








Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di PALERMO
Nome del corso in italiano 	Scienze e Tecnologie Agroalimentari (<i>IdSua:1582794</i>)
Nome del corso in inglese 	Agrifood Science and Technology
Classe	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari 
Lingua in cui si tiene il corso 	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea 	http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzeetecnologieagroalimentari2147/
Tasse	https://www.unipa.it/target/studenti-iscritti/tasse-agevolazioni/tasse-contributi-e-scadenze/index.html
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	SCHICCHI Rosario
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Interclasse Food Science and Technology
Struttura didattica di riferimento	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali
Eventuali strutture didattiche coinvolte	Scienze e Tecnologie Biologiche, Chimiche e Farmaceutiche

Docenti di Riferimento

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

2.	BONANNO	Adriana	PO	1
3.	BUSCEMI	Mario	RD	1
4.	FRENDA	Alfonso Salvatore	PA	1
5.	GAGLIO	Raimondo	RD	1
6.	GENTILE	Carla	PA	1
7.	PALAZZOLO	Eristanna	PA	1
8.	PLANETA	Diego	RU	1
9.	SCHICCHI	Rosario	PO	1
10.	SGROI	Filippo	PA	1
11.	SORTINO	Giuseppe	RD	1
12.	SPINELLO	Angelo	RD	1
13.	TODARO	Aldo	PA	1

Rappresentanti Studenti

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

Gruppo di gestione AQ

Raimondo Gaglio
 Carla Gentile
 Vincenzo Greco
 Rosario Schicchi
 Sonia Valentino

Tutor

Giuseppe VENTURELLA
 Adriana BONANNO
 Alfonso Salvatore FRENDA
 Aldo TODARO
 Filippo SGROI
 Raimondo GAGLIO
 Eristanna PALAZZOLO
 Leo SABATINO
 Giorgio BAIAMONTE
 Concetta Maria MESSINA
 Giuseppe SORTINO
 Diego PLANETA
 Carla GENTILE



Il corso di studio in Scienze e Tecnologie Agroalimentari intende fornire capacità e competenze professionali proprie del sistema agroalimentare, con attenzione particolare alla trasformazione, alla conservazione e alla promozione del consumo dei prodotti alimentari. La declinazione del titolo è evidente nei contenuti, dove gli elementi di FIS, CHIM, BIO sottolineano un approccio scientificamente solido, i SSD M-FIL, M-DEA, ING-IND contribuiscono ad ampliare e approfondire la dimensione culturale del laureato e i SSD AGR, insieme a VET garantiscono un approccio tecnologico completo. La specificità di questo corso sta proprio nel formare una figura fornita di una visione completa 'from field to fork', capace di integrare le competenze più specifiche del tecnologo alimentare con elementi di conoscenza fondamentali del sistema della produzione primaria - vegetale, animale e ittica- e con gli aspetti legati al consumo e alla qualità, nutraceutica, funzionale e gastronomica, degli alimenti. Il Corso si propone di fornire una solida preparazione di base fondata sull'acquisizione di nozioni di fisica e matematica e su conoscenze più approfondite di chimica, biochimica generale e della nutrizione, botanica e micologia applicate, finalizzate alla qualità degli alimenti. Il Corso di Studio fornisce, inoltre, le conoscenze fondamentali di:

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

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

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

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



QUADRO A1.a

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

19/01/2016

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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

30/04/2021

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

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

Tecnologo alimentare

funzione in un contesto di lavoro:

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

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

competenze associate alla funzione:

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

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

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

sbocchi occupazionali:

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

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



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

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



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

31/03/2021

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



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

31/03/2021

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

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

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

La verifica di matematica riguarderà i seguenti argomenti:

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

Link : <https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/OBBLIGHI-FORMATIVI-AGGIUNTIVI-OFA/> (Linee guida OFA)

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

21/01/2021

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

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

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

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

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

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

In particolare, il corso si articola in:

-Attività di base: sono finalizzate a porre le basi cognitive di fisica, matematica, chimica generale, organica e biologia,

anche della botanica applicata e della nutrizione, specificamente orientate ai loro aspetti applicativi coerenti con le scienze e tecnologie alimentari oggetto del Corso;



-Attività caratterizzanti: in relazione a tutti gli ambiti caratterizzanti dell'ordinamento, sono finalizzate all'acquisizione di conoscenze e competenze inerenti al perseguimento di elevati requisiti qualitativi delle principali produzioni alimentari, di origine vegetale e animale e nei processi industriali di lavorazione e trasformazione; sono trattati i principi di nutrizione, educazione, cultura e igiene alimentare e le competenze di base nel campo dell'economia, in particolare delle produzioni di qualità e dell'analisi dei consumi alimentari; è anche curata l'analisi tecnologica e sensoriale degli alimenti;

