



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E FORESTALI  
CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN MEDITERRANEAN FOOD SCIENCE  
AND TECHNOLOGY

**Regolamento didattico del Corso di Laurea Magistrale in  
*Mediterranean Food Science and Technology***

**DIPARTIMENTO SCIENZE AGRARIE ALIMENTARI E FORESTALI**  
**Regolamento didattico Laurea Magistrale in MEDITERRANEAN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

---

*(ai sensi del D.M.270/04)*

**Giusta delibera del Consiglio Interclasse Food science and technology del 19 luglio 2023**

**Classe di appartenenza SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI - LM-70**  
**Sede didattica – Palermo**

**ARTICOLO 1**

**Finalità del Regolamento (facoltativo)**

Il presente Regolamento, che disciplina le attività didattiche e gli aspetti organizzativi del corso di studio, ai sensi di quanto previsto dall'art. 12 del Decreto Ministeriale 22 ottobre 2004, n.270 e successive modifiche ed integrazioni e dal Regolamento didattico di Ateneo (D.R. n. 341 del 05.02.2019) nel rispetto della libertà di insegnamento nonché dei diritti e doveri dei docenti e degli studenti, è stato deliberato dal Consiglio interclasse in data 20.07.2022

La struttura didattica competente è il Dipartimento Scienze Agrarie Alimentari e Forestali

**ARTICOLO 2**

**Definizioni**

Ai sensi del presente Regolamento si intende:

- a) per Regolamento Generale sull'Autonomia, il Regolamento recante norme concernenti l'Autonomia Didattica degli Atenei di cui al D.M. 23 ottobre 2004, n. 270;
- b) per Regolamento didattico di Ateneo, il Regolamento emanato dall'Università, ai sensi del DM del 23 ottobre 2004, n. 270, con con D. R. n. 341 del 05/02/2019;
- c) per Corso di Laurea Magistrale, il Corso di Laurea Magistrale in Mediterranean Food Science and Technology;
- d) per titolo di studio, la Laurea in Mediterranean Food Science and Technology (LM-70 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI);
- e) per Settori Scientifico-Disciplinari, i raggruppamenti di discipline di cui al D.M. del 4 ottobre 2000 pubblicato nel supplemento ordinario alla Gazzetta Ufficiale n. 249 del 24 ottobre 2000 e successive modifiche;
- f) per ambito disciplinare, un insieme di settori scientifico-disciplinari culturalmente e professionalmente affini, definito dai DDMM 16/03/2007;
- g) per credito formativo universitario (CFU), il numero intero che misura il volume di lavoro di apprendimento, compreso lo studio individuale, richiesto ad uno studente in possesso di adeguata preparazione iniziale per l'acquisizione di conoscenze ed abilità nelle attività formative previste dagli Ordinamenti Didattici del Corso di Studio;
- h) per obiettivi formativi, l'insieme di conoscenze, abilità e competenze, in termini di risultati attesi, che caratterizzano il profilo culturale e professionale al conseguimento delle quali il Corso di Studio è finalizzato;
- i) per Ordinamento Didattico di un Corso di Studio, l'insieme delle norme che regolano i *curricula* dei Corsi di Studio;
- j) per attività formativa, ogni attività organizzata o prevista dall'Università al fine di assicurare la formazione culturale e professionale degli studenti, con riferimento, tra l'altro, ai corsi di insegnamento, ai seminari, alle esercitazioni pratiche o di laboratorio,

- alle attività didattiche a piccoli gruppi, al tutorato, all'orientamento, ai tirocini, ai progetti, alle tesi, alle attività di studio individuale e di autoapprendimento;
- k) per *curriculum*, l'insieme delle attività formative universitarie ed extrauniversitarie specificate nel Regolamento Didattico del Corso di Studio al fine del conseguimento del relativo titolo.

### **ARTICOLO 3**

#### **Articolazione ed Obiettivi Formativi Specifici del Corso di Studio**

Il Corso di Laurea Magistrale è nato con l'obiettivo di garantire una prosecuzione degli studi nell'Ateneo di Palermo agli studenti laureati nella classe Scienze e tecnologie agroalimentari (L-26) e alla possibile iscrizione di studenti provenienti da altri corsi di studio affini (scienze agrarie, scienze biologiche, chimica, ingegneria, ecc). Il Corso di Laurea Magistrale nasce per rispondere alle esigenze del settore agroalimentare e delle filiere agroalimentari della Sicilia. Il Corso di Laurea è tenuto in lingua inglese al fine di rispondere al processo di miglioramento della qualità e dell'internazionalizzazione dell'offerta formativa dell'Università degli Studi di Palermo. Il laureato magistrale in MEDITERRANEAN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY svolgerà attività di gestione, programmazione, controllo, coordinamento e formazione nella produzione e nella formulazione, conservazione, distribuzione e somministrazione dei prodotti alimentari. Sarà in grado di pianificare e sviluppare autonomamente soluzioni innovative nell'industria alimentare e nella libera professione.

Il laureato al Corso in oggetto può iscriversi (previo superamento dell'Esame di Stato di abilitazione professionale) all'Albo professionale dei Tecnologi Alimentari.

Il Corso di Laurea Magistrale ha durata di anni due.

In allegato si riportano l'articolazione del Corso di Studio (Allegato 1) e gli obiettivi specifici di ciascun insegnamento (Allegato 2).

