



Informazioni generali sul Corso di Studio

Università	Università degli Studi di CATANIA
Nome del corso in italiano	Scienze e tecnologie alimentari (<i>IdSua:1602395</i>)
Nome del corso in inglese	Food Science and Technology
Classe	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.di3a.unict.it/corsi/lm-70
Tasse	https://www.unict.it/didattica/tassa-d%80%99iscrizione-e-contributi
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	MILANI Mirco
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.	BARBAGALLO	Riccardo	PA	1		

2.	CARUSO	Luciano	RU	1
3.	D'AMICO	Mario	PO	1
4.	FALLICO	Biagio	PO	1
5.	MILANI	Mirco	PA	1
6.	PALMERI	Rosa	PA	1
7.	RUSSO	Agatino	PO	1

Rappresentanti Studenti	Rappresentanti degli studenti non indicati
	Biagio Fallico Mirco Milani Rosa Palmeri Cristina Restuccia Daniela Spina Daniela Verdi
Gruppo di gestione AQ	
	Riccardo BARBAGALLO Biagio FALLICO Cinzia Lucia RANDAZZO Luciano CARUSO Rosa PALMERI Giuseppe MURATORE Mario D'AMICO Mirco MILANI Daniela Ivana SPINA Alessandra PINO Elena ARENA Ferdinando BRANCA Agatino RUSSO Antonio NATALELLO Biagio PECORINO
Tutor	



Il Corso di Studio in breve

21/04/2022

Il Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari mira a fornire conoscenze avanzate e di formare capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro-alimentare, nonché la capacità di garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la salubrità degli alimenti. In particolare, le conoscenze e le competenze avanzate acquisite dal laureato magistrale, nell'ambito della microbiologia, delle operazioni unitarie e dei processi di trasformazione degli alimenti, della gestione della qualità e del food packaging, in ottemperanza alle norme vigenti, supportate da conoscenze e competenze nell'ambito della produzione delle materie prime, del controllo igienico-sanitario dei prodotti e di aspetti legati all'ambiente e alla gestione della sicurezza nell'industria alimentare, danno al laureato magistrale la capacità di gestire, controllare, sviluppare ed innovare i processi di trasformazione e lo pongono pertanto in un ruolo al vertice della filiera produttiva degli alimenti.

Il Corso è strutturato in due anni e si sviluppa in curricula per mettere a disposizione un'offerta formativa qualificante alla

quale lo studente può rivolgersi per arricchire competenze specifiche. Tali curricula, pur rispondendo all'esigenza di assicurare quelle competenze specialistiche richieste dal mercato del lavoro, garantiscono l'unitarietà e il significato culturale del percorso formativo, assicurati da un'ampia base comune a tutti i percorsi, rappresentata da un gruppo di insegnamenti per un numero complessivo di 62 CFU. L'articolazione dei curricula consente un'elevata ampiezza degli intervalli dei diversi ambiti disciplinari, anche perché a ciascun singolo insegnamento sono assegnati almeno 6 CFU. In dettaglio, il Corso di Laurea Magistrale è articolato in due curricula da 18 CFU ciascuno, caratterizzati da SSD ed obiettivi formativi diversificati.

Il curriculum di Tecnologie delle Industrie Alimentari presenta carattere più prettamente applicativo nelle filiere alimentari e comprende i seguenti settori disciplinari: AGR/15 (Scienze e Tecnologie Alimentari), AGR/08 (Idraulica Agraria e Sistemazioni Idraulico-Forestali), AGR/09 (Meccanica Agraria). Il curriculum prevede la presenza di un corso di laboratorio di Tecnologie Alimentari in cui gli studenti utilizzeranno impianti pilota per la produzione di alimenti trasformati in cui saranno modificate le materie prime, le condizioni chimico-fisiche di processo e analizzati i prodotti finali. Saranno inoltre affrontati anche aspetti relativi alla sicurezza nei luoghi di lavoro ed ambientali imprescindibili dai processi produttivi.

Il curriculum in Sicurezza e valorizzazione dei prodotti alimentari riguarda ambiti maggiormente legati al territorio e comprende i seguenti settori disciplinari: AGR/01(Economia ed Estimo Rurale), AGR/11 (Entomologia Generale e Applicata). Il curriculum approfondisce conoscenze e competenze non affrontati nell'ambito delle discipline comuni. Esse riguardano la sicurezza nello specifico ambito di difesa degli alimenti da animali infestanti, nonché la gestione e valorizzazione dei prodotti alimentari presenti nel territorio locale e nazionale, attraverso strategie di marketing supportate dallo strumento normativo e nel quadro più ampio delle politiche di finanziamento delle imprese.

L'elevata professionalità dei laureati magistrali è assicurata dalla disponibilità e qualificazione dei docenti coinvolti e dai mezzi strumentali (laboratori, campi sperimentali, impianti pilota) messi a disposizione degli studenti. La didattica in particolare verrà basata sulle qualificate attività di ricerca condotte dal personale docente del Corso di Laurea magistrale, in modo da assicurare agli studenti la possibilità di fruire di una didattica avanzata dal punto di vista scientifico e legata alle esigenze del territorio, al fine di offrire adeguati sbocchi occupazionali.

Link: <http://www.di3a.unict.it/corsi/lm-70>

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)

20/09/2019

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. 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 in occasione di ogni riesame ciclico.



QUADRO A1.b

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

22/05/2024

Nell'ambito delle iniziative del Di3A, inerenti l'assicurazione della qualità della didattica erogata, è stato attivato un tavolo tecnico con funzioni di Comitato di Indirizzo, con riferimento all'ambito del Sistema agro-alimentare, di interesse per il CdS LM-70, 'filiera ALIMENTARI'(https://www.di3a.unict.it/content/comitato-di-indirizzo#alimentari).

Questo è composto da rappresentanti del mondo delle professioni, delle istituzioni, delle associazioni di categoria, della ricerca e delle imprese. Generalmente si riunisce a cadenza semestrale e si pone l'obiettivo di verificare il percorso formativo e restituire indicazioni circa possibili modifiche da effettuare alla struttura del Corso di Laurea, al fine di renderlo maggiormente adeguato e aderente alle esigenze degli stakeholder e del mondo del lavoro.

Inoltre, il Presidente del Corso di Laurea partecipa, quale componente, al Coordinamento dei Corsi di Laurea in Tecnologie Alimentari (COSTAL) dove sono discusse le specificità dei percorsi formativi e gli esiti occupazionali negli ambiti dei CdS e CdS magistrali delle Scienze e tecnologie alimentari (L26 e LM70).

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale riunione del Comitato di Indirizzo del 2 ottobre 2023

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

Profilo Generico

funzione in un contesto di lavoro:

competenze associate alla funzione:

sbocchi occupazionali:

descrizione generica:

Il laureato magistrale in Scienze e tecnologie alimentari ha acquisito approfondite conoscenze dei principi che regolano lo sviluppo dei processi alimentari, delle caratteristiche qualitative delle materie prime, degli intermedi di lavorazione e dei prodotti finiti, delle problematiche connesse alla sicurezza alimentare e alla nutrizione umana. Ha competenze nell'ambito dell'approccio sistematico del settore e padronanza delle principali filiere alimentari. Il laureato magistrale potrà pertanto svolgere attività professionali sia nell'ambito industriale che nella pubblica amministrazione e svolgere attività autonoma. Sbocchi professionali tipici del laureato magistrale sono la gestione e l'ottimizzazione dei processi produttivi, la gestione di progetti di ricerca di sviluppo industriale con particolare riferimento all'innovazione di processo e di prodotto, il controllo della qualità degli alimenti, delle norme di buona fabbricazione e l'HACCP, la gestione di imprese e di filiere alimentari, la gestione della catena distributiva e dei processi della ristorazione collettiva, imprese di consulenza e servizi rivolte alle industrie alimentari.

 QUADRO A2.b	Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)
---	---

1. Specialisti della gestione nella Pubblica Amministrazione - (2.5.1.1.1)
2. Esperti della progettazione formativa e curricolare - (2.6.5.3.2)
3. Docenti della formazione e dell'aggiornamento professionale - (2.6.5.3.1)
4. Microbiologi - (2.3.1.2.2)
5. Specialisti nella commercializzazione di beni e servizi (escluso il settore ICT) - (2.5.1.5.2)
6. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)
7. Specialisti della gestione e del controllo nelle imprese private - (2.5.1.2.0)
8. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze agrarie, zootecniche e della produzione animale - (2.6.2.2.2)
9. Specialisti dei sistemi economici - (2.5.3.1.1)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

20/09/2019

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge e da questo ordinamento.

Per accedere al corso di laurea magistrale occorre aver conseguito un titolo di laurea delle classi L- 26 (Scienze e Tecnologie Alimentari) o della ex classe 20 (Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari)L-2 (Biotecnologie), L-13 (Scienze Biologiche), L-25 (Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali), L-27 (Scienze e Tecnologie Chimiche), L-29 (Scienze e Tecnologie Farmaceutiche), L-32 (Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e la Natura), L-38 (Scienze e Zootecniche e Tecnologie della produzione animali)o essere in possesso di un titolo di studio equivalente conseguito anche all'estero. Se la verifica non è positiva, nello stesso Regolamento vengono indicati quali sono gli specifici obblighi formativi aggiuntivi da soddisfare.

I laureati di altri corsi e di altre classi possono accedere alla laurea magistrale sulla base del Regolamento didattico, che definisce le conoscenze richieste per l'accesso e le modalità di verifica. Se la verifica non è positiva, nello stesso Regolamento vengono indicati quali sono gli specifici obblighi formativi aggiuntivi da soddisfare.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

22/05/2024

L'accesso al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari LM70 è a numero non programmato ed avviene con le modalità definite nel regolamento didattico del corso di Laurea magistrale (punto 2.2 Modalità di ammissione e verifica dell'adeguatezza della preparazione).

La verifica dell'adeguatezza della preparazione iniziale sarà realizzata da una Commissione, nominata dal Di3A, mediante un colloquio orale.