-attività affini o integrative: finalizzate a fornire un'adeguata preparazione nei campi della storia e dell'antropologia alimentare, nonché sulla semiotica applicata alla gastronomia, sulle produzioni ittiche, sulla nutraceutica, sull'uso dell'acqua nell'industria alimentare;

-attività a scelta dello studente: saranno ammesse le attività formative nei limiti di quanto stabilito dall'art. 10 del DM 270/04, in particolare orientate all'arricchimento della visione sistemica e integrata delle problematiche del settore agroalimentare;

- attività ex art. 5 comma 10 lettera d del DM 270/2004, saranno dedicate a laboratori di: alterazioni biotiche degli alimenti, gastronomia e analisi sensoriale, entomologia merceologica e comunicazione del cibo;

-attività di tirocinio: da svolgersi presso aziende o istituzioni, finalizzate al conseguimento di qualifiche professionali nel campo della gestione del prodotto in post-raccolta, dell'industria agroalimentare e della certificazione, della ristorazione e del commercio agroalimentare.

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

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

attraverso la valutazione delle schede di trasparenza da parte del Coordinatore del Corso, sia attraverso il lavoro della CPDS e della Commissione AQ.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

▶ QUADRO
A4.b.2

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

area delle scienze matematiche, fisiche, informatiche e statistiche

Conoscenza e comprensione

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ELEMENTI DI STATISTICA PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE [url](#)

FISICA E ELEMENTI DI MATEMATICA [url](#)

discipline chimiche

Conoscenza e comprensione

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CHIMICA GENERALE E ANALITICA [url](#)

CHIMICA ORGANICA [url](#)

discipline biologiche

Conoscenza e comprensione

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

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOCHIMICA GENERALE [url](#)

BOTANICA APPLICATA ALLA FILIERA AGROALIMENTARE (*modulo di BOTANICA E MICOLOGIA APPLICATE*) [url](#)

MICOLOGIA APPLICATA E GASTRONOMICA (*modulo di BOTANICA E MICOLOGIA APPLICATE*) [url](#)

Discipline della tecnologia alimentare

Conoscenza e comprensione

Conoscere le operazioni unitarie della tecnologia alimentare atte alla trasformazione e conservazione delle materie prime e dei prodotti finiti, comprendere le leggi e i modelli delle operazioni unitarie ai fini della progettazione e

costruzione di modelli previsionali per migliorare la qualità, la conservabilità e la shelf life di alimenti o ingredienti (AGR/15).

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

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

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

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

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

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

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

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

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

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

BIOMATERIALI PER IL PACKAGING ALIMENTARE [url](#)

FONDAMENTI DI OPERAZIONI UNITARIE [url](#)

GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DELLE ATTIVITÀ DEL SETTORE AGROALIMENTARE [url](#)

LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE [url](#)

LABORATORIO FOOD LAB PROJECT [url](#)

MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI E DEI PRODOTTI FERMENTATI [url](#)

NUTRIENTI MINERALI E METABOLITI SECONDARI DELLA PIANTA (modulo di *CHIMICA DEGLI ALIMENTI E*

METABOLISMO DEI NUTRIENTI) [url](#)

PRODUZIONE E BIODIVERSITÀ DELLE COLTURE ARBOREE DA FRUTTO [url](#)

PROVA FINALE [url](#)

STAGE [url](#)

TECNOLOGIE ALIMENTARI [url](#)

discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti

Conoscenza e comprensione

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

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

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

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

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

GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DELLE ATTIVITÀ DEL SETTORE AGROALIMENTARE [url](#)

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

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

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

discipline economiche e giuridiche

Conoscenza e comprensione

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

Conoscenza degli elementi innovativi del modello economico della qualità.

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

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ECONOMIA DEL SISTEMA AGROALIMENTARE [url](#)

FONDAMENTI DEL DIRITTO AGROALIMENTARE [url](#)

Altre attività - affini o integrative - area della cultura alimentare

Conoscenza e comprensione

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ECONOMIA DEL SISTEMA AGROALIMENTARE [url](#)

SEMIOTICA DELLA GASTRONOMIA [url](#)

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

affini e integrative - ara ingegneristica

Conoscenza e comprensione

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

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

Conoscere modalità e criteri per l'approvvigionamento, l'uso e lo smaltimento delle acque nell'industria alimentare (AGR/08, ICAR/03).