### **ARTICOLO 4**

#### **Accesso al Corso di Studio**

L'accesso al Corso di Laurea Magistrale Mediterranean Food Science and Technology è libero e regolato in conformità a quanto stabilito nell'articolo 17 del Regolamento didattico di Ateneo. I requisiti curriculari necessari per l'accesso al CLM e le modalità di verifica della adeguatezza della preparazione personale dello studente che aspiri ad iscriversi al CLM in Mediterranean Food Science and Technology, sono riportati nell'Allegato 3.

Possono iscriversi 'con riserva' al CLM, gli studenti iscritti all'ultimo anno di un Corso di Laurea, anche a previgente ordinamento, che conseguiranno la laurea entro e non oltre il termine fissato dall'art. 23 comma 2 del Regolamento didattico di Ateneo e, comunque, nella sessione di laurea straordinaria di fine anno accademico stabilita dal calendario didattico di Ateneo in relazione a tale termine. Il riconoscimento degli eventuali crediti formativi conseguiti dagli studenti in altri Corsi di Laurea Magistrale sarà effettuato da una apposita Commissione per il Corso di Studio nominata dal C.I. Food Science and Technology. Le richieste di riconoscimento, debitamente documentate e intestate al Coordinatore del C. I. Food Science and Technology, devono essere presentate presso la segreteria didattica del Dipartimento SAAF. L'anno di iscrizione è deliberato dal C.I. Food Science and Technology.

### **ARTICOLO 5**

#### **Calendario delle Attività Didattiche**

L'anno accademico inizia il primo di ottobre e termina il 30 settembre dell'anno successivo.

Le indicazioni specifiche sull'attività didattica del CLM saranno indicate nel calendario didattico che viene approvato ogni anno dal Senato Accademico prima dell'inizio di ogni anno accademico e pubblicato sul sito del Dipartimento e su quello del Corso di Studio.

[Calendario didattico | 2238 - MEDITERRANEAN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY | Università degli Studi di Palermo \(unipa.it\)](#)

### **ARTICOLO 6 Tipologie delle Attività didattiche adottate**

Il Corso di Studio Mediterranean Food Science and Technology si articola, secondo quanto previsto dal Manifesto degli Studi, in un percorso didattico formato da: esami obbligatori; esami e/o altre attività a scelta dello studente; prove previste dall'art. 10 comma 5 lettera d) del D.M. 270/2004; tirocinio pratico-applicativo presso strutture convenzionate; prova finale con stesura e discussione di una tesi di laurea sperimentale. Le attività didattiche, articolate in semestri, vengono svolte principalmente secondo le seguenti forme: lezioni, esercitazioni (in aula e di laboratorio) e seminari. Altre forme di attività didattica sono: ricevimento studenti, assistenza per tutorato e orientamento, visite tecniche, verifiche in itinere e finali, tesi, stage, tirocinio professionalizzante, partecipazione a Conferenze e a viaggi di studio, partecipazione alla mobilità studentesca internazionale (Progetto Erasmus, etc.). Ove previsto dagli Organi di Governo dell'Ateneo, le attività didattiche possono essere svolte, parzialmente o integralmente, anche in modalità "a distanza".

Il tempo previsto per il conseguimento della Laurea Magistrale è di due anni accademici. Per conseguire il titolo finale, lo studente deve aver acquisito 120 CFU. Il C.I. Food Science and Technology approva annualmente il Manifesto degli Studi definendo l'articolazione degli insegnamenti in semestri, individuando i docenti di riferimento, gli insegnamenti eventualmente privi di docenza e le diverse attività formative; segnala, inoltre, al Dipartimento SAAF gli insegnamenti privi di copertura per i quali occorre predisporre i relativi avvisi.

I CFU a scelta dello studente possono essere acquisiti, in accordo con l'art. 10, comma 5, lettera a) del D.M. 270/04, anche scegliendo liberamente tra le discipline attivate dagli altri Corsi di Studio dell'Ateneo e di altri Atenei italiani e stranieri.

La corrispondenza tra CFU e ore per ciascuna tipologia di attività didattica (lezioni frontali, laboratori, visite di campo, etc.), come previsto dagli articoli 6, comma 5, e 11, comma 2, del Regolamento didattico di Ateneo è specificata nelle schede di trasparenza di ciascun insegnamento.

### **ARTICOLO 7**

#### **Altre attività formative**

Così come stabilito dall'Ordinamento didattico del CLM in Mediterranean Food Science and Technology e ai sensi dell'art. 10, comma 5, lettera d) del D.M. 270/2004, il conseguimento dei CFU di altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro si ottiene con un giudizio di idoneità secondo modalità stabilite dal C.I. Food Science and Technology e comunicate agli interessati prima dell'inizio delle attività didattiche.

### **ARTICOLO 8**

#### **Attività a scelta dello studente**

Lo studente, a partire dal primo anno, può fare richiesta di inserimento nel piano di studi di insegnamenti scelti fra quelli contenuti nel Manifesto degli Studi dei Corsi di Studio dell'Ateneo di Palermo, diversi da quello di appartenenza, o di altri Atenei italiani e stranieri.

La richiesta di inserimento degli insegnamenti "a scelta dello studente" deve avvenire entro le scadenze previste dal calendario didattico di Ateneo. L'approvazione della richiesta da parte del

C.I. competente, o con un provvedimento del Coordinatore di C.I. Food Science and Technology da portare a ratifica nella prima seduta utile del Consiglio, deve avvenire entro e non oltre i trenta giorni successivi alla richiesta stessa.