Quest'ultimo verrà realizzato sulla base di un Syllabus presente on-line sul sito del CdS, oltre che sulle motivazioni, sulla capacità di sintesi, sulla padronanza degli argomenti trattati e sulla capacità di comunicazione

Link: <https://www.unict.it/ammissioni-ai-corsi-di-laurea-magistrale/numero-non-programmato> (Link al sito di Ateneo nella sezione Bandi e Concorsi, Ammissioni ai corsi di studio, Laurea Magistrale - numero non programmato)



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e di formare capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro-alimentare, nonché la capacità di garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la salubrità degli alimenti. In particolare, le conoscenze e le competenze avanzate acquisite dal laureato magistrale, nell'ambito della microbiologia, del controllo analitico ed igienico sanitario degli alimenti, della gestione della qualità e sicurezza degli alimenti, delle operazioni unitarie, del food packaging e dei processi di trasformazione degli alimenti, in ottemperanza alla legislazione vigente, supportate da conoscenze nell'ambito della produzione delle materie prime, danno al laureato magistrale la capacità di gestire, controllare, sviluppare, ottimizzare ed innovare processi e prodotti alimentari e lo pongono pertanto in un ruolo al vertice della filiera produttiva degli alimenti.

In armonia con quanto disposto dalla tabella della Classe LM-70 del D.M. 16 marzo 2007 e dal D.M. 22 ottobre 2004, n° 270, l'articolazione del corso prevede attività formative suddivise in tre gruppi: caratterizzanti, affini ed integrative, nonché altre attività che completano la formazione dello studente. Il corso è strutturato in due anni e si sviluppa in curricula per mettere a disposizione un'offerta formativa qualificante alla quale lo studente può rivolgersi per arricchire competenze specifiche. Tali curricula, pur rispondendo all'esigenza di assicurare quelle competenze specialistiche richieste dal mercato del lavoro, garantiscono l'unitarietà e il significato culturale del percorso formativo, assicurati da un'ampia base comune a tutti i percorsi, rappresentata da un gruppo di insegnamenti per un numero complessivo di 62 CFU. L'articolazione dei curricula consente un'elevata ampiezza degli intervalli dei diversi ambiti disciplinari, anche perché a ciascun singolo insegnamento sono assegnati almeno 6 CFU.

In dettaglio, il corso di laurea magistrale è articolato in due curricula da 18 CFU ciascuno, caratterizzati da SSD ed obiettivi formativi diversificati.

Il curriculum di "Tecnologie delle Industrie Alimentari" presenta carattere più prettamente applicativo nelle filiere alimentari e comprende i seguenti settori disciplinari: AGR/15 (Scienze e Tecnologie Alimentari), AGR/08 (Idraulica Agraria e Sistemazioni Idraulico-Forestali), AGR/09 (Meccanica Agraria). Il curriculum prevede la presenza di un corso di laboratorio di Tecnologie Alimentari in cui gli studenti utilizzeranno impianti pilota per la produzione di alimenti trasformati in cui saranno modificate le materie prime, le condizioni chimico-fisiche di processo e analizzati infine i prodotti finali. Saranno inoltre affrontati anche aspetti relativi alla sicurezza nei luoghi di lavoro ed ambientali imprescindibili dai processi produttivi. Il curriculum in "Sicurezza e valorizzazione dei prodotti alimentari" riguarda ambiti maggiormente legati al territorio e comprende i seguenti settori disciplinari: AGR/01 (Economia ed Estimo Rurale), AGR/11 (Entomologia Generale e Applicata). Il curriculum approfondisce conoscenze e competenze non affrontati nell'ambito delle discipline comuni. Esse riguardano la sicurezza nello specifico ambito di difesa degli alimenti da animali infestanti, nonché la gestione e valorizzazione dei prodotti alimentari presenti nel territorio locale e nazionale, attraverso strategie di marketing supportate dallo strumento normativo e nel quadro più ampio delle politiche di finanziamento delle imprese.

Sono previste attività didattiche articolate in lezioni frontali ed esercitazioni, basate sulla risoluzione di problemi numerici, attività di laboratorio, visite aziendali, seminari ed altre attività.

Ad ogni studente è assegnato, all'atto dell'immatricolazione, un tutor appartenente al corpo docente al quale potrà rivolgersi, durante tutto il percorso formativo, per un orientamento di tipo organizzativo e culturale, finalizzato a limitare la percentuale di abbandoni e fuori corsi e quindi ad avvicinare il più possibile la durata reale degli studi a quella prevista dall'ordinamento.

Il corso di laurea magistrale attribuisce un ruolo importante alla tesi di laurea, che si svolgerà presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o privato, secondo quanto dettagliato dal Regolamento del corso di studio.

L'elevata professionalità dei laureati magistrali è assicurata sia dalla disponibilità e qualificazione dei docenti coinvolti, che dai mezzi strumentali (laboratori, campi sperimentali, impianti pilota) messi a disposizione degli studenti. La didattica in particolare verrà basata sulle qualificate attività di ricerca condotte dal personale docente del CdS, in modo da assicurare agli studenti la possibilità di usufruire di una didattica avanzata dal punto di vista scientifico e legata alle esigenze del territorio, in modo da offrire adeguati sbocchi occupazionali. Il laureato magistrale svolge attività di programmazione, gestione, controllo, ricerca e sviluppo, coordinamento e formazione relativamente alla produzione, conservazione, logistica e distribuzione, valorizzazione, preparazione e somministrazione di alimenti, bevande e dei relativi ingredienti. Obiettivo fondamentale della formazione è consentire la gestione di funzioni professionali finalizzate al miglioramento costante di processi e prodotti alimentari, sul piano tecnologico-economico e qualitativo, nella garanzia della sostenibilità e della eco-compatibilità delle attività industriali. L'attività professionale del laureato si svolge prevalentemente nelle industrie alimentari, in tutte le strutture collegate alla produzione alimentare, tra cui aziende produttrici di materie prime e di progettazione di impianti, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli enti pubblici e privati che conducono

attività di ricerca e sviluppo, pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, nell'insegnamento; i laureati magistrali possono accedere, inoltre, all'esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo alimentare. Il corso di laurea fornisce, infine, una preparazione adeguata all'eventuale proseguo per studi di livello di formazione superiore, quali Master di secondo livello o Corsi di Dottorato.

 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		

Il laureato magistrale alla fine del percorso formativo possiederà:

- una conoscenza multidisciplinare del settore agro-alimentare, orientata alla comprensione del sistema alimentare nel suo complesso, per un proficuo utilizzo in ambito sia applicativo che di ricerca;
- conoscenze delle caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche dei prodotti alimentari e delle metodologie analitiche, anche innovative, adatte alla loro determinazione;
- adeguate conoscenze tecnico-scientifiche e capacità di progettare, ottimizzare, dirigere e controllare processi ed impianti di lavorazione dei prodotti alimentari secondo validi sistemi di qualità che garantiscono la sicurezza di consumatori e operatori, il rispetto dell'ambiente e la razionale utilizzazione delle risorse;
- capacità di dirigere e svolgere in tutto o in parte, insieme ad altre professionalità, progetti di ricerca e sviluppo nelle industrie alimentari, anche con l'impiego di metodologie innovative;
- capacità di svolgere in tutto o in parte i lavori necessari ai fini della pianificazione alimentare, anche sotto il profilo territoriale;
- capacità di svolgere operazioni di marketing, distribuzione ed approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti alimentari finiti, imballaggi nell'industria alimentare;
- competenze avanzate necessarie per la gestione delle imprese delle filiere agro-alimentari e delle imprese di consulenza e di servizi ad esse connesse.

Le conoscenze e le capacità di comprensione verranno conseguite durante differenti attività di formazione, quali: lezioni frontali, esercitazioni numeriche, attività di laboratorio, frequenza a seminari tenute da esperti qualificati del settore, di ambito accademico e professionale, esercitazioni in azienda (visita tecnica), studio su dispense originali,

testi avanzati e pubblicazioni scientifiche, ricerche sul web. Le attività didattiche saranno sempre orientate a stimolare negli studenti la discussione critica degli argomenti trattati. La verifica del raggiungimento dell'obiettivo formativo è ottenuta con prove di profitto (scritte e/o orali) e, per alcuni corsi, con valutazioni intermedie (prove in itinere), intese a rilevare l'andamento della preparazione e l'efficacia dei processi di apprendimento. Nel corso del lavoro di tesi, inoltre, lo studente avrà modo di elaborare ulteriormente le proprie conoscenze e capacità e il docente relatore troverà ulteriori strumenti di verifica del raggiungimento degli obiettivi formativi, generali e specifici.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Utilizzando le competenze acquisite il laureato sarà in grado di:

- gestire, ottimizzare e innovare operazioni unitarie e processi delle diverse industrie alimentari, anche in termini di sostenibilità ed eco-compatibilità;
- pianificare e sviluppare, mediante un approccio multidisciplinare, tecniche, prodotti e processi innovativi nel settore agro-alimentare, anche coordinando progetti di ricerca e sviluppo industriale;
- analizzare, valutare le caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche di un prodotto alimentare, applicando tecniche convenzionali e avanzate di analisi ed elaborazione;
- gestire, implementare e progettare piani di controllo per l'assicurazione di qualità e sicurezza, applicando anche metodologie innovative di controllo, nell'ottemperanza delle norme sulla sicurezza degli operatori e sulla tutela dell'ambiente;
- gestire, ottimizzare, innovare sistemi di acquisto/produzione/distribuzione nei centri di catering e ristorazione collettiva e nei reparti agro-alimentari della grande distribuzione.

La verifica dell'acquisizione di tali capacità verrà effettuata attraverso il superamento di prove pratiche e la discussione individuale di progetti.

Tali capacità applicative verranno sviluppate dallo studente attraverso esercitazioni (in aula e in azienda) e attività di laboratorio. La capacità di applicare in modo proficuo le conoscenze acquisite potrà essere valutata e verificata attraverso la stesura di relazioni e prove in itinere che mettano in luce la capacità di un apporto individuale e originale alla risoluzione di problemi pratici. L'elaborazione della tesi di laurea magistrale, esperienza scientifica originale condotta per conseguire il titolo finale, rappresenta un ulteriore momento di apprendimento ed un'ulteriore occasione di verifica di queste capacità da parte del docente relatore.