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DELLE ATTIVITÀ DEL SETTORE AGROALIMENTARE [url](#)

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

area valutazione degli alimenti di origine animale

Conoscenza e comprensione

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DELLE ATTIVITÀ DEL SETTORE AGROALIMENTARE [url](#)

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

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

LABORATORIO FOOD LAB PROJECT [url](#)

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

TECNOLOGIE ALIMENTARI [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

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

	<p>valutare le implicazioni e i risultati alla cui progettazione partecipa, avendo anche coscienza delle implicazioni sociali del proprio lavoro, dell'attenzione che la comunità pone ai temi legati al suo campo di attività che hanno rilievo per la salute umana. In particolare la sua capacità critica autonoma si riferisce a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - problematiche di sanità e sicurezza alimentare; - scelte culturali e produttive finalizzate alla produzione di qualità; - strategie di organizzazione aziendale sostenibile e di filiera e scelte di indirizzo produttivo nel contesto agroalimentare di riferimento; - interazione tra produzione primaria, trasformazione e gastronomia; - valorizzazione delle eccellenze alimentari e gastronomiche del territorio. 	
<p>Abilità comunicative</p>	<p>Il Laureato in 'Scienze, Cultura e Tecnologie Agroalimentari', deve avere la capacità di sviluppare in termini anche divulgativi il linguaggio tecnico-scientifico proprio del suo corso di studi, avendo acquisito abilità critica del proprio ed altrui lavoro. Anche con questa finalità sono previsti corsi di semiotica dell'alimentazione, storia e antropologia del cibo, comunicazione del cibo. In particolare, lo studente deve possedere abilità comunicative:</p> <ul style="list-style-type: none"> - adeguate alla capacità di partecipare al lavoro, in particolare nell'ambito di gruppi multidisciplinari; obiettivo che si raggiungerà affiancando alle lezioni frontali attività di lavoro di gruppo e project works; - adeguate a partecipare ed eventualmente sviluppare analisi critiche e di contesto utili al miglioramento delle performances imprenditoriali di riferimento; - adeguate ad esprimere e discutere concetti e contenuti tecnici in Italiano e in un'altra lingua dell'Unione Europea oggetto di specifico approfondimento (preferibilmente la lingua inglese, di ampia utilizzazione in ambito formativo e scientifico). 	
<p>Capacità di apprendimento</p>	<p>Il Laureato in "Scienze, Cultura e Tecnologie Agroalimentari" deve essere capace di sviluppare processi di autoapprendimento e di integrare e discutere criticamente le conoscenze acquisite nel corso di laurea in relazione alle scelte operative che sarà chiamato a compiere nel suo specifico ambito lavorativo, ovvero alle conoscenze e abilità che potrà e vorrà acquisire in un ulteriore percorso di studi orientato ad approfondire le sue competenze nella gestione imprenditoriale dei processi produttivi agroalimentari di qualità. Il processo formativo sarà formulato rispettando una successione logica degli insegnamenti e prevedendo specifiche propedeuticità. Questo al fine di portare lo studente a conoscere le linee di ricerca in atto e ad acquisire la capacità di reperire fonti, dati e informazioni tecniche disponibili nella produzione scientifica e tecnica, nonché in quella legislativa e divulgativa di riferimento. L'apprendimento è rafforzato dalla scelta di sviluppare il percorso formativo con un rilevante impegno di carattere applicativo.</p>	



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

▶ QUADRO A5.a | Caratteristiche della prova finale

21/01/2021

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

▶ QUADRO A5.b | Modalità di svolgimento della prova finale

18/05/2022

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

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

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

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

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

**▶ QUADRO B1****Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)**Pdf inserito: [visualizza](#)Link: <http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzeetecnologieagroalimentari2147/regolamenti.html>**▶ QUADRO B2.a****Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative**<http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzeetecnologieagroalimentari2147/didattica/lezioni.html>**▶ QUADRO B2.b****Calendario degli esami di profitto**<http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzeetecnologieagroalimentari2147/?pagina=esami>**▶ QUADRO B2.c****Calendario sessioni della Prova finale**<http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzeetecnologieagroalimentari2147>**▶ QUADRO B3****Docenti titolari di insegnamento**

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIO/02	Anno di corso 1	BOTANICA APPLICATA ALLA FILIERA AGROALIMENTARE (<i>modulo di BOTANICA E MICOLOGIA APPLICATE</i>) link	SCHICCHI ROSARIO CV	PO	6	60	✓
2.	BIO/03 BIO/02	Anno di corso 1	BOTANICA E MICOLOGIA APPLICATE link			9		
3.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE E ANALITICA link	SPINELLO ANGELO CV	RD	7	70	✓
4.	CHIM/06	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA link	MARULLO SALVATORE CV	RD	6	60	
5.		Anno di corso 1	CONOSCENZA DELLA LINGUA STRANIERA link			5		
6.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA DEL SISTEMA AGROALIMENTARE link	SGROI FILIPPO CV	PA	8	80	✓
7.	FIS/01	Anno di corso 1	FISICA E ELEMENTI DI MATEMATICA link	LO MONACO GABRIELE		8	80	
8.		Anno di corso 1	LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE link			3		
9.	BIO/03	Anno di corso 1	MICOLOGIA APPLICATA E GASTRONOMICA (<i>modulo di BOTANICA E MICOLOGIA APPLICATE</i>) link	VENTURELLA GIUSEPPE CV	PO	3	30	
10.	AGR/03	Anno di corso 1	PRODUZIONI E BIODIVERSITÀ DELLE COLTURE ARBOREE DA FRUTTO link	SORTINO GIUSEPPE CV	RD	6	60	✓
11.	M-DEA/01	Anno di corso 1	STORIA E ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE link	ZISA GIOELE		6	60	