Nel caso in cui la scelta dello studente dovesse avvenire nell'ambito di un progetto di cooperazione europea (*Socrates/Erasmus, Tempus, Comenius*, Università Italo-Francese, ecc.) dovranno essere applicate le norme e le procedure previste per lo specifico progetto di scambio universitario prescelto.

L'inserimento di attività a scelta nell'ambito di progetti di cooperazione ed il riconoscimento dei relativi CFU viene sottoposta al competente C.I. che delibera sulla richiesta dello studente.

## **ARTICOLO 9**

### **Riconoscimento di conoscenze ed abilità professionali certificate**

Agli studenti iscritti nel Corso di Laurea Magistrale Mediterranean Food Science and Technology si possono riconoscere come crediti formativi universitari, secondo criteri predeterminati dal C.I., conoscenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia, nonché di altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso, per una sola volta e, fino ad un massimo di 12 CFU.

Il limite massimo di 12 CFU deve essere applicato, a ciascuno studente, facendo riferimento al suo percorso formativo di primo e secondo livello (Laurea e Laurea Magistrale) o al suo percorso di Laurea Magistrale a ciclo unico (Art.1, comma 5 del Regolamento Didattico di Ateneo).

## **ARTICOLO 10**

### **Propedeuticità**

Non sono in atto previste propedeuticità. Il C.I. Food Science and Technology, a cui il CLM afferisce, qualora lo ritenesse necessario, delibera le propedeuticità ad inizio dell'anno accademico e le riporta in un allegato specifico al presente regolamento.

## **ARTICOLO 11**

### **Coerenza tra i CFU e gli obiettivi formativi specifici**

Ogni docente è tenuto a svolgere le attività dell'insegnamento che gli è stato affidato il cui programma deve essere coerente con gli obiettivi formativi specifici dell'insegnamento riportati nella tabella allegata all'art.4 del presente Regolamento.

## **ARTICOLO 12**

### **Modalità di Verifica del Profitto e Sessioni d'Esame**

La verifica finale del profitto dello studente, anche per gli studenti iscritti a tempo parziale, effettuata nel corso delle diverse sessioni di esame, ha l'obiettivo di valutare la capacità dello studente ad impiegare le conoscenze di base o applicative già acquisite per risolvere nuovi problemi o per riconoscere la necessità di approfondimenti. Le modalità di valutazione adottate e l'accreditamento dei crediti assegnati per ciascun insegnamento sono riportate nella relativa scheda di trasparenza di ciascun insegnamento consultabili sul sito dell'Ateneo.

<https://offweb.unipa.it/offweb/public/corso/ricercaSemplice.seam>

Per ciascuna attività didattica, anche per gli studenti iscritti a tempo parziale, la verifica finale del profitto è effettuata tramite esame orale, o prova scritta propedeutica all'esame orale, nelle

diverse sessioni di esame stabilite prima dell'inizio dell'anno accademico. Tutte le prove di esame sono pubbliche. La valutazione della prova finale degli insegnamenti avviene in trentesimi (voto minimo diciotto, voto massimo trenta ed eventuale lode) ad eccezione della prova di lingua straniera e degli eventuali laboratori il cui conseguimento si ottiene con un giudizio di idoneità. La verbalizzazione degli esiti degli esami di profitto avviene con modalità informatica nel rispetto della apposita regolamentazione di Ateneo. La valutazione del profitto in occasione degli esami deve tenere conto dei risultati conseguiti in eventuali prove intermedie di verifica sostenute durante lo svolgimento del relativo insegnamento. Le Commissioni giudicatrici degli esami sono nominate, per ciascun anno accademico, dal Coordinatore del C.I. Food science and technology, pubblicate sul sito web del Dipartimento SAAF e del Corso di Studio e trasmesse agli uffici responsabili delle carriere studenti. Le Commissioni giudicatrici sono composte da almeno due membri, di cui uno è il docente titolare del corso con funzioni di Presidente; il secondo è un professore o ricercatore del medesimo settore disciplinare, un cultore della materia o, in caso di corsi integrati, i docenti affidatari degli altri moduli. La sostituzione di un componente e/o l'indisponibilità del titolare del corso è comunicata dal Presidente della Commissione al Coordinatore, che provvede a nominare una nuova Commissione giudicatrice. Gli appelli d'esame devono avere inizio alla data fissata; in nessun caso la data d'inizio di un appello potrà essere anticipata. Per ben motivate ragioni, il Presidente della Commissione può posticipare l'inizio dell'appello e prevederne un'eventuale articolazione, dandone tempestiva comunicazione agli interessati.

### **ARTICOLO 13**

#### **Docenti del Corso di Studio**

Nell'allegato 4, che fa parte integrante del presente Regolamento, vengono riportati i nominativi dei docenti titolari di insegnamento nel Corso di Studio in Mediterranean Food Science and Technology, in cui sono evidenziati i docenti di riferimento previsti nella Scheda SUA-CdS.