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

Area di Chimica, Biologia e Nutrizione

Conoscenza e comprensione

L'area di apprendimento della chimica, biologia e nutrizione prevede discipline comuni non curriculari, sia caratterizzanti (Chimica Analitica, Vegetable Produce, Prodotti di Origine Animale) sia affini-integrative (Igiene e Principi di Nutrizione). Gli obiettivi dell'area comprendono: le conoscenze degli equilibri chimici in soluzione e l'analisi chimica strumentale; l'importanza del settore orticolo, i principali agrosistemi orticoli, le tipologie e la composizione degli ortaggi; i sistemi di allevamento animale, le specie e le razze più diffuse negli allevamenti da reddito con relativa attitudine produttiva, le normative UE che regolano la produzione e i principali prodotti di origine animale; i principi generali della alimentazione e della nutrizione, eziologia, epidemiologia e prevenzione delle infezioni, intossicazione e tossinfezione veicolate da alimenti.

La comprensione e l'apprendimento verranno facilitate mediante i programmi degli insegnamenti che prevedono la presentazione di argomenti e problematiche costantemente aggiornati agli sviluppi più recenti della ricerca scientifica in materia, alle esigenze del mercato del lavoro e delle professioni e a quelle del territorio.

Le conoscenze e le capacità di comprensione verranno acquisite e sviluppate essenzialmente attraverso lezioni frontali, esercitazioni (in aula e/o in azienda), studio personale su testi avanzati e pubblicazioni scientifiche, attività di gruppo. La verifica del raggiungimento dell'obiettivo formativo è ottenuta con eventuali valutazioni intermedie (prove in itinere), intese a rilevare l'andamento della classe e l'efficacia dei processi di apprendimento, nonché con prove finali di esame orali e/o scritte.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le discipline di questa area di apprendimento sono in parte prettamente teoriche, altre risultano più strettamente connesse alle attività di ricerca dei docenti. Le tematiche affrontate, in linea con le richieste del mondo del lavoro, consentono l'acquisizione di conoscenze per la pianificazione delle produzioni orticole e zootecniche, con particolare riferimento al territorio Mediterraneo, nonché per la messa a punto di sistemi alimentari più idonei alle diverse tipologie di consumatori. Tali conoscenze sono quindi utili per l'inserimento nel mondo del lavoro e per l'esercizio della professione.

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

Area delle Tecnologie Alimentari e Microbiologia

Conoscenza e comprensione

Tale area di apprendimento comprende le discipline caratterizzanti, presenti nel percorso comune (Operazioni Unitarie, Processi di Trasformazione degli Alimenti, Food Packaging, Gestione della Qualità e Sicurezza, Microbiologia dei Prodotti Fermentati), nonché nel curriculum Tecnologie delle Industrie Alimentari (Laboratorio delle Tecnologie e Formulazioni Alimentari). Gli obiettivi di tali attività formative riguardano: l'acquisizione di conoscenze e competenze di modellazione matematica necessarie al controllo, ottimizzazione e dimensionamento di operazioni unitarie (OU) convenzionali ed innovative nelle industrie alimentari; il trasferimento delle conoscenze relative alla trasformazione industriale di materie prime/semlavorati, quali i prodotti carni ed ittici, uova, vegetali freschi, nonché conoscenze relative alla filiera delle bevande analcoliche e dei prodotti da forno; l'offerta di strumenti per effettuare e/o di indirizzare efficaci scelte di confezionamento alimentare, nel rispetto delle normative vigenti e in un'ottica di sviluppo sostenibile; la possibilità di progettare e valutare le performances di un sistema qualità conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2015 e ss.mm.ii. e di un sistema di garanzia igienica conforme ai requisiti comunitari (Reg CE 852, 3, 4: 04; Reg CE 882:04 e ss.mm.ii.); il trasferimento delle conoscenze relative alla ruolo dei microrganismi nei processi di trasformazione degli alimenti e dei fattori che ne influenzano lo sviluppo, metaboliti primari e secondari di interesse industriale e probiotici; l'utilizzazione da parte degli studenti di impianti pilota con connotazioni anche innovative. La comprensione e l'apprendimento verranno facilitate mediante i programmi degli insegnamenti che prevedono la presentazione di argomenti e problematiche costantemente aggiornati agli sviluppi più recenti della ricerca scientifica in materia, alle esigenze del mercato del lavoro e delle professioni e a quelle del territorio.

Le conoscenze e le capacità di comprensione verranno acquisite e sviluppate essenzialmente attraverso lezioni frontali, esercitazioni (in aula e/o azienda e/o laboratorio), studio personale su testi avanzati e pubblicazioni scientifiche, attività di gruppo. La verifica del raggiungimento dell'obiettivo formativo è ottenuta con eventuali valutazioni intermedie (prove in itinere), intese a rilevare l'andamento della classe e l'efficacia dei processi di apprendimento, nonché con prove finali di esame orali e/o scritte.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato svilupperà la capacità di progettare alimenti trasformati, tradizionali oppure innovativi, microbiologicamente sicuri e qualitativamente riconoscibili, con peculiari caratteristiche nutrizionali e funzionali, contribuendo all'ottimizzazione delle OU nella progettazione degli impianti e della conservazione dei prodotti finiti, così da prolungarne la shelf-life. Ciò secondo sistemi e procedure a basso impatto ambientale e ridotto consumo energetico. Tali conoscenze sono utili per l'inserimento nel mondo del lavoro e per l'esercizio della professione.

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

Discipline della Sicurezza, Ambiente e Controllo degli Animali Infestanti

Conoscenza e comprensione

Tale area di apprendimento comprende esclusivamente discipline curriculari, presenti nel percorso di Tecnologie delle

Industrie Alimentari (Trattamenti dei Reflui Agroindustriali - Sicurezza delle Macchine e degli Impianti), oppure nel percorso di Sicurezza e valorizzazione dei Prodotti Alimentari (Strategie di Controllo degli Animali Infestanti). Gli obiettivi di tali attività formative riguardano: caratteristiche e normativa per lo scarico e il trattamento delle acque reflue, metodi di trattamento, smaltimento e riutilizzo; proprietà fisico-meccaniche dei prodotti agricoli (geometriche, meccaniche, reologiche, termiche, elettriche, ottiche), studio, progettazione, sorveglianza e conduzione dei principali impianti per la trasformazione e il condizionamento dei prodotti alimentari, rischi per i lavoratori sul posto di lavoro; metodologie di controllo dei principali infestanti animali delle derrate alimentari, integrated pest management. La comprensione e l'apprendimento verranno facilitati mediante i programmi degli insegnamenti che prevedono la presentazione di argomenti e problematiche costantemente aggiornati agli sviluppi più recenti della ricerca scientifica in materia, alle esigenze del mercato del lavoro e delle professioni e alle esigenze del territorio. Le conoscenze e le capacità di comprensione verranno acquisite e sviluppate essenzialmente attraverso lezioni frontali, esercitazioni (in aula e/o in azienda e/o in laboratorio), studio personale su testi avanzati e pubblicazioni scientifiche, attività di gruppo. La verifica del raggiungimento dell'obiettivo formativo è ottenuta con eventuali valutazioni intermedie (prove in itinere), intese a rilevare l'andamento della classe e l'efficacia dei processi di apprendimento, nonché con prove finali di esame orali e/o scritte.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gli insegnamenti che fanno riferimento a questa area di apprendimento sono strettamente connessi con le attività di ricerca riguardanti la sicurezza delle macchine e degli impianti di lavoro, i trattamenti dei reflui agroindustriali e il controllo degli alimenti da animali infestanti. Gli studenti, quindi, si confronteranno con argomenti sempre aggiornati e con metodi di insegnamento innovativi che consentiranno loro di affrontare le problematiche complesse dell'area sicurezza e di acquisire specifiche conoscenze ai fini dell'inserimento nel mondo del lavoro e per l'esercizio delle attività professionali.

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

Area di Gestione Economica dell'Impresa, Marketing e Politiche per la Sicurezza Alimentare

Conoscenza e comprensione

L'area di gestione economica dell'impresa, marketing e politiche per la sicurezza alimentare prevede tre discipline, di cui una (Gestione dell'Impresa Agroalimentare) comune e caratterizzante, nonché da due insegnamenti curriculari (Marketing e Politiche e Norme per la Sicurezza Alimentare). Gli obiettivi dell'area comprendono: la formazione di manager specializzati per la governance tecnico-economica delle aziende del settore agroalimentare, logistica e tecniche di gestione delle risorse e di valutazione dell'efficienza; studio del mercato dei prodotti agroalimentari in relazione alle caratteristiche dei prodotti e della distribuzione, pianificazione strategica, modelli e tendenze di consumo dei beni; politica del prezzo, distribuzione, comunicazione e strategie per il finanziamento, nonché politiche e norme per la sicurezza nel settore agroalimentare. La comprensione e l'apprendimento verranno facilitate mediante i programmi degli insegnamenti che prevedono la presentazione di argomenti e problematiche costantemente aggiornati agli sviluppi più recenti della ricerca scientifica in materia, alle esigenze del mercato del lavoro e delle professioni e a quelle del territorio.

Le conoscenze e le capacità di comprensione verranno acquisite e sviluppate essenzialmente attraverso lezioni frontali, esercitazioni (in aula e/o in azienda e/o in laboratorio), studio individuale su testi avanzati e pubblicazioni scientifiche, attività di gruppo (problem solving, focus group, ecc.). La verifica del raggiungimento dell'obiettivo formativo è ottenuta con eventuali valutazioni intermedie (prove in itinere), intese a rilevare l'andamento della classe e l'efficacia dei processi di apprendimento, nonché con prove finali di esame orali e/o scritte.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le discipline di questa area di apprendimento sono strettamente connesse alle attività di ricerca dei docenti. Le tematiche affrontate, in linea con le richieste del mondo del lavoro, consentiranno l'acquisizione di conoscenze per la pianificazione economica delle produzioni alimentari specifiche del territorio con un'attenzione particolare alle tendenze del marketing. Tali conoscenze sono indispensabili per l'inserimento nel mondo del lavoro e per l'esercizio

della professione.