▶ QUADRO B4

Aule

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Sistema bibliotecario e archivio storico di Ateneo

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4

Biblioteche

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Le iniziative di orientamento in ingresso, finalizzate a supportare lo studente durante tutta la fase di accesso ai percorsi universitari, consistono in attività informative e di consulenza individuale. Nell'ambito di ciascun Anno Accademico sono programmate attività con gli studenti delle scuole superiori. 18/05/2022

Con il supporto del Centro Orientamento e Tutorato dell'Ateneo vengono organizzate attività di orientamento in ingresso, supporto psico-attitudinale agli studenti delle scuole superiori interessati agli studi universitari, e divulgazione di materiale informativo inerente l'Offerta Formativa dell'Ateneo.

Nell'ambito delle attività di orientamento viene organizzata ogni anno la Welcome Week nel periodo gennaio-aprile, durante la quale viene presentato il Corso di Studio, a cui partecipano un elevato numero di studenti provenienti da istituti superiori delle provincie di Palermo, Trapani, Caltanissetta e Agrigento. Gli incontri con gli studenti delle scuole superiori, oltre alla presentazione del Corso di Studio, hanno visto la partecipazione degli studenti laureati (L-26) di Palermo al fine di portare la loro testimonianza sulla strutturazione del Corso di Studio.

Sono inoltre presenti uno sportello di orientamento e accoglienza per studenti stranieri ed un servizio di counselling psicologico destinato a studenti che richiedono un sostegno psicologico per problemi di adattamento alla vita universitaria (ansia da esame, problemi relazionali, disagi personali).

Link inserito: <http://portale.unipa.it/strutture/cot/>

▶ QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Il Corso organizza, all'inizio di ogni anno accademico, una giornata inaugurale durante la quale vengono presentati l'intero programma del corso, la sua articolazione didattica e temporale, i singoli docenti e programmi delle relative discipline, i responsabili del tutorato, del tirocinio e delle attività di amministrazione didattica. I docenti tutor seguono, poi, l'attività di tutoraggio periodicamente. Ogni docente ha un regolare orario di ricevimento, opportunamente pubblicizzato nella propria pagina web dell'ateneo. 10/06/2020

▶ QUADRO B5

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

10/06/2020

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

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

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

Link inserito: <http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzeetecnologieagroalimentari2147/didattica/tirocini.html>

▶ QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



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

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

Gli studenti del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari possono partecipare ai programmi europei di mobilità promossi dall'Università degli Studi di Palermo secondo quanto previsto dai bandi per la selezione posti di mobilità.

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

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

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

▶ QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Il CdS ha attivato diversi protocolli di intesa con aziende agroalimentari del territorio al fine di promuovere la conoscenza della realt  produttiva potenzialmente interessata al reclutamento dei futuri laureati. 16/05/2019

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

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

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

Il CdS si avvarr  dell'attivit  del Centro di Orientamento e Tutoraggio (COT) dell'Universit  degli Studi di Palermo che mette a disposizione tirocini extra-curricolari rivolti a coloro che hanno concluso gli studi da non pi  di 12 mesi presso l'Universit  degli studi di Palermo.

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

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

Rilevazione dell'opinione degli studenti sulla didattica: il documento allegato presenta la sintesi dei questionari compilati dagli studenti. Le elaborazioni statistiche sono divise in due schede. La prima scheda è relativa ai questionari compilati dagli studenti che hanno seguito almeno il 50% delle lezioni, e la seconda a quelli che hanno seguito meno del 50% delle lezioni. 09/09/2022

Per quanto riguarda la valutazione dell'attività didattica da parte degli studenti che hanno frequentato almeno il 50% delle ore di lezione, si sono registrati risultati più che buoni in generale ed in particolare sul grado di interesse agli argomenti trattati nei diversi insegnamenti, sulla chiarezza di esposizione degli argomenti trattati, sul reperimento dei docenti per chiarimenti e sul rispetto dell'orario delle lezioni e delle esercitazioni. Inoltre, gli studenti sono abbastanza soddisfatti riguardo la spiegazione delle modalità di esami e la coerenza degli argomenti trattati con quanto riportato sul sito web del corso di studio.