### **ARTICOLO 14**

#### **Attività di Ricerca**

Le attività di ricerca dei Docenti afferenti al Corso di Studio in Mediterranean Food Science and Technology sono specificamente riferibili allo stesso. In particolare, per le discipline del settore AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari le attività di ricerca spaziano dalla innovazione di prodotto e di processo ai metodi di trasformazione tradizionali e innovativi dei prodotti alimentari, agli aspetti qualitativi dei sistemi produttivi, alle caratteristiche nutrizionali e sensoriali delle materie prime e dei prodotti finiti. Il settore AGR/16 – Microbiologia alimentare, svolge ricerche sui processi fermentativi in alimenti e bevande con particolare interesse verso l'isolamento e la caratterizzazione di nuove specie con specificità peculiari. Per il SSD AGR/01 le attività di ricerca riguardano gli andamenti dei mercati, gli aspetti gestionali delle imprese agroalimentari a studi di mercato e di marketing delle medesime produzioni. Per i SSD delle produzioni animali (AGR/19, AGR/20) le ricerche interessano i prodotti di origine animale e ittica e la loro qualità. I settori AGR/09 Meccanica agraria e ING-IND/11 Fisica tecnica industriale svolgono ricerche inerenti nuove tecnologie di processo e la loro sostenibilità economica e ambientale. Il settore BIO/10 svolge ricerche inerenti agli enzimi e alla loro cinetica, i quali sono coinvolti in modo importante nei processi di trasformazione degli alimenti. Il settore IUS/03 svolge attività di ricerca nel settore della legislazione alimentare, fortemente influenzato e caratterizzato dai nuovi sistemi di produzione che portano a nuovi prodotti alimentari. I settori della difesa AGR/11 e AGR/12 sono importanti per la difesa e il controllo

degli alimenti da infezioni di microrganismi patogeni o alterativi, da animali infestanti le derrate e muffe contaminanti gli alimenti, con particolare riferimento a quelle produttrici di micotossine patogene per l'uomo e gli animali. Dall'esame sia dei curricula scientifici sia delle pubblicazioni dei docenti emerge una sostanziale coerenza tra il loro singolo profilo scientifico e il contenuto e gli obiettivi del corso impartito. [Docenti | 2238 - MEDITERRANEAN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY | Università degli Studi di Palermo \(unipa.it\)](#)

#### **ARTICOLO 15**

##### **Modalità Organizzative delle Attività Formative per gli Studenti Impegnati a Tempo Parziale**

Le modalità organizzative delle attività formative per gli studenti impegnati a tempo parziale sono le stesse previste per gli altri studenti. Agli studenti iscritti a tempo parziale, impossibilitati ad assolvere all'eventuale obbligo di frequenza, sarà reso disponibile tutto il materiale didattico necessario per sostenere le prove di verifica previste per ciascun insegnamento. Rimane l'obbligo di effettuare lo stage o svolgere gli eventuali tirocini obbligatori secondo le modalità stabilite

#### **ARTICOLO 16**

##### **Prova Finale**

Per il conseguimento della Laurea Magistrale, lo studente deve sostenere una prova finale con stesura e discussione di una tesi di laurea sperimentale. La prova finale del CLM in Mediterranean Food Science and Technology, alla quale vengono assegnati i CFU previsti nell'ordinamento didattico, è finalizzata a verificare le competenze del laureando su un argomento inerente alle discipline previste nel Manifesto del Corso di Studio.

Le caratteristiche dell'elaborato e la modalità di accesso e svolgimento della prova finale sono dettagliatamente descritte nel Regolamento Esame di Laurea Magistrale del Corso di Studio in Mediterranean Food Science and Technology.

[Regolamenti | 2238 - MEDITERRANEAN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY | Università degli Studi di Palermo \(unipa.it\)](#)

#### **ARTICOLO 17**

##### **Conseguimento della Laurea Magistrale**

La Laurea Magistrale si consegue con l'acquisizione di almeno 120 CFU indipendentemente dal numero di anni di iscrizione all'università.

Il voto finale di Laurea Magistrale è espresso in centodecimi, con un massimo di 110/110 e l'eventuale lode e viene calcolato sulla base della media delle votazioni riportate negli esami previsti dal corso di studi e della valutazione della prova finale, tenuto conto di quanto previsto dall'apposito Regolamento per la prova finale del Corso di Studio.

#### **ARTICOLO 18**

##### **Titolo di Studio**

Al termine del ciclo di studi e con il superamento della prova finale si consegue il titolo di Dottore Magistrale in LM-70 "Scienze e tecnologie alimentari" corso Mediterranean Food Science and Technology

## **ARTICOLO 19**

### **Supplemento al Diploma – *Diploma Supplement***

L'Ateneo rilascia gratuitamente, a richiesta dell'interessato, come supplemento dell'attestazione del titolo di studio conseguito, un certificato in lingua italiana ed inglese che riporta, secondo modelli conformi a quelli adottati dai paesi europei, le principali indicazioni relative al curriculum specifico seguito dallo studente per conseguire il titolo (art. 31, comma 2 del regolamento didattico di Ateneo)

## **ARTICOLO 20**

### **Commissione Paritetica Docenti-Studenti**

Ciascun Corso di Studio contribuisce ai lavori della Commissione Paritetica Docenti-Studenti del Dipartimento in cui il Corso di Studio è conferito.

Il Corso di studio partecipa alla composizione della Commissione paritetica docenti-studenti del Dipartimento con un componente Docente (Professore o Ricercatore, escluso il Coordinatore di Corso di Studio) e con un componente Studente. Le modalità di scelta dei componenti sono stabilite da specifico regolamento.

La Commissione verifica che vengano rispettate le attività didattiche previste dall'ordinamento didattico, dal Regolamento Didattico di Ateneo e dal calendario didattico.