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

► QUADRO A4.c		
	Autonomia di giudizio Abilità comunicative Capacità di apprendimento	
Autonomia di giudizio	<p>Al termine degli studi il laureato magistrale possiede consapevolezza ed autonomia di giudizio tali per cui è in grado di analizzare le diverse situazioni di un contesto produttivo e di mercato, di programmare azioni e gestire interventi per migliorare la qualità e l'efficienza della produzione di alimenti e bevande e di ogni altra attività connessa, anche in termini di sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità. L'autonomia di giudizio e la consapevolezza del proprio ruolo professionale si sviluppano e si conseguono, principalmente, attraverso l'azione dei docenti in aula, che solleciteranno gli studenti a immedesimarsi nelle possibili situazioni professionali ed a proporre interpretazioni individuali sia di risultati tecnico-scientifici, che di eventi specifici legati al contesto produttivo e distributivo dei prodotti alimentari. Tali capacità verranno acquisite attraverso attività individuali e di gruppo nel corso del percorso formativo sia nell'ambito della preparazione per il superamento di esami sia nella partecipazione a gruppi di lavoro per l'elaborazione di relazioni o progetti specifici. La verifica di questo risultato di apprendimento, demandata ai singoli docenti responsabili delle attività formative, avverrà all'atto del superamento di esami di profitto e della prova finale per il conseguimento della laurea.</p>	
Abilità comunicative	<p>Il laureato magistrale al termine degli studi ha sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico ed economico sia su quello umano ed etico. Inoltre il laureato è in grado di utilizzare, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, (preferibilmente l'inglese), con specifico riferimento ai lessici disciplinari. Queste attitudini gli consentiranno di esplicare responsabilmente la propria attività professionale in contesti in cui è richiesta una specifica capacità di relazionarsi con competenze diverse e di differente livello, anche in ambito internazionale. Queste abilità comunicative sono coltivate sollecitando gli studenti a presentare oralmente e per iscritto propri elaborati, relativi anche ad attività di gruppo. La partecipazione a tirocini, stage, seminari e attività di internazionalizzazione consente di acquisire ulteriori possibili strumenti utili per lo sviluppo delle abilità comunicative del singolo studente. La verifica dell'acquisizione di tali abilità avverrà nel corso degli esami di profitto e della prova finale per il conseguimento della laurea magistrale.</p>	
Capacità di apprendimento	<p>Il corso di laurea fornisce gli strumenti cognitivi e gli elementi logici che possono</p>	

garantire al laureato magistrale un aggiornamento continuo delle conoscenze nello specifico settore professionale della preparazione, conservazione e distribuzione di alimenti e bevande e nell'ambito della ricerca scientifica e tecnologica collegata. Una particolare attenzione è riservata agli strumenti delle tecnologie informatiche, sia per quanto attiene alle forme di comunicazione che per tutto ciò che riguarda l'elaborazione dei dati e la ricerca di informazioni. Sia nelle attività formative caratterizzanti che in quelle affini ed integrative, nell'ambito dei corsi istituzionali e dei seminari integrativi, ampio spazio sarà dedicato all'acquisizione di metodologie e abilità per aumentare le occasioni di sviluppo personale. Un importante strumento di verifica dell'apprendimento raggiunto è rappresentato dalla valutazione dello studente da parte del suo relatore di tesi. E' infatti in occasione dell'elaborazione di un progetto scientifico originale che lo studente può manifestare più chiaramente l'abilità raggiunta nell'accedere a nuove opportunità di conoscenza e di sviluppo personale.



QUADRO A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

23/05/2023

Le attività affini e integrative sono finalizzate all'acquisizione di conoscenze e competenze correlate al profilo culturale e professionale del laureato magistrale in "Scienze e Tecnologie Alimentari". Coerentemente con gli obiettivi formativi del corso di laurea, le attività affini ed integrative comprendono discipline nell'ambito alimentare, agrario, chimico, ingegneristico, zootecnico, economico-aziendale, biologico. Tali attività contribuiscono al raggiungimento di obiettivi formativi integrati e specifici dei percorsi curriculare con particolare riferimento all'acquisizione di metodi, strumenti e competenze che ampliano la preparazione del laureato su tematiche specialistiche.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

La prova finale, a cui corrispondono 26 crediti formativi, consiste nella discussione di una tesi di laurea magistrale sperimentale predisposta in modo originale dal candidato sotto la guida di un docente, di norma del corso di laurea magistrale, che assume il ruolo di relatore. Lo studente può essere guidato nella predisposizione della tesi di laurea magistrale anche da un docente dell'ateneo o di altro ateneo non facente parte del consiglio del corso di laurea magistrale. In tal caso lo studente dovrà essere preventivamente autorizzato dal consiglio del corso di studio. La richiesta di autorizzazione, che va inoltrata per tempo, dovrà contenere l'argomento, uno schema sommario dello sviluppo della tesi di laurea magistrale, e una dichiarazione sottoscritta dal docente relatore in cui lo stesso si impegna a seguire con costanza lo studente nello svolgimento del lavoro di tesi.

La tesi di laurea magistrale può essere scritta in italiano o in lingua inglese; qualora sia scritta in italiano, essa dovrà contenere un abstract esteso scritto in lingua inglese.

La discussione della tesi avviene davanti ad una commissione composta da 7 o da 11 docenti e presieduta dal presidente del Corso di Studio o da un docente da lui delegato.

Il voto sulla prova finale, espresso in centodiciimi, viene attribuito in base al merito di tesi e al merito curriculare

complessivo.

Il merito di tesi è attribuito dalla commissione considerando l'esposizione, la padronanza dell'argomento trattato e le risposte alle domande. La commissione può attribuire un punteggio compreso fra 0 e 8 punti.

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

0,2 punti per ogni singola eventuale lode;

0,5 punti per periodi di studi all'estero compresi tra 3 e 6 mesi, o 1 punto per periodi superiori;

1 punto qualora lo studente sia in corso.

La commissione, su proposta del Presidente e con votazione unanime, può conferire la lode al candidato che abbia ottenuto il massimo dei voti (110/110) dalla somma del punteggio assegnato al merito di tesi e del punteggio calcolato per il merito curriculare complessivo. Il merito curriculare complessivo non deve però risultare inferiore a 104.

► QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

22/05/2024

La prova finale, a cui corrispondono 26 crediti formativi, consiste nella discussione di una tesi di laurea elaborata in modo originale dal candidato sotto la guida di uno o più relatori, di cui almeno uno sia un docente, anche di altro Ateneo.

L'ammontare complessivo dei CFU della prova finale può derivare da una delle seguenti modalità alternative:

a) Acquisizione dati totalmente effettuata all'estero 22 CFU; redazione tesi: 4 CFU;

b) Acquisizione dati parzialmente effettuata all'estero 11 CFU; acquisizione dati parzialmente effettuata in Italia 11 CFU, redazione tesi 4 CFU;

c) Acquisizione dati totalmente effettuata in Italia 22 CFU; redazione tesi 4 CFU.

La discussione della tesi è pubblica, si svolge davanti a una commissione composta da 5 a 11 docenti dell'Ateneo, è presieduta dal presidente del Corso di Studio o da un docente da lui delegato. La tesi di laurea magistrale può essere scritta in italiano o in lingua inglese. Qualora sia scritta in italiano, essa dovrà contenere un riassunto esteso scritto in lingua inglese. Qualora sia scritta in inglese, essa dovrà contenere un riassunto esteso scritto in lingua italiana.

La valutazione della prova finale per il conseguimento della laurea è espressa in centodecimi. Il voto, oltre che della valutazione della prova, tiene conto delle valutazioni di profitto conseguite dallo studente nelle attività formative dell'intero corso. Inoltre, verrà valutato ogni altro elemento rilevante e, in particolare, la maturità culturale e la capacità di elaborazione intellettuale personale e di eventuali esperienze internazionali del candidato. Il merito di tesi è attribuito dalla commissione considerando l'esposizione e la padronanza dell'argomento trattato. La commissione può attribuire un punteggio compreso fra 0 e 8 punti sulla base della coerenza fra obiettivi formativi e obiettivi professionali, della maturità culturale e della capacità di elaborazione intellettuale personale.

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

- 0,2 punti per ogni singola lode;

- 2 punti per un numero di CFU conseguiti all'estero ≥ 12 ;

- 1 punto qualora lo studente sia in corso.

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

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

Link: <http://www.di3a.unict.it/it/corsi/lm-70/regolamenti> (Regolamento del CdS magistrale LM 70)



► QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Link: <http://www.di3a.unict.it/it/corsi/lm-70/regolamenti>

► QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://www.di3a.unict.it/it/corsi/lm-70/orario-delle-lezioni>

► QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://www.di3a.unict.it/it/corsi/lm-70/calendario-esami-profitto>

► QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

<https://www.di3a.unict.it/it/corsi/lm-70/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.	CHIM/01	Anno di corso 1	CHIMICA ANALITICA link	GRASSO GIUSEPPA IDA	RD	6	49	
2.	CHIM/01	Anno di	CHIMICA ANALITICA link			6		

		corso						
		1						
3.	AGR/15	Anno di corso	FOOD PACKAGING link			6		
4.	AGR/15	Anno di corso	FOOD PACKAGING link	MURATORE GIUSEPPE	PA	6	63	
5.	AGR/01	Anno di corso	GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE link	SPINA DANIELA IVANA	RD	6	63	
6.	AGR/15	Anno di corso	GESTIONE DELLA QUALITA' E DELLA SICUREZZA link		6			
7.	AGR/15	Anno di corso	GESTIONE DELLA QUALITA' E DELLA SICUREZZA link	BARBAGALLO RICCARDO NUNZIO	PA	6	63	
8.	MED/42	Anno di corso	IGIENE E PRINCIPI DI NUTRIZIONE link	CRISTALDI ANTONIO	RD	6	28	
9.	MED/42	Anno di corso	IGIENE E PRINCIPI DI NUTRIZIONE link	MAGNANO SAN LIO ROBERTA	RD	6	28	
10.	MED/42	Anno di corso	IGIENE E PRINCIPI DI NUTRIZIONE link		6			
11.	AGR/16	Anno di corso	MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI FERMENTATI link	PINO ALESSANDRA	RD	8	63	
12.	AGR/16	Anno di corso	MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI FERMENTATI link		8			
13.	AGR/16	Anno di corso	MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI FERMENTATI link	RANDAZZO CINZIA LUCIA	PA	8	21	