Per quanto concerne la valutazione dell'attività didattica da parte degli studenti che hanno frequentato meno del 50% delle ore di lezione, si sono registrati risultati leggermente inferiori ai precedenti ed in particolare le domande relative sulla reperibilità del docente per dare chiarimenti e sul grado di interesse agli argomenti trattati nei diversi insegnamenti hanno mostrato dei valori rispettivamente del 3% e del 9% più bassi.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: scheda RIDO 2021

Rilevazione dell'opinione dei laureati sul Corso di Studi: il documento allegato presenta la sintesi dei questionari compilati dai Laureati nell'anno solare 2021. Le elaborazioni statistiche sono divise in due schede. Il CdS registra un'ottima performance: nel dettaglio il 94% degli intervistati hanno dichiarato di aver frequentato più del 50% delle lezioni, con un valore superiore alla media di ateneo (91.4%); inoltre l'84.9% (81.4% media ateneo) dei laureati ritiene il carico di studio degli insegnamenti adeguato alla durata del corso di studio. Anche gli altri indicatori (organizzazione degli esami, rapporto con i docenti del CdS, soddisfazione complessiva del percorso di Studi) registrano ottimi indicatori di performance a testimonianza dell'efficacia e dell'efficienza del CdS, in particolare il 97% degli studenti si dichiara soddisfatto del rapporto con i docenti (85.4 media ateneo). Infine, l'81,8% dei laureati si iscriverebbe nuovamente allo stesso CdS dell'Università di Palermo. 09/09/2022

Un altro dato nettamente positivo riguarda la percentuale del 100% dei laureati che, una volta occupati, utilizzano in misura elevata le competenze acquisite con la laurea, media ateneo 54.5%

Descrizione link: dati AlmaLaurea aprile 2022

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/stamp.php?>

[versione=2019&annoprofilo=2022&annooccupazione=2021&codicione=0820106202600001&corsoclas=2026&aggrega=SI&confronta=ateneo&compatibility=1&stella2015=&sua=1](https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/stamp.php?versione=2019&annoprofilo=2022&annooccupazione=2021&codicione=0820106202600001&corsoclas=2026&aggrega=SI&confronta=ateneo&compatibility=1&stella2015=&sua=1)



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Il CdS è stato istituito e attivato nell'A.A. 2016/2017 con un numero programmato di 75 unità. Nel primo anno il numero di iscritti per la prima volta al CdS, sono stati pari a 70 fino ad arrivare a 137 immatricolati nel 2017/2018, mantenendo numeri simili per i due Anni Accademici successivi e scendere a 88 immatricolati nell'Anno Accademico 2021/2022. Il CdS registra una buona performance in termini di numeri di iscritti totali che sono passati da 70 del 2016 a 312 del 2021.

Nel 2020, la percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso CdS è pari al 64.2% simile allo stesso dato degli atenei dell'area geografica (63.9%) e in linea con il dato degli atenei italiani nel complesso (77.2%).

Riguardo il rapporto degli studenti che proseguono al II anno nello stesso CdS avendo acquisito almeno 20 dei CFU previsti al I anno rileva un dato superiore (56.9%) a quanto rilevato negli altri atenei italiani nel complesso (52%) e come area geografica (47.2%). Infine, la percentuale di studenti che proseguono nello stesso CdS avendo acquisito almeno 1/3 CFU del primo anno, presenta valore pari a 56.9% superiore a quelli degli altri atenei dell'area geografica e del complesso degli atenei italiani. I laureandi del CdS si ritengono complessivamente soddisfatti del CdS al 90.9%.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: indicatori AVA

09/09/2022

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

Rilevazione dell'opinione dei laureati sul Corso di Studi: il documento allegato presenta la sintesi dei questionari compilati dai Laureati nell'anno solare 2021. Le elaborazioni statistiche sono divise in due schede. Il CdS registra una buona performance. In particolare, il 94% degli intervistati ha dichiarato che ha frequentato le lezioni, inoltre l'84.9% dei laureati ritiene il carico di studio degli insegnamenti adeguato alla durata del corso di studio. Anche gli altri indicatori (organizzazione degli esami, rapporto con i docenti del CdS, soddisfazione complessiva del percorso di Studi) ed in particolare la soddisfazione del rapporto con i docenti (97%) registrano ottimi indicatori di performance a testimonianza dell'efficacia e dell'efficienza del CdS. Infine, l'81.8% dei laureati si iscriverebbe nuovamente allo stesso CdS dell'Università di Palermo.