In particolare, in relazione alle attività di corso di studio, la Commissione Paritetica esercita le seguenti funzioni:

- a. Analisi e proposte su efficacia dei risultati di apprendimento attesi in relazione alle funzioni e competenze di riferimento (coerenza tra le attività formative programmate e gli specifici obiettivi formativi programmati)
- b. Analisi e proposte su qualificazione dei docenti, metodi di trasmissione della conoscenza e delle abilità, materiali e gli ausili didattici, laboratori, aule, attrezzature, in relazione al potenziale raggiungimento degli obiettivi di apprendimento al livello desiderato
- c. Analisi e proposte sulla validità dei metodi di accertamento delle conoscenze e abilità acquisite dagli studenti in relazione ai risultati di apprendimento attesi
- d. Analisi e proposte sulla completezza e sull'efficacia del Riesame e dei conseguenti interventi di miglioramento
- e. Analisi e proposte su gestione e utilizzo dei questionari relativi alla soddisfazione degli studenti
- f. Analisi e proposte sull'effettiva disponibilità e correttezza delle informazioni fornite nelle parti pubbliche della SUA-CdS

## **Art.21**

### **Commissione gestione di Assicurazione della Qualità del Corso di Studio**

In seno al Corso di Studio è istituita la Commissione gestione di Assicurazione della Qualità del Corso di Studio.

La Commissione, nominata dal C.I. Food Science and Technology, è composta dal Coordinatore del Corso di Studio, che svolgerà le funzioni di Coordinatore della Commissione, due docenti del corso di studio, una unità di personale tecnico-amministrativo ed uno studente.

Il C.I. Food Science and Technology, sulla base delle candidature presentate dai Docenti che afferiscono al Corso di Studio, voterà i due componenti docenti.

L'unità di personale Tecnico-Amministrativo è scelta dal C.I. Food Science and Technology, su proposta del Coordinatore, fra coloro che prestano il loro servizio a favore del Corso di Studio.

Lo studente è scelto fra i rappresentanti degli studenti in seno al C.I. Food Science and Technology e non può coincidere con lo studente componente di una Commissione Paritetica Docenti-Studenti.

La Commissione ha il compito di elaborare la Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA) del Corso di Studio, consistente nella verifica e valutazione degli interventi mirati al miglioramento della gestione del Corso di Studio, e nella verifica ed analisi approfondita degli obiettivi e dell'impianto generale del Corso di Studio.

## **ARTICOLO 22**

### **Valutazione dell'Attività Didattica**

L'attività didattica del Corso di Studio viene monitorata attraverso l'indagine sull'opinione degli studenti che prevede la valutazione da parte degli studenti frequentanti ciascun insegnamento, del docente, della logistica e dell'organizzazione della didattica, nonché dell'interesse degli argomenti trattati. L'indagine sull'opinione degli studenti è condotta mediante una procedura informatica di compilazione di un questionario accessibile dal portale studenti del sito web di Ateneo (procedura RIDO). Ogni anno, inoltre, i risultati della rilevazione dell'opinione degli studenti sulla didattica, in forma aggregata per il Corso di Studio, vengono discussi in apposito punto all'ordine del giorno di una seduta del C.I. Food Science and Technology. Analogamente viene rilevata l'opinione dei docenti sulla didattica attraverso un questionario online accessibile dalla pagina personale di ogni docente. I dati, di entrambe le indagini, sono reperibili nel documento prodotto annualmente dalla Commissione Paritetica Docenti-Studenti del Dipartimento SAAF, consultabile al link:

<https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/qualita/cpds.htm>

## **ARTICOLO 23**

### **Tutorato**

L'attività di Tutorato è svolta dai docenti Tutor del CLM in relazione alle esigenze degli studenti durante il loro percorso formativo. I nominativi dei Docenti inseriti nella Scheda SUA-CdS come tutor sono riportati nell'allegato 5.

## **ARTICOLO 24**

### **Aggiornamento e modifica del regolamento**

Il Consiglio di Corso di Studio assicura la periodica revisione del presente Regolamento, entro 30 giorni dall'inizio di ogni anno accademico, per le parti relative agli allegati.

Il Regolamento, approvato dal Consiglio di Corso di Studio, entra immediatamente in vigore, e può essere modificato su proposta di almeno un quinto dei componenti il C.I. Food Science and Technology

Il regolamento approvato, e le successive modifiche ed integrazioni, sarà pubblicato sul sito web del Corso di Studio e dovrà essere trasmesso all'Area Formazione Cultura Servizi agli Studenti-Settore Ordinamenti Didattici e Programmazione entro 30 giorni dalla delibera di approvazione e/o eventuale modifica.

## **ARTICOLO 25**

### **Riferimenti**

**Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali  
Viale delle Scienze, Edificio 4-Ingrosso B – Palermo**

**Web:** <http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf>

**Coordinatore del Corso di studio:** Prof Rosario Schicchi

**Mail:** [rosario.schicchi@unipa.it](mailto:rosario.schicchi@unipa.it)

**tel.** 09123891229

**Manager didattico**

**Dott.ssa Valentina ZARCONE**

**Email:** [valentina.zarcone@unipa.it](mailto:valentina.zarcone@unipa.it)

**Tel.** + 39 091 23864208

**Rappresentanti degli studenti:** Morgana Monte [morgana.monte@community.unipa.it](mailto:morgana.monte@community.unipa.it)

**Componenti della Commissione Paritetica Docenti- Studenti-della Scuola**

Claudio De Pasquale [claudio.depasquale@unipa.it](mailto:claudio.depasquale@unipa.it)