14.	AGR/15	Anno di corso 1	PROCESSI DI TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI link		6			
15.	AGR/15	Anno di corso 1	PROCESSI DI TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI link	PALMERI ROSA	PA	6	63	
16.	AGR/19	Anno di corso 1	PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (<i>modulo di QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI</i>) link	NATALELLO ANTONIO	RD	6	63	
17.	AGR/04	Anno di corso 1	PRODOTTI ORTICOLI (<i>modulo di QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI</i>) link	BRANCA FERDINANDO	PA	6	63	
18.	AGR/04	Anno di corso 1	PRODOTTI ORTICOLI (<i>modulo di QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI</i>) link			6		
19.	AGR/04 AGR/19	Anno di corso 1	QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI link			12		
20.	AGR/04 AGR/19	Anno di corso 1	QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI link			12		
21.	AGR/15	Anno di corso 1	TECNOLOGIE PER LA STABILIZZAZIONE E CONTROLLO NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE link	FALLICO BIAGIO	PO	6	63	
22.	AGR/15	Anno di corso 1	TECNOLOGIE PER LA STABILIZZAZIONE E CONTROLLO NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE link			6		
23.	0	Anno di corso 2	ACQUISIZIONE DATI PARZIALMENTE EFFETTUATA ALL'ESTERO (<i>modulo di PROVA FINALE</i>) link			11		
24.	0	Anno di corso 2	ACQUISIZIONE DATI PARZIALMENTE EFFETTUATA ALL'ESTERO (<i>modulo di PROVA FINALE</i>) link			11		
25.	0	Anno di	ACQUISIZIONE DATI PARZIALMENTE EFFETTUATA IN			11		

	corso 2	ITALIA (<i>modulo di PROVA FINALE</i>) link	
26. 0	Anno di corso 2	ACQUISIZIONE DATI PARZIALMENTE EFFETTUATA IN ITALIA (<i>modulo di PROVA FINALE</i>) link	11
27. 0	Anno di corso 2	ACQUISIZIONE DATI TOTALMENTE EFFETTUATA ALL'ESTERO (<i>modulo di PROVA FINALE</i>) link	22
28. 0	Anno di corso 2	ACQUISIZIONE DATI TOTALMENTE EFFETTUATA ALL'ESTERO (<i>modulo di PROVA FINALE</i>) link	22
29. 0	Anno di corso 2	ACQUISIZIONE DATI TOTALMENTE EFFETTUATA IN ITALIA (<i>modulo di PROVA FINALE</i>) link	22
30. 0	Anno di corso 2	ACQUISIZIONE DATI TOTALMENTE EFFETTUATA IN ITALIA (<i>modulo di PROVA FINALE</i>) link	22
31. 0	Anno di corso 2	INSEGNAMENTO A SCELTA link	12
32. 0	Anno di corso 2	INSEGNAMENTO A SCELTA link	12
33. AGR/15	Anno di corso 2	LABORATORIO DELLE TECNOLOGIE E FORMULAZIONI ALIMENTARI link	6
34. AGR/01	Anno di corso 2	MARKETING (<i>modulo di MARKETING E POLITICHE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE</i>) link	6
35. AGR/01	Anno di corso 2	MARKETING E POLITICHE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE link	12
36. AGR/01	Anno di corso 2	POLITICHE E NORME PER LA SICUREZZA ALIMENTARE (<i>modulo di MARKETING E POLITICHE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE</i>) link	6

37.	0	Anno di corso 2	PROVA FINALE link	26
38.	0	Anno di corso 2	PROVA FINALE link	26
39.	0	Anno di corso 2	PROVA FINALE link	26
40.	0	Anno di corso 2	PROVA FINALE link	26
41.	0	Anno di corso 2	PROVA FINALE link	26
42.	0	Anno di corso 2	PROVA FINALE link	26
43.	0	Anno di corso 2	REDAZIONE TESI (<i>modulo di PROVA FINALE</i>) link	4
44.	0	Anno di corso 2	REDAZIONE TESI (<i>modulo di PROVA FINALE</i>) link	4
45.	0	Anno di corso 2	REDAZIONE TESI (<i>modulo di PROVA FINALE</i>) link	4
46.	0	Anno di corso 2	REDAZIONE TESI (<i>modulo di PROVA FINALE</i>) link	4
47.	0	Anno di corso 2	REDAZIONE TESI (<i>modulo di PROVA FINALE</i>) link	4
48.	0	Anno di	REDAZIONE TESI (<i>modulo di PROVA FINALE</i>) link	4

	corso 2		
49.	AGR/09	Anno di corso 2	SICUREZZA DELLE MACCHINE E DEGLI IMPIANTI (<i>modulo di</i> <i>SICUREZZA E AMBIENTE</i>) link
50.	AGR/08 AGR/09	Anno di corso 2	SICUREZZA E AMBIENTE link
51.	AGR/11	Anno di corso 2	STRATEGIE DI CONTROLLO DEGLI ANIMALI INFESTANTI link
52.	AGR/08	Anno di corso 2	TRATTAMENTO DEI REFLUI AGROINDUSTRIALI (<i>modulo di</i> <i>SICUREZZA E AMBIENTE</i>) link
53.	0	Anno di corso 2	ULTERIORI ATTIVITA' FORMATIVE link
54.	0	Anno di corso 2	ULTERIORI ATTIVITA' FORMATIVE link

► QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Aule in uso al corso LM70

Link inserito: <http://www.di3a.unict.it/it/corsi/lm-70/aule>

► QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Laboratori e aule informatiche

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

► QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Sale Studio

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

► QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Biblioteche di Dipartimento

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

Descrizione altro link: Biblioteca digitale di Ateneo

Altro link inserito: <https://www.sida.unict.it/content/biblioteca-digitale>

► QUADRO B5

Orientamento in ingresso

22/05/2024

A livello di Ateneo, l'Area per la Comunicazione - Ufficio Orientamento offrono un ventaglio di servizi per l'orientamento in entrata ed in itinere. I servizi offerti si capillarizzano, poi, a livello di Dipartimento e di CdS.

L'orientamento in ingresso del Di3A è considerato da tutti i membri del Consiglio di Corso di Studio come strategico nel processo di accompagnamento dello studente al percorso formativo previsto dall'ordinamento universitario ed essenziale per il successo accademico degli iscritti e per correggere eventuali criticità sulla percezione esterna del Corso di Studio.

A livello di Dipartimento le attività di orientamento sono coordinate dalla Commissione Orientamento Di3A (<https://www.di3a.unict.it/it/orientamento>) che coordina le attività di promozione dell'offerta formativa dei CdS tramite la partecipazione alle iniziative di Ateneo e la promozione di altre iniziative. Tra queste, nel secondo periodo didattico, viene organizzata la giornata di orientamento per l'iscrizione alle Lauree magistrali del Di3A (ultimo evento organizzato per il 23 maggio 2024).

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.

Sul sito del CdS è pubblicato un Syllabus delle prove d'ingresso, utile ad orientare gli studenti nella scelta del percorso magistrale.

Inoltre, tutti i docenti del CdS, coordinati dal Direttore del Dipartimento, sono attivamente impegnati nel territorio in attività volte a promuovere il corso LM-70, al fine di migliorare le performance in termini di immatricolati al CdS magistrale. La divulgazione delle informazioni inerenti le peculiari caratteristiche del CdS avviene anche attraverso la distribuzione di pieghevoli e di materiale stampato in cui sono riassunti gli obiettivi formativi, gli sbocchi occupazionali dei laureati e la distribuzione degli insegnamenti nei due anni del Corso di Laurea magistrale.

Descrizione link: Orientamento ai Corsi di studio del Di3A

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Locandina orientamento magistrali Di3A del 23/05/2024

► QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

22/05/2024

Gli studenti iscritti al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari sono attentamente seguiti dal corpo docente.

L'attività di tutoraggio intrapresa fa sì che gli studenti abbiano dei punti di riferimento chiari durante il loro percorso formativo.

Il Dipartimento realizza diversi tipi di tutorato:

1) informativo:

- accoglienza, supporto organizzativo-didattico (es: piani di studio; al termine del primo anno per un funzionale supporto alla scelta del curriculum);

- sostegno nell'interazione con i docenti;

- supporto sia di tipo informativo generale che consulenziale, tramite contatti di persona, telefono, email;

2) didattico:

- attività didattico-integrative e di sostegno in aree disciplinari nelle quali si registrano esami altamente critici;

- attività di sostegno nei laboratori didattici per guidare gli studenti nell'applicazione del metodo scientifico all'interpretazione delle osservazioni sperimentali.

Il tutorato del tipo 2) è particolarmente indirizzato a colmare ritardi di carriera e/o sostenere studenti lavoratori o in situazioni di difficoltà ai sensi del regolamento didattico di Ateneo.

I verbali del Consiglio di CdS riportano l'attribuzione degli studenti, per ciascuna matricola, ai docenti tutor, per un'ampia pubblicità del servizio.

Gli studenti sono anche incoraggiati a servirsi del counseling psicologico offerto dal Career Service di Ateneo, finalizzato ad aiutare gli studenti ad affrontare e superare difficoltà personali, relazionali e di studio, quali ansia, stress da esami, attacchi di panico o modalità di comunicazione inadeguate. L'acquisizione di una maggiore consapevolezza delle proprie capacità di 'problem-solving' aiuta gli studenti a ritrovare la partecipazione attiva alla vita universitaria.

All'inizio di ogni anno accademico il presidente/coordinatore del CdS organizza un incontro di benvenuto con le matricole per presentare il Corso di Studio, i principali servizi e le opportunità offerte dal CdS, quali la possibilità di svolgere una parte della formazione all'estero attraverso il programma Erasmus.