Descrizione link: dati AlmaLaurea aprile 2022

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/stamp.php?>

[versione=2019&annoprofilo=2022&annooccupazione=2021&codicione=0820106202600001&corsclasse=2026&aggrega=SI&confronta=ateneo&compatibility=1&stella2015=&sua=1#oc](https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/stamp.php?versione=2019&annoprofilo=2022&annooccupazione=2021&codicione=0820106202600001&corsclasse=2026&aggrega=SI&confronta=ateneo&compatibility=1&stella2015=&sua=1#oc)

09/09/2022

▶ QUADRO C3

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

I tirocinanti hanno dichiarato di aver conosciuto l'azienda ospitante attraverso conoscenze personali (40%), contatti con i professori/tutor universitari (32%) e la consultazione della bacheca d'Ateneo/ufficio placement e tirocini (20%). Durante l'attività di tirocinio, il tirocinante è stato supportato con spiegazioni e informazioni adeguate da parte del personale della struttura ospitante. Tutti i tirocinanti hanno dichiarato che le conoscenze acquisite durante il percorso di studi del CdS sono state adeguate per affrontare l'esperienza di tirocinio e che l'attività svolta era adeguata al percorso di studi. La gran parte degli studenti non ha avuto difficoltà ad inserirsi nell'ambiente di lavoro della struttura ospitante. Inoltre, il 92% dei tirocinanti ripeterebbe la stessa esperienza di tirocinio. Le strutture ospitanti, nella maggior parte dei casi, hanno dichiarato che le competenze di base dei tirocinanti erano adeguate alle necessità aziendali. Inoltre, hanno evidenziato che gli studenti hanno svolto il tirocinio con impegno. I Tutor aziendali, hanno messo in evidenza che durante il tirocinio, il tirocinante ha dimostrato di aver acquisito competenze e caratteri distintivi nell'ambito operativo dell'attività svolta. Buona la conoscenza delle lingue straniere da parte dei tirocinanti. Nel complesso le aziende hanno dichiarato che gli obiettivi del tirocinio sono stati raggiunti e che si ritengono soddisfatte degli studenti che hanno ospitato.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: report questionari tirocinio 2021

09/09/2022



17/05/2021

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

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

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

www.unipa.it/amministrazione/area6/set42bis/.content/documenti_regolamenti/Ed_202_Regolamento-sullorganizzazione-dei-servizi-tecnico-amministrativi-Universit-di-Palermo---D.-R.-n.-1327-del-18_04_2017.pdf

Il modello organizzativo adottato dall'Ateneo ha struttura mista:

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

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

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

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

Il Direttore Generale ed i dirigenti:

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

Aree Dirigenziali:

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

6) Sistemi informativi e portale di Ateneo

a cui si aggiungono:

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

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

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

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

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

I 16 Dipartimenti hanno le seguenti denominazioni:

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

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

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

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

(https://www.unipa.it/ateneo/.content/documenti/pqa/decreto_2225_2019_politiche_qualit.pdf)

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

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

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

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

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

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

Obiettivi generali di AQ

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

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

Obiettivi per la qualità della DIDATTICA

L'Ateneo intende privilegiare i seguenti obiettivi:

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

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

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

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

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

Le misure che si intendono adottare riguardano:

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

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

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

Obiettivi per la qualità della RICERCA

Obiettivi specifici per le attività di Ricerca:

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

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

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

Obiettivi per la qualità della TERZA MISSIONE

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

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

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

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

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

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

In particolare:

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

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

Il Nucleo di valutazione di Ateneo (NdV):

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

Il Presidio della Qualità di Ateneo (PQA):

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

La Commissione Paritetica Docenti Studenti (CPDS):

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

Il Dipartimento:

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

Il Corso di Studi:

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

delle PI e i requisiti cogenti applicabili;

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

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

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

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

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



QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

17/05/2021

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

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

Che esercitano le funzioni di seguito specificate:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

17/05/2021

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

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO D4

Riesame annuale

09/02/2021

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

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

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

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

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

Il Rapporto di Riesame ciclico contiene un'autovalutazione approfondita della permanenza della validità dei presupposti

fondanti il Corso di Studio e dell'efficacia del sistema di gestione adottato. Consiste nell'individuazione di azioni di miglioramento, valutando:

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

Il RRC documenta, analizza e commenta:

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

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



QUADRO D5

Progettazione del CdS

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento di Progettazione del Corso









QUADRO D6

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



Informazioni generali sul Corso di Studi

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



Corsi interateneo



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

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

Non sono presenti atenei in convenzione

Docenti di altre Università



Referenti e Strutture



Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	SCHICCHI Rosario
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Interclasse Food Science and Technology
Struttura didattica di riferimento	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali
Altri dipartimenti	Scienze e Tecnologie Biologiche, Chimiche e Farmaceutiche

Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	BMNGRG66A27G273O	BAIAMONTE	Giorgio	AGR/08	07/C	PA	1	
2.	BNNDRN59R65G273B	BONANNO	Adriana	AGR/19	07/G	PO	1	
3.	BSCMRA86B26C351V	BUSCEMI	Mario	FIS/01	02/B	RD	1	
4.	FRNLNS62H14A089R	FRENDI	Alfonso Salvatore	AGR/02	07/B	PA	1	
5.	GGLRND84T02A089H	GAGLIO	Raimondo	AGR/16	07/I	RD	1	
6.	GNTCRL77S63B602D	GENTILE	Carla	BIO/10	05/E	PA	1	
7.	PLZRTN57M50G273U	PALAZZOLO	Eristanna	AGR/13	07/E	PA	1	
8.	PLNDGI74D16G273Z	PLANETA	Diego	AGR/15	07/F	RU	1	
9.	SCHRSR57S13C067N	SCHICCHI	Rosario	BIO/02	05/A	PO	1	
10.	SGRFPP75R02A176C	SGROI	Filippo	AGR/01	07/A	PA	1	
11.	SRTGPP79H09G273A	SORTINO	Giuseppe	AGR/03	07/B	RD	1	

12.	SPNNGI86R09G273J	SPINELLO	Angelo	CHIM/03	03/B	RD	1
13.	TDRLDA76L08H163F	TODARO	Aldo	AGR/15	07/F	PA	1

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

Scienze e Tecnologie Agroalimentari

▶ Rappresentanti Studenti

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

▶ Gruppo di gestione AQ

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

▶ Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
VENTURELLA	Giuseppe		

BONANNO	Adriana		
FREDA	Alfonso Salvatore		
TODARO	Aldo		
SGROI	Filippo		
GAGLIO	Raimondo		
PALAZZOLO	Eristanna		
SABATINO	Leo		
BAIAMONTE	Giorgio		
MESSINA	Concetta Maria		
SORTINO	Giuseppe		
PLANETA	Diego		
GENTILE	Carla		

▶ **Programmazione degli accessi** 

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

▶ **Sedi del Corso** 

Sede del corso:viale delle scienze ed.4 90128 - PALERMO	
Data di inizio dell'attività didattica	01/10/2022
Studenti previsti	100

▶ **Eventuali Curriculum** 

Non sono previsti curricula



Altre Informazioni



Codice interno all'ateneo del corso	2147
Massimo numero di crediti riconoscibili	DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011
Numero del gruppo di affinità	1 ✗ E' obbligatorio inserire il numero di gruppi di affinità; il valore di default è 1



Date delibere di riferimento



Data di approvazione della struttura didattica	26/11/2020
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	11/02/2021
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	29/10/2015
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	10/12/2015



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Il progetto formativo appare ben strutturato e ampiamente giustificato.

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbali_NdV - 01-22_dicembre_2015



Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



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

Linee guida ANVUR

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

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

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

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

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

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

Progettazione del CdS) si osserva quanto segue:

1 - Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS :

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

2 - Analisi della domanda di formazione:

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

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

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

4 - L'esperienza dello studente

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

5.- Risorse previste

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

6.- Assicurazione della Qualità

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



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento



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



Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2021	202281834	APPROVVIGIONAM., QUALITÀ E SMALTIM. DELLE ACQUE DELL'IND. AGROALIMENTARE (modulo di ELEMENTI DI INGEGNERIA DELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE) <i>semestrale</i>	AGR/08	Docente di riferimento Giorgio BAIAMONTE CV <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/08	60
2	2021	202281938	APPROVVIGIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI ITTICI (modulo di PRODUZIONI ANIMALI E ITTICHE) <i>semestrale</i>	AGR/20	Concetta Maria MESSINA CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/20	30
3	2021	202281766	BIOCHIMICA GENERALE <i>semestrale</i>	BIO/10	Docente di riferimento Carla GENTILE CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/10	60
4	2020	202273621	BIOMATERIALI PER IL PACKAGING ALIMENTARE <i>semestrale</i>	ING-IND/22	Luigi BOTTA CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	ING-IND/22	60
5	2022	202285727	BOTANICA APPLICATA ALLA FILIERA AGROALIMENTARE (modulo di BOTANICA E MICOLOGIA APPLICATE) <i>semestrale</i>	BIO/02	Docente di riferimento Rosario SCHICCHI CV <i>Professore Ordinario</i>	BIO/02	60
6	2022	202285729	CHIMICA GENERALE E ANALITICA <i>semestrale</i>	CHIM/03	Docente di riferimento Angelo SPINELLO CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	CHIM/03	70
7	2020	202273633	CHIMICA NUTRACEUTICA E DEI CIBI FUNZIONALI (modulo di CHIMICA NUTRACEUTICA E METABOLISMO DEI NUTRIENTI) <i>semestrale</i>	CHIM/10	Giuseppe AVELLONE CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHIM/10	60
8	2022	202285680	CHIMICA ORGANICA <i>semestrale</i>	CHIM/06	Salvatore MARULLO CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	CHIM/06	60
9	2022	202285555	ECONOMIA DEL SISTEMA AGROALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente di riferimento Filippo SGROI CV <i>Professore</i>	AGR/01	80