Morgana Monte

**Commissione AQ**

Prof. Rosario Schicchi (Coordinatore del CdS)

Prof.ssa Concetta Maria Messina (Docente del CdS)

Prof Aldo Todaro (Docente del CdS)

Dott.ssa Sonia Valentino (Rappresentante TAB)

Dott.ssa Morgana Monte (rappresentante studenti)

**Attività di internazionalizzazione:**

Prof. Concetta Maria Messina, [concetta.messina@unipa.it](mailto:concetta.messina@unipa.it)

**Commissione Tirocini:**

Prof. Aldo Todaro, [aldo.todaro@unipa.it](mailto:aldo.todaro@unipa.it);

Prof.ssa Mariangela Vallone, [mariangela.vallone@unipa.it](mailto:mariangela.vallone@unipa.it);

Prof. Raimondo Gaglio, [raimondo.gaglio@unipa.it](mailto:raimondo.gaglio@unipa.it).

**Indirizzo internet:** [2238 - MEDITERRANEAN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY |  
Università degli Studi di Palermo \(unipa.it\)](http://www.unipa.it/2238-MEDITERRANEAN-FOOD-SCIENCE-AND-TECHNOLOGY-1)

**Riferimenti:** Guida dello Studente, Guida all'accesso ai Corsi di Laurea o di Laurea Magistrale,  
**Portale "University"** <http://www.university.it/>



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E FORESTALI  
CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN MEDITERRANEAN FOOD SCIENCE  
AND TECHNOLOGY

**Allegati al Regolamento didattico del Corso di Laurea  
Magistrale in *Mediterranean Food Science and Technology***

## Allegato 1 - Articolazione del CLM in Mediterranean Food Science and Technology

[Presentazione | 2238 - MEDITERRANEAN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY | Università degli Studi di Palermo \(unipa.it\)](#)

[UNIPA-Offerta Formativa - Corsi di Studio](#)

Insegnamenti primo anno	cfu	Per.	Val.	Ambito	ssd
<a href="#">20206 - FOOD INDUSTRY MANAGEMENT AND ENTREPRENEURSHIP(*)</a>	6.0	1	V	B	AGR/01
<a href="#">20218 - TECHNOLOGY AND QUALITY IN THE FOOD SUPPLY SYSTEM(*)</a>	6.0	1	V	B	AGR/15
<a href="#">20219 - FOOD TRADE AND SAFETY LEGISLATION (*)</a>	6.0	1	V	B	IUS/03
<a href="#">20220 - APPLIED TECHNOLOGY ON MEDITERRANEAN FOOD (*)</a>	6.0	1	V	B	AGR/15
<a href="#">20213 - ANIMAL FOOD AND FISHERIES C.I.(*)</a>	9.0	2	V		
FISHERY RESOURCES AND UTILIZATION(*)	6.0			B	AGR/20
ANIMAL FOOD QUALITY(*)	3.0			C	AGR/19
<a href="#">20216 - AGROINDUSTRY SUSTAINABLE SYSTEMS AND PLANTS C.I.(*)</a>	11.0	2	V		
SUSTAINABLE AGROINDUSTRY SYSTEMS(*)	5.0			C	ING-IND/11
FOOD PRODUCTION AND AGRO-INDUSTRIAL PLANTS(*)	6.0			C	AGR/09
<a href="#">21781 - ENZIMOLOGY AND FOOD CHEMICAL ANALYSIS (*)</a>	9.0	2	V		
FOOD CHEMICAL ANALYSIS AND SAFETY CONTROL	6.0			B	AGR/13
ENZIMOLOGY	3.0			C	BIO/10
<a href="#">Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate)</a>	8.0			D	
Insegnamenti secondo anno	cfu	Per.	Val.	Ambito	ssd
<a href="#">06634 - STAGE(*)</a>	12.0	1	G	F	

<u>20204 - FOOD SENSORY ANALYSIS (*)</u>	6.0	1	V	B	AGR/15
<u>20205 - CONSUMER BEHAVIOUR AND FOOD MARKETING (*)</u>	6.0	1	V	B	AGR/01
<u>16047 - THESIS (*)</u>	20.0	2	G	E	
<u>20207 - MICROBIOTA ASSOCIATED WITH MEDITERRANEAN AGRI-FOOD CHAINS (*)</u>	6.0	2	V	B	AGR/16
<u>20227 - PEST MANAGEMENT AND DISEASE CONTROL IN THE FOODSERVICE INDUSTRY C.I. (*)</u>	9.0	2	V		
PEST CONTROL FOR THE FOODSERVICE INDUSTRY (*)	6.0			B	AGR/11
BIOTIC CONTAMINANTS AND FOOD CONTROL (*)	3.0			C	AGR/12

### **Insegnamenti a scelta**

#### **Legenda**

Per.	Periodo/Semestre
Val.	Valutazione: V = Voto in 30/30, G = Giudizio
(*)	Insegnamento tenuto in lingua inglese