Descrizione link: Docenti tutor A.A. 2023/2024

Link inserito: <https://www.di3a.unict.it/corsi/lm-70/elenchi/docenti-tutor-lm-70-2023-2024>

► QUADRO B5

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

22/05/2024

Il Corso di Laurea magistrale LM70 non prevede attività di formazione di tirocinio esterno, ma, a scelta dello studente, promuove lo svolgimento della tesi sperimentale di Laurea presso o in collaborazione con altre Università/Enti/Aziende private o, nell'ambito di accordi internazionali e il programma Erasmus, all'estero. In questo caso i docenti assistono lo studente nella ricerca dell'Ente o dell'azienda ospitante. Generalmente questa fase avviene attraverso le convenzioni istituite tra l'Ateneo di Catania e Enti/Aziende private. Tale rapporto tra domanda e offerta è gestito e coordinato dal Career Service d'Ateneo.

Per gli studenti che desiderano svolgere tirocinio/tesi all'estero (con il programma Erasmus+), i delegati Erasmus ed Internazionalizzazione del Dipartimento e dei singoli CdS organizzano ogni anno incontri informativi con gli studenti interessati. Nel corso dell'ultimo incontro, che si è tenuto il 5 marzo 2024, sono stati presentati i nuovi bandi Erasmus+ per studio e per tirocinio, le procedure di candidatura online e le attività previste nell'ambito della mobilità internazionale.

► 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: Elenco accordi internazionali Di3A

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 di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A) organizzano incontri con gli studenti in occasione della pubblicazione dei bandi di mobilità e supportano gli studenti alla 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).

Ogni Corso di Studi del Di3A ha 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. 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.

Le attività svolte all'estero contribuiscono come premialità al voto di Laurea secondo quanto definito nel Regolamento del corso di studi.

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 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>).

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

Descrizione link: Di3A Mobilità internazionale

Link inserito: <https://www.di3a.unict.it/it/content/mobilit%C3%A0-internazionale>

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 Mesogeiano Panepistimio		23/02/2022	solo italiano

15	Grecia	UNIVERSITY OF PELOPONNESE	10/01/2024	solo italiano
16	Grecia	UNIVERSITY OF PELOPONNESE	18/01/2024	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 WARMIŃSKO MAZURSKI W OLSZTYNIE	03/02/2023	solo italiano
21	Portogallo	INSTITUTO POLITÉCNICO DE VISEU	14/11/2023	solo italiano
22	Portogallo	INSTITUTO POLITÉCNICO 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	01/03/2022	solo italiano
37	Spagna	UNIVERSIDAD DE LLEIDA	21/11/2023	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	03/01/2023	solo italiano
42	Spagna	UNIVERSITAT POLITECNICA DE VALENCIA	28/02/2022	solo italiano
43	Spagna	UNIVERSITAT POLITECNICA DE VALENCIA	01/03/2022	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

22/05/2024

A livello di Ateneo, il Career Service (<http://www.careerservice.unict.it/>) consente agli studenti e ai laureati di avere un contatto più agevole, diretto e immediato con il Mercato del Lavoro. Il servizio è rivolto a tutti gli studenti e laureati dell'Ateneo che abbiano effettuato la registrazione ai servizi di placement. Oltre alla gestione del match domanda/offerta di lavoro e stage/tirocinio, il Career Service di Ateneo organizza Campus Recruiting, presentazioni aziendali ed eventi destinati a favorire l'accesso al mercato del lavoro. L'ufficio propone, inoltre, attraverso una consulenza personalizzata, un sistema integrato di informazione, orientamento e supporto a tutte le fasi di ricerca attiva del lavoro.

Presso il Dipartimento Di3A, l'accompagnamento al lavoro si avverrà dei servizi offerti dalla Commissione di Placement (<https://www.di3a.unict.it/it/content/componenti-commissione-placement>), di recente istituzione, ad integrazione del servizio di Career Service d'Ateneo, con l'obiettivo di supportare i giovani laureati nel cammino professionale, aiutandoli nella scelta e nella ricerca attiva del lavoro. La suddetta attività verrà 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 esperti di enti e istituzioni pubbliche e private. A tal fine è stata realizzata una pagina dedicata alle attività del Placement del Di3A, dove gli studenti potranno informarsi circa le offerte lavorative e gli eventi organizzati con 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. In tal senso, gli studenti potranno avvalersi del supporto qualificato, indirizzato a:

- i) Perfezionare competenze quali la stesura efficace dei curricula vitae. A tale scopo il Di3A organizza ogni anno, a partire dal 2023, degli incontri di focus con gli specialisti del Career service finalizzati alla correzione dei curricula dei laureandi/laureati del Di3A, in maniera congiunta all'evento di orientamento per l'iscrizione ai corsi di laurea magistrale del Di3A.
- ii) Fornire indicazioni sulle opportunità lavorative mediante la pubblicizzazione, nella pagina del sito di Dipartimento, di eventi di job placement e 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 mediante l'organizzazione di eventi annuali di Campus Recruiting, organizzati al Di3A con il Career Service di Ateneo, 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 in luglio 2023 ed è in programma il secondo evento per il 4 giugno 2024

Descrizione link: Eventi ed Avvisi Placement

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Locandina Evento Campus Recruiting Di3A del 04/06/2024

► QUADRO B5	Eventuali altre iniziative
-------------	----------------------------

22/05/2024
Al fine di valorizzare le capacità professionali dei laureati, periodicamente, sono organizzati incontri finalizzati alla divulgazione di opportunità di affiancamento dei giovani laureati a qualificati professionisti e responsabili del mondo del lavoro. Attraverso il Comitato di indirizzo, attivato nel luglio 2018, si mira a coinvolgere attivamente le categorie professionali che rappresentano il mondo produttivo (Associazione degli Industriali, CNA, ecc.), al fine di attivare un placement autonomo e complementare al Career Service d'Ateneo.

Annualmente il Di3A organizza cicli di seminari (Di3A JobOrienta) tenuti da esperti del mondo delle professioni, delle associazioni di categoria, delle imprese e della ricerca (pubblica e privata), per mettere in contatto domanda e offerta di lavoro.

Dal 2018 è stata avviata una collaborazione con l'ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna (OTASS) per attivare un corso di preparazione agli esami di abilitazione per l'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare (I e II sessione), al fine di fornire un ulteriore supporto all'introduzione nel mondo del lavoro dei laureati magistrali in Scienze e tecnologie alimentari.

Inoltre, nel 2023 è stata stipulata una convenzione, tra il Di3A e l'Ordine dei Tecnologi Alimentari Sicilia e Sardegna, per la formazione continua dei professionisti e l'erogazione di CFP. Le attività prevedranno degli incontri tematici di approfondimento programmati secondo un calendario condiviso.

Un altro importante supporto dato agli studenti è quello offerto da CinAp, che offre ulteriori servizi per gli studenti con

disabilità. In particolare, fornisce un supporto che consente a tali studenti di affrontare e superare al meglio gli ostacoli presenti nel percorso formativo.

Le attività, in particolare, riguardano (http://www.cinap.unict.it/servizi_offerti.htm):

- Orientamento in entrata;
- Consulenza sulla normativa di settore;
- Supporto durante i test d'ingresso;
- Stesura di Piani Formativi Individualizzati;
- Servizi di supporto allo studio e alla frequenza (tutorato didattico e specialistico, counseling psicologico, trasporto, interpretariato LIS, ecc..);
- Orientamento in uscita finalizzato all'inserimento dei neo-laureati nel mondo del lavoro, attraverso il collocamento mirato (L. 68/99).

Descrizione link: Centro di inclusione attiva e partecipata

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

► QUADRO B6

Opinioni studenti

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://www.unict.it/it/didattica/valutazione-didattica-opinione-studenti> a partire da 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 in Consiglio di Corso di Studio.

Descrizione link: Opinioni studenti LM70

Link inserito: http://pqa.unict.it/opis/insegn_cds.php?aa=2022&cds=O46&classe=LM-70

► QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Il report ALMALAUREA 2022 (dati aggiornati ad aprile 2023), relativo al corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Agricoltura Alimentazione e Ambiente dell'Università degli Studi degli Studi di Catania, con riferimento ai 52 intervistati, rispetto ai 55 laureati complessivi, evidenzia i dati più rilevanti qui di seguito riportati.

Gli iscritti al corso hanno, principalmente (72,7%), un diploma liceale ed hanno conseguito un precedente titolo universitario con un voto medio pari a 99,8.

Le motivazioni che hanno spinto gli intervistati ad iscriversi al corso LM70 sono prevalentemente di tipo culturale e professionale (61,5%).

Gli intervistati si sono laureati, mediamente, in 2,4 anni, l'80% in corso, con un punteggio medio agli esami pari a 26,1 ed un voto di laurea di 109,3.

Il 72,9% ed il 18,8% dei laureati in LM70 ha frequentato, rispettivamente, oltre il 75% e tra il 50% ed il 75% degli

24/08/2023

insegnamenti previsti.

Il 95,8% dei laureati si ritiene complessivamente soddisfatto del corso di laurea ed ha ritenuto il carico di studio degli insegnamenti adeguato alla durata del corso.

Il 98% degli intervistati ha espresso un giudizio positivo sui rapporti con i docenti.

Il 93,4% dei laureati in LM70 che hanno utilizzato le aule hanno ritenuto le stesse adeguate, mentre l'87,5% ha utilizzato i laboratori e le altre attrezzature, valutandoli positivamente nell'83,3% dei casi.

Il 97,9% degli intervistati hanno ritenuto soddisfacente l'organizzazione degli esami e, nel 95,8% dei casi, il carico di studio.

L'81,3% dei laureati si iscriverebbe nuovamente al corso LM70 dell'Università degli Studi di Catania.

I dati sulla condizione occupazionale sono riportati nella sezione C2.

Descrizione link: Opinione laureati

Link inserito: <http://statistiche.almalaurea.it/universita/statistiche/trasparenza?CODICIONE=0870107307100001>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Profilo dei laureati



► QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

02/08/2023

L'analisi sulla situazione della popolazione studentesca in ingresso, percorso e uscita dal Corso di Studi magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Classe LM-70) è basata sui dati messi a disposizione dal Nucleo di Valutazione dell'Ateneo e dall'Area della Didattica di Ateneo. In questa sezione sono riportati i dati relativi alle coorti 2021/2022 e 2022/2023 (pdf allegato).