Associato (L.
240/10)

10	2021	202282979	ELEMENTI DI STATISTICA PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE <i>semestrale</i>	SECS-S/02	Stefano BARONE CV Professore Associato (L. 240/10)	SECS-S/02	40
11	2022	202285556	FISICA E ELEMENTI DI MATEMATICA <i>semestrale</i>	FIS/01	Gabriele LO MONACO		80
12	2020	202273670	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE UMANA E DIETETICA <i>semestrale</i>	BIO/09	Francesco CACCIABAUDO		60
13	2021	202282978	FONDAMENTI DEL DIRITTO AGROALIMENTARE <i>semestrale</i>	IUS/03	Giuseppina PISCIOTTA TOSINI CV Professore Ordinario	IUS/03	30
14	2021	202281835	FONDAMENTI DI OPERAZIONI UNITARIE <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Aldo TODARO CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/15	100
15	2021	202282980	GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DELLE ATTIVITÀ DEL SETTORE AGROALIMENTARE <i>semestrale</i>	ICAR/03	Michele TORREGROSSA CV Professore Ordinario (L. 240/10)	ICAR/03	50
16	2020	202273662	IGIENE DEGLI ALIMENTI (modulo di IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	MED/42	Claudio COSTANTINO CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)	MED/42	60
17	2020	202273650	ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (modulo di IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	VET/04	Antonino Nazareno VIRGA CV		30
18	2021	202281833	MACCHINE PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE (modulo di ELEMENTI DI INGEGNERIA DELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE) <i>semestrale</i>	AGR/09	Pietro CATANIA CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/09	30
19	2022	202285604	MICOLOGIA APPLICATA E GASTRONOMICA (modulo di BOTANICA E MICOLOGIA APPLICATE) <i>semestrale</i>	BIO/03	Giuseppe VENTURELLA CV Professore Ordinario	BIO/02	30
20	2021	202281906	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI E DEI PRODOTTI FERMENTATI <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Raimondo GAGLIO CV Ricercatore a t.d.	AGR/16	80

- t.pieno (art. 24
c.3-b L. 240/10)

21	2020	202273647	NUTRIENTI MINERALI E METABOLITI SECONDARI DELLA PIANTA (modulo di CHIMICA NUTRACEUTICA E METABILISMO DEI NUTRIENTI) <i>semestrale</i>	AGR/13	Docente di riferimento Eristanna PALAZZOLO CV <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/13	60	
22	2021	202281904	PRODUZIONI E BIODIVERSITA' DELLE COLTURE ERBACEE DA PIENO CAMPO (modulo di PRODUZIONI E BIODIVERSITA' DI COLTURE ERBACEE C.I.) <i>semestrale</i>	AGR/02	Docente di riferimento Alfonso Salvatore FRENDA CV <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/02	60	
23	2022	202285760	PRODUZIONI E BIODIVERSITA' DELLE COLTURE ARBOREE DA FRUTTO <i>semestrale</i>	AGR/03	Docente di riferimento Giuseppe SORTINO CV <i>Ricercatore a t.d.</i> - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)	AGR/03	60	
24	2021	202281870	PRODUZIONI E BIODIVERSITA' DELLE COLTURE ORTIVE (modulo di PRODUZIONI E BIODIVERSITA' DI COLTURE ERBACEE C.I.) <i>semestrale</i>	AGR/04	Leo SABATINO CV <i>Ricercatore a t.d.</i> - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	AGR/04	30	
25	2020	202273677	SEMIOTICA DELLA GASTRONOMIA <i>semestrale</i>	M-FIL/05	Francesco MANGIAPANE CV <i>Ricercatore a t.d.</i> - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	M-FIL/05	60	
26	2021	202281908	SISTEMI E PRODUZIONI DELLE SPECIE ANIMALI (modulo di PRODUZIONI ANIMALI E ITTICHE) <i>semestrale</i>	AGR/19	Docente di riferimento Adriana BONANNO CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/19	60	
27	2022	202285833	STORIA E ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE <i>semestrale</i>	M-DEA/01	Gioele ZISA		60	
28	2020	202273632	TECNOLOGIE ALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Diego PLANETA CV <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/15	80	
							ore totali	1600



Offerta didattica programmata


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

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

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

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

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

	 ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (3 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl		
Totale attività Affini		34	33 - 39

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

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

CFU totali inseriti

180

153 - 194



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività di base



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

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

Totale Attività di Base	32 - 34
--------------------------------	----------------

▶ Attività caratterizzanti

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

Totale Attività Caratterizzanti	64 - 84
--	----------------



Attività affini



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



Altre attività



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

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

Range CFU totali del corso

153 - 194

**Comunicazioni dell'ateneo al CUN**

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

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

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



Note relative alle attività caratterizzanti