## Allegato 2 – Obiettivi specifici del CLM in Mediterranean Food Science and Technology - A.A. 2021/2022 (Art. 3)

Insegnamenti I anno	
<a href="#">20206 - FOOD INDUSTRY MANAGEMENT AND ENTREPRENEURSHIP(*)</a>	<p>Fornire agli studenti i principali strumenti pratici e teorici per comprendere le logiche di governo degli istituti aziendali e per comprenderne le principali dinamiche di sviluppo. Il corso intende inoltre fornire gli elementi di base utili per la ricerca delle fonti del vantaggio competitivo e del successo della strategia business e di quella corporate, nonché per la lettura e redazione di un piano di fattibilità d'impresa. Mira ancora a far comprendere le logiche di funzionamento dei sistemi d'impresa e di genesi della singola realtà aziendale.</p> <p>To provide the students with the main theoretical and practical tools to improve their understanding of the government of organizations and their dynamics of development. At the end of the course students should develop a competitive analysis starting from a deep survey on the internal and external determinants of the competitive advantage. Moreover students should understand the key topics and crucial items of a business plan, and develop a successful business.</p>
<a href="#">20218 - TECHNOLOGY AND QUALITY IN THE FOOD SUPPLY SYSTEM(*)</a>	<p>Il corso fornisce le conoscenze applicative delle Operazioni Unitarie (OU) più utilizzate nell'industria della preparazione e distribuzione alimentare nella conservazione e produzione di alimenti, bevande e ingredienti alimentari. Lo studente alla fine del corso dovrà conoscere: Principi e tecniche di conservazione degli alimenti; Tecnologie di preparazione e tecniche di cottura degli alimenti; Tecniche di conservazione il congelamento e la surgelazione degli alimenti; Norme igienico-sanitarie; I processi della ristorazione collettiva e l'organizzazione dei sistemi (legami cook serve/cook hold/cook chill/sous vide/cook frozen); Materiali a contatto con gli alimenti (MOCA) per gli impianti e le attrezzature della ristorazione</p> <p>The course aims to provide students the knowledge on unit operations employed in food industry regarding: conservation, transformation and production of foods, ingredients, beverages. The module has the following purposes: knowledge of food stabilization; cooking system; food freezing; hygienic design; food contact materials.</p>
<a href="#">20219 - FOOD TRADE AND SAFETY LEGISLATION(*)</a>	
<a href="#">20220 - APPLIED TECHNOLOGY ON MEDITERRANEAN FOOD(*)</a>	<p>Il corso e' focalizzato all'utilizzo della "mild technologies" su alimenti tipici dell'area mediterranea e alla valutazione di tali tecnologie sulla qualita' degli alimenti. Esso mira, dunque: - a fornire le conoscenze per affrontare in modo efficace i processi di trasformazione e conservazione degli alimenti; - ad analizzare ed implementare le tecnologie innovative al fine di garantire sicurezza, ottimizzare la qualita' e prolungare la shelf-life degli alimenti; - a comprendere ed analizzare il rapporto tra le condizioni operative e le diverse caratteristiche qualitative degli alimenti.</p> <p>The course is focused on the evaluation of the effects of mild technologies on typical foods of Mediterranean area. It provides advanced knowledge: - to address issues related to food processing and preservation; - to analyze and implement the innovative technologies to ensure safety, optimize quality and extend the shelf-life; - to understand the relationship between the technological conditions adopted and the different food quality characteristics.</p>
<a href="#">20213 - ANIMAL FOOD AND FISHERIES C.I.(*)</a> <a href="#">FISHERY RESOURCES AND UTILIZATION(*)</a>	<p>Partendo dall'estrema importanza che le produzioni del mare ricoprono nella dieta e nell'economia mediterranea, l'insegnamento approfondisce tematiche di crescente rilevanza a livello Internazionale e Regionale: sara' messa in evidenza la stretta correlazione esistente tra uso sostenibile delle risorse ittiche e rintracciabilita, qualita' dei prodotti, sicurezza per il consumatore e limitazione dell'impatto ambientale. Saranno presentate le risorse ittiche della pesca artigianale e industriale del Mediterraneo, dell'acquacoltura marina e in acque interne, dell'acquacoltura integrata multitrofica e le strategie attuative finalizzate al loro uso sostenibile e al miglioramento della competitivita' sui mercati internazionali. Verranno presi in considerazione gli effetti di fattori abiotici e biotici sulle</p> <p>Starting from the extreme importance that seafood products have in the Mediterranean diet and economy, the course explores issues of growing importance at international and regional level: the close correlation between sustainable use of fish resources and traceability, product quality, consumer safety and limitation of environmental impact will be highlighted. The presentation will include the fishery resources of artisanal and industrial fishing in the Mediterranean, marine and inland aquaculture, integrated multitrophic aquaculture and implementation strategies aimed at their sustainable use and at improving competitiveness on international markets. The effects of abiotic and biotic factors on</p>