L'analisi dei dati per il biennio di riferimento (aggiornati al 01/08/2023) relativa agli immatricolati al primo anno evidenzia un sostanziale decremento. Si passa, infatti, da 73 studenti iscritti al primo anno di corso per l'a.a. 2021/2022 a 32 iscritti per l'a.a. 2022/2023.

Sebbene dall'anno accademico 2020/2021 l'ammissione al corso non preveda un numero programmato, viene effettuata una verifica d'ingresso della preparazione personale, attraverso un colloquio, finalizzata a valutare il grado di raggiungimento delle competenze di base e la motivazione della scelta del percorso universitario magistrale.

Gli studenti del CdS provengono prevalentemente dallo stesso Ateneo (90% nell'a.a. 2021/2022 e 94% nell'a.a. 2022/2023). Nella maggior parte dei casi provenienti dalle province della Sicilia e, in particolare, da quella di Catania (intorno al 65%). Il voto di laurea degli iscritti, per le due coorti analizzate, risulta essere rispettivamente: <99/110, per il 58% ed il 50%; compreso tra 100 e 105, per il 17% ed il 31%; compreso tra 106 e 110, per il 12% ed il 9%; con il massimo dei voti e la lode, per il 12% ed il 9%. Il buon rapporto studenti/docenti continua a favorire il successo del percorso formativo, limitando gli abbandoni e le rinunce, determinando ottime votazioni medie e contribuendo a contenere in 2,6 anni il percorso medio di studi, per il corso di laurea magistrale LM70 dell'Ateneo catanese.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Report immatricolati coorti 2021/2022 e 2022/2023

► QUADRO C2

Efficacia Esterna

24/08/2023

In relazione a quanto riportato da ALMALAUREA per l'anno di indagine 2022 (dati aggiornati ad aprile 2023), relativamente al Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università degli Studi di Catania, si evidenziano qui di seguito gli aspetti più rilevanti.

I dati si riferiscono ai laureati a 1, 3 e 5 anni dalla laurea, rispettivamente 27, 14, 31 intervistati che non lavoravano prima del conseguimento del titolo.

Il tasso di occupazione si incrementa nel corso degli anni con valori del 66,7%, 71,4% e 87,1% dopo, rispettivamente, 1, 3 e 5 anni dalla laurea.

I dati mostrano, a 5 anni dalla laurea, una capacità di inserimento iniziale inferiore rispetto ai laureati dello stesso ateneo con 9,3 mesi contro, rispettivamente, i 6,2 mesi. Tuttavia, i tassi di occupazione a 5 anni dalla laurea sono superiori rispetto a quelli di Ateneo, 87,1% contro l'84,1%.

La retribuzione media mensile netta è pari a 1.096 € ad 1 anno dalla laurea per arrivare a 1.318 € netti al mese a distanza di 5 anni.

Il 72,2% degli intervistati, ad un anno dalla laurea, dichiara di utilizzare in maniera elevata le competenze acquisite con la laurea, con un leggero decremento a 70,4% dopo 5 anni.

Il 77,8% circa degli intervistati, laureati da 1 anno e 5 anni, dichiara molto adeguata la formazione professionale ricevuta all'università.

Gli intervistati si dichiarano molto soddisfatti del lavoro svolto, infatti, su una scala da 1 a 10, attribuiscono un valore pari a 7,8 dopo 1 anno per arrivare a 8,3 e 8,0, rispettivamente, dopo 3 e 5 anni.

Descrizione link: Condizione occupazionale dei laureati

Link inserito: <http://statistiche.almalaurea.it/universita/statistiche/trasparenza?CODICIONE=0870107307100001>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Condizione occupazionale dei laureati

► QUADRO C3

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

Il Corso di Laurea magistrale LM-70, attualmente, non prevede la stipula di accordi di stage/tirocinio curriculare o extra-curriculare.

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



► QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

10/05/2024

L'Università di Catania è consapevole a tutti i livelli del ruolo fondamentale che la valutazione della qualità svolge in un momento di cambiamenti epocali dei sistemi formativi e, in Europa, di creazione dell'Area europea dell'Alta Formazione e della Ricerca. La definizione di un sistema di qualità interna all'Ateneo, da interfacciare a quella delle agenzie esterne o degli organi di frontiera è sempre stato ritenuto pertanto fattore decisivo per valorizzare e rendere palesi le tante eccezionalità 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.

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).

Descrizione link: Assicurazione della Qualità Università di Catania

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

► QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

10/05/2024

Le attività organizzative e gestionali dell'AQ sono svolte dal Gruppo di Gestione per l'assicurazione della Qualità (GGAQ) del Corso di Studi, costituito dal Presidente del CdS e da almeno un altro docente del CdS, da almeno un rappresentante degli studenti e da almeno un rappresentante del personale tecnico-amministrativo. Il GGAQ opera in sinergia con la Commissione Qualità del

Dipartimento.

Le attività sono svolte di concerto con il Consiglio di CdS sotto il monitoraggio della Commissione paritetica Docenti Studenti del Dipartimento. Il GGAQ, istruisce, redige e analizza documenti specifici e controlla la correttezza delle procedure adottate, il rispetto delle scadenze e l'attuazione delle misure correttive ove previste. Il GGAQ opera in conformità a quanto previsto dal 'Sistema di assicurazione della qualità dell'Ateneo di Catania' ver. 1.1 novembre 2018, ver. 2 del luglio 2020 e ver. 2.1. del gennaio 2022, utilizzando le Linee guida del Presidio della Qualità di Ateneo.

Descrizione link: Gruppo di Gestione per l'assicurazione della Qualità LM-70

Link inserito: <https://www.di3a.unict.it/it/corsi/lm-70/elenchi/gruppo-gestione-aq-lm-70>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sistema Assicurazione Qualità UNICT

► QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

22/05/2024

La gestione del Corso di Laurea è esercitata, conformemente a quanto previsto dal regolamento Didattico di Ateneo e dal

Regolamento Didattico del Corso di Studi, collegialmente, dal Consiglio di Corso di Laurea. Il Consiglio di Corso di Laurea, a seguito dell'approvazione in Senato Accademico e in Consiglio di Amministrazione, rispettivamente nelle sedute del 02/11/2018 e del 30/11/2018, del documento predisposto dal Presidio di qualità d'Ateneo, 'Sistema per l'Assicurazione della Qualità dell'Ateneo di Catania' ver. 1.1, ha affidato le attività istruttorie e d'analisi del CdS al Gruppo di Gestione della Qualità (GGAQ), che si riunisce generalmente a cadenze definite, secondo un calendario che tiene conto delle principali scadenze (cfr. file pdf allegato).

Il Consiglio di Corso di Laurea è convocato dal Presidente, secondo quanto calendarizzato dagli Organi di Ateneo e del Dipartimento.

Convocazioni minime Consiglio CdS LM70 per anno solare:

febbraio: Offerta Didattica Programmata, nomina docenti tutor, Report Annuale Assicurazione della Qualità, Riesame Ciclico (se previsto);

aprile/maggio: Offerta Didattica Erogata, Regolamento didattico CdS coorte anno accademico successivo; quadri SUA CdS in scadenza; docenti di riferimento;

luglio/agosto: Comitato d'Indirizzo, Programmazione attività didattica (docenti a contratto e Syllabus); quadri SUA CdS in scadenza; Docenti a contratto;

novembre/dicembre: quadri SUA CdS in scadenza; Docenti a contratto; Schede OPIS studenti e docenti, Scheda di Monitoraggio Annuale.

Le attività del CdS sono monitorate dal Consiglio di Dipartimento, dalla Commissione Paritetica per la didattica del Di3A e dal Nucleo di Valutazione di Ateneo. Per specifiche necessità possono essere previste apposite Commissioni costituite da rappresentanti dei SSD a sostegno delle differenti attività didattico-formativa (congruenza e aggiornamento dei programmi didattici dei docenti), quali quelli segnalati dalla Commissione paritetica, oltre che al rispetto e al monitoraggio delle eventuali criticità individuate. Sono dunque organi del CdS:

1. Il Consiglio di Corso di Laurea

2. Il Gruppo di Gestione della Qualità

3. La Commissione Altre Attività

4. I Docenti di Riferimento

5 I Docenti Tutor

6 I Rappresentanti degli Studenti.

Descrizione link: Sito CdS LM70

Link inserito: <https://www.di3a.unict.it/corsi/lm-70>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Agenda qualità CdS

► QUADRO D4	Riesame annuale
-------------	-----------------

26/04/2022

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 finale. Di rilievo il fatto che, il presidente dell'ordine dei Tecnologi alimentari di Sicilia e Sardegna (OTASSS) faccia parte del gruppo del riesame. Ciò consente, nell'ambito del CdS, di acquisire in maniera diretta informazioni circa la reputazione e le competenze professionali acquisite dai nostri laureati in ambito occupazionale.

Oggetto di attenzione sono state le statistiche sul Corso di Studio, gli esiti del monitoraggio interno e delle riunioni con i rappresentanti dell'OTASSS e il confronto con i responsabili della Qualità del Dipartimento e del Responsabile dell'Erasmus del Dipartimento. Di grande interesse, 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.

La stesura del documento finale 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.

Link inserito: <http://>

► 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	LM-70 - 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/lm-70
Tasse	https://www.unict.it/didattica/tassa-d%80%99iscrizione-e-contributi
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Corsi interateneo R&D



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	MILANI Mirco
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.	BRBRCR68S12C351H	BARBAGALLO	Riccardo	AGR/15	07/F1	PA	1	
2.	CRSLCN67A22C351D	CARUSO	Luciano	AGR/09	07/C1	RU	1	
3.	DMCMRA67A01C351D	D'AMICO	Mario	AGR/01	07/A1	PO	1	
4.	FLLBGI68L08C351I	FALLICO	Biagio	AGR/15	07/F1	PO	1	
5.	MLNMRC74H13E975G	MILANI	Mirco	AGR/08	07/C1	PA	1	
6.	PLMRSO76S47C351P	PALMERI	Rosa	AGR/15	07/F1	PA	1	
7.	RSSGTN58S01C351O	RUSSO	Agatino	AGR/11	07/D1	PO	1	

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :



Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
---------	------	-------	----------

Rappresentanti degli studenti non indicati



Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Fallico	Biagio
Milani	Mirco
Palmeri	Rosa
Restuccia	Cristina
Spina	Daniela
Verdi	Daniela



Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
BRANCA	Ferdinando		Docente di ruolo
PINO	Alessandra		Docente di ruolo
MURATORE	Giuseppe		Docente di ruolo
BARBAGALLO	Riccardo		Docente di ruolo
D'AMICO	Mario		Docente di ruolo
SPINA	Daniela Ivana		Docente di ruolo
FALLICO	Biagio		Docente di ruolo
MILANI	Mirco		Docente di ruolo

PALMERI	Rosa	Docente di ruolo
CARUSO	Luciano	Docente di ruolo
RUSSO	Agatino	Docente di ruolo
PECORINO	Biagio	Docente di ruolo
NATALELLO	Antonio	Docente di ruolo
ARENA	Elena	Docente di ruolo
RANDAZZO	Cinzia Lucia	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 Santa Sofia, 100 - via Valdisavoia, 5 - CATANIA

Data di inizio dell'attività didattica

01/10/2024

Studenti previsti

85

▶ | Eventuali Curriculum



TECNOLOGIE DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI

SICUREZZA E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

▶ | Sede di riferimento Docenti,Figure Specialistiche e Tutor



Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
MILANI	Mirco	MLNMRC74H13E975G	
RUSSO	Agatino	RSSGTN58S01C351O	
CARUSO	Luciano	CRSLCN67A22C351D	
BARBAGALLO	Riccardo	BRBRCR68S12C351H	
PALMERI	Rosa	PLMRSO76S47C351P	
D'AMICO	Mario	DMCMRA67A01C351D	
FALLICO	Biagio	FLLBGI68L08C351I	

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
Figure specialistiche del settore non indicate		

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
BRANCA	Ferdinando	
PINO	Alessandra	
MURATORE	Giuseppe	
BARBAGALLO	Riccardo	
D'AMICO	Mario	
SPINA	Daniela Ivana	
FALLICO	Biagio	
MILANI	Mirco	
PALMERI	Rosa	
CARUSO	Luciano	
RUSSO	Agatino	
PECORINO	Biagio	
NATALELLO	Antonio	
ARENA	Elena	



▶ Altre Informazioni RD



Codice interno all'ateneo del corso W79

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

▶ Date delibere di riferimento RD



Data del DM di approvazione dell'ordinamento didattico 09/05/2013

Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico 09/05/2013

Data di approvazione della struttura didattica 19/04/2013

Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione 30/04/2013

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

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
RD



► Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settore insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2024	082408658	CHIMICA ANALITICA <i>semestrale</i>	CHIM/01	Giuseppa GRASSO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	CHIM/01	49
2	2024	082408656	FOOD PACKAGING <i>semestrale</i>	AGR/15	Giuseppe MURATORE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	63
3	2024	082408649	GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/01	Daniela Ivana SPINA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/01	63
4	2024	082408650	GESTIONE DELLA QUALITA' E DELLA SICUREZZA <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Riccardo BARBAGALLO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	63
5	2024	082408659	IGIENE E PRINCIPI DI NUTRIZIONE <i>semestrale</i>	MED/42	Antonio CRISTALDI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	MED/42	28
6	2024	082408659	IGIENE E PRINCIPI DI NUTRIZIONE <i>semestrale</i>	MED/42	Roberta MAGNANO SAN LIO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	MED/42	28
7	2023	082405325	LABORATORIO DELLE TECNOLOGIE E FORMULAZIONI ALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/15	Elena ARENA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	63
8	2023	082405329	MARKETING (modulo di MARKETING E POLITICHE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente di riferimento Mario D'AMICO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/01	63
9	2024	082408655	MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI FERMENTATI <i>semestrale</i>	AGR/16	Alessandra PINO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/16	63

10	2024	082408655	MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI FERMENTATI <i>semestrale</i>	AGR/16	Cinzia Lucia RANDAZZO Professore Associato (L. 240/10)	AGR/16	21
11	2023	082405330	POLITICHE E NORME PER LA SICUREZZA ALIMENTARE (modulo di MARKETING E POLITICHE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) <i>semestrale</i>	AGR/01	Biagio PECORINO Professore Ordinario	AGR/01	63
12	2024	082408657	PROCESSI DI TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Rosa PALMERI Professore Associato (L. 240/10)	AGR/15	63
13	2024	082408653	PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (modulo di QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/19	Antonio NATALELLO Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	AGR/19	63
14	2024	082408652	PRODOTTI ORTICOLI (modulo di QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/04	Ferdinando BRANCA Professore Associato confermato	AGR/04	63
15	2023	082405324	SICUREZZA DELLE MACCHINE E DEGLI IMPIANTI (modulo di SICUREZZA E AMBIENTE) <i>semestrale</i>	AGR/09	Docente di riferimento Luciano CARUSO Ricercatore confermato	AGR/09	63
16	2023	082405331	STRATEGIE DI CONTROLLO DEGLI ANIMALI INFESTANTI <i>semestrale</i>	AGR/11	Docente di riferimento Agatino RUSSO Professore Ordinario	AGR/11	63
17	2024	082408654	TECNOLOGIE PER LA STABILIZZAZIONE E CONTROLLO NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Biagio FALLICO Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/15	63
18	2023	082405323	TRATTAMENTO DEI REFLUI AGROINDUSTRIALI (modulo di SICUREZZA E AMBIENTE) <i>semestrale</i>	AGR/08	Docente di riferimento Mirco MILANI Professore Associato (L. 240/10)	AGR/08	63

ore totali 1008



Curriculum: TECNOLOGIE DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	<p>AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari</p> <p>↳ <i>GESTIONE DELLA QUALITA' E DELLA SICUREZZA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>↳ <i>TECNOLOGIE PER LA STABILIZZAZIONE E CONTROLLO NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>↳ <i>FOOD PACKAGING (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>↳ <i>PROCESSI DI TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>↳ <i>LABORATORIO DELLE TECNOLOGIE E FORMULAZIONI ALIMENTARI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>AGR/16 Microbiologia agraria</p> <p>↳ <i>MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI FERMENTATI (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>CHIM/01 Chimica analitica</p> <p>↳ <i>CHIMICA ANALITICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p>	44	44	38 - 50
Discipline della produzione e gestione.	<p>AGR/01 Economia ed estimo rurale</p> <p>↳ <i>GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>AGR/04 Orticoltura e floricoltura</p> <p>↳ <i>PRODOTTI ORTICOLI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>AGR/19 Zootecnia speciale</p>	18	18	18 - 30

 PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl		
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 45)		
Totale attività caratterizzanti	62	56 - 80

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
	AGR/08 Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali			
	 TRATTAMENTO DEI REFLUI AGROINDUSTRIALI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
Attività formative affini o integrative	AGR/09 Meccanica agraria	18	18	12 - 18 min 12
	 SICUREZZA DELLE MACCHINE E DEGLI IMPIANTI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	MED/42 Igiene generale e applicata			
	 IGIGENE E PRINCIPI DI NUTRIZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
Totale attività Affini		18		12 - 18

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale		26	26 - 26
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	-	-
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	2	2 - 2
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		40	40 - 40

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
CFU totali inseriti nel curriculum <i>TECNOLOGIE DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI:</i>	120 108 - 138

Curriculum: SICUREZZA E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	<p>AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ <i>GESTIONE DELLA QUALITA' E DELLA SICUREZZA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> ↳ <i>TECNOLOGIE PER LA STABILIZZAZIONE E CONTROLLO NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> ↳ <i>FOOD PACKAGING (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> ↳ <i>PROCESSI DI TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> <p>AGR/16 Microbiologia agraria</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ <i>MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI FERMENTATI (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i> <p>CHIM/01 Chimica analitica</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ <i>CHIMICA ANALITICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> 	38	38	38 - 50
Discipline della produzione e gestione.	<p>AGR/01 Economia ed estimo rurale</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ <i>GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> ↳ <i>MARKETING (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> ↳ <i>POLITICHE E NORME PER LA SICUREZZA ALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> <p>AGR/04 Orticoltura e floricoltura</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ <i>PRODOTTI ORTICOLI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> 	30	30	18 - 30

AGR/19 Zootecnia speciale			
	↳ <i>PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 45)			
Totale attività caratterizzanti	68	56 - 80	

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/11 Entomologia generale e applicata ↳ <i>STRATEGIE DI CONTROLLO DEGLI ANIMALI INFESTANTI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> MED/42 Igiene generale e applicata ↳ <i>IGIENE E PRINCIPI DI NUTRIZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	12	12 - 18 min 12
Totale attività Affini		12	12 - 18	

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale		26	26 - 26
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	-	-
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	2	2 - 2
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		40	40 - 40



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori

Attività caratterizzanti

R&D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria CHIM/01 Chimica analitica	38	50	-
Discipline della produzione e gestione.	AGR/01 Economia ed estimo rurale AGR/04 Orticoltura e floricoltura AGR/19 Zootecnia speciale	18	30	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:		-		
Totale Attività Caratterizzanti		56 - 80		

Attività affini

R&D

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	12	18	

Total Attività Affini

12 - 18


Altre attività
RD

ambito disciplinare	CFU min	CFU max
A scelta dello studente	12	12
Per la prova finale	26	26
Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)		
Abilità informatiche e telematiche	-	-
Tirocini formativi e di orientamento	-	-
Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	2	2
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	-	-

Total Altre Attività

40 - 40


Riepilogo CFU
RD
CFU totali per il conseguimento del titolo

120

Range CFU totali del corso

108 - 138



Comunicazioni dell'ateneo al CUN

R&D



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

R&D



Note relative alle attività di base

R&D



Note relative alle altre attività

R&D



Note relative alle attività caratterizzanti

R&D

Le competenze nell'ambito delle discipline caratterizzanti saranno completate grazie all'inserimento di alcuni ambiti disciplinari nelle discipline affini ed integrative; in particolare i settori prescelti (AGR/04 ed AGR/19) saranno in grado di rassegnare alcune delle problematiche più specifiche che attengono alla trasformazione di alcuni prodotti vegetali (es. ortaggi di IV gamma) e delle produzioni animali.