	<p>caratteristiche dei prodotti: dall'effetto dei cambiamenti climatici a quello dei metodi di mattazione sulla qualità dei prodotti. Si passeranno in rassegna le nuove frontiere del seafood: dal consumo di plancton ai prodotti trasformati di quarta gamma, passando per le alghe. Si esamineranno strategie di valorizzazione del pescato attraverso: - nuove tecniche di trasformazione, sia per migliorare la sostenibilità ambientale che per diversificare la produzione; - valorizzazione delle risorse non-food e degli scarti di lavorazione dei prodotti ittici per la produzione di molecole bioattive marine (omega-3, chitina, chitosano, astaxantina, polifenoli), alimenti funzionali e nutraceutici, in grado di supportare percorsi virtuosi di economia circolare. Si contribuirà alla formazione del laureato magistrale su aspetti di qualità dei prodotti ittici che esulano da quelli di natura prettamente igienico-sanitaria (da intendersi come pre-requisiti): qualità merceologica, nutrizionale, dietetica, sensoriale, nonché la freshness quality. Lo studente, infine, acquisirà anche la capacità di applicare schemi specie specifici di valutazione della qualità del prodotto.</p>	<p>product characteristics will be taken into account: from the effect of climate change to the effect of mating methods on product quality. The new frontiers of seafood will be reviewed: from the consumption of plankton to ready-to-eat processed products, passing through algae. Strategies to enhance the value of the catch will be examined: - new processing techniques, both to improve environmental sustainability and to diversify production; - enhancement of non-food resources and processing waste of fish products for the production of marine bioactive molecules (omega-3, chitin, chitosan, astaxanthin, polyphenols), functional and nutraceutical foods, able to support virtuous paths of circular economy. It will contribute to the training of the graduates on aspects of quality of fish products that go beyond those of a purely hygienic-sanitary (to be understood as pre-requisites): quality commodity, nutritional, dietary, sensory, as well as freshness quality. Finally, the student will also acquire the ability to apply specific species patterns of product quality assessment.</p>
<p><a href="#">ANIMAL FOOD QUALITY(*) MASTRANGEL O</a></p>	<p>Obiettivo del modulo è quello di impartire conoscenze, per le diverse filiere di produzione degli alimenti di origine animale, sugli aspetti legati alla qualificazione dei prodotti. In particolare, verranno descritti i requisiti e gli attributi di qualità di latte, carne e uova evidenziando le basi fisiologiche ed i fattori che concorrono alla loro determinazione, unitamente alle modalità e alle procedure di rilevamento e misurazione.</p>	<p>Objective of this course is to impart knowledge about the aspects related to product qualification for the different production chains of animal product. The parameters that define the quality of milk, meat and eggs will be described, explaining the main factors that can cause variations. The methods and procedures for detecting and measuring the quality of animal products will also be outlined.</p>
<p><a href="#">20216 - AGROINDUSTRY SUSTAINABLE SYSTEMS AND PLANTS C.I.(*)</a></p> <p><a href="#">SUSTAINABLE AGROINDUSTRY SYSTEMS(*)</a></p>	<p>Il corso mira a fornire le conoscenze necessarie per applicare strategie sostenibili nella prospettiva dell'economia circolare, per trovare soluzioni per migliorare le prestazioni energetiche e ambientali (eco-design) di prodotti, servizi e organizzazioni, per applicare la metodologia di valutazione del ciclo di vita a prodotti e servizi del sistema agroindustriale, per calcolare la loro impronta di carbonio e l'energia incorporata e per ottenere etichette ambientali di prodotto.</p>	<p>The course aims at giving the necessary knowledge to apply sustainable strategies in the perspective of the circular economy, to find solutions to improve the energy and environmental performance (eco-design) of products, services and organizations, to apply the Life Cycle Assessment methodology to products and services of the agroindustry system, to calculate their carbon footprint and embodied energy, and to obtain product environmental labels.</p>
<p><a href="#">FOOD PRODUCTION AND AGRO-INDUSTRIAL PLANTS (*)</a></p>	<p>Obiettivo del modulo è quello di approfondire le caratteristiche tecniche e funzionali delle macchine e degli impianti dell'industria agroalimentare dell'area mediterranea per l'ottenimento di prodotti di qualità. Saranno studiati i criteri di scelta e di gestione delle macchine dei processi produttivi dei settori olio, vino e ortofrutticolo. Saranno trattate le lavorazioni, la trasformazione, lo stoccaggio, il confezionamento e la conservazione dei prodotti agroalimentari con particolare riferimento alle caratteristiche tecniche, costruttive, operative, alle relative modalità di regolazione in funzione delle caratteristiche del prodotto in ingresso e del prodotto in uscita</p>	<p>The objective of this course is to study the technical and functional characteristics of machines and plants for the food products of the Mediterranean area to improve their quality. The selection criteria and machine management will be studied for the entire production process of extra virgin olive oil, wine and fruit and vegetables. Food processing, storage and packaging machines for food products will be studied with reference to their technical, constructive, operational characteristics, and applying their adjustments depending on the input and output characteristics of the processed product.</p>
<p><a href="#">21781 - ENZIMOLOGY AND FOOD CHEMICAL ANALYSIS (*)</a></p> <p><a href="#">FOOD CHEMICAL ANALYSIS AND SAFETY CONTROL (*)</a></p>	<p>Il corso ha l'obiettivo di fornire i concetti fondamentali della chimica dei residui fitosanitari e degli inquinanti di natura organica</p>	<p>Lectures aim to provide the fundamental concepts of pesticides residues chemistry and organic and inorganic pollutants in food. The</p>

	<p>ed inorganica in alimenti. Obiettivo di questo insegnamento e' fornire conoscenze teoriche e in parte pratiche di metodiche analitiche per il controllo della qualita' dell'alimentazione umana</p>	<p>objective of teaching is to provide theoretical and partly practical knowledge of analytical methods for the control of human nutrition quality and safety</p>
<p><a href="#">ENZIMOLOGY (*)</a></p>	<p>Il modulo di enzimologia si propone di far conoscere agli studenti i principi di cinetica enzimatica, le principali tecniche in enzimologia e le strategie biotecnologiche per aumentare la stabilita' e l'attivita' enzimatica, al fine di utilizzare enzimi cosı da ottenere cambiamenti desiderati nei prodotti alimentari.</p>	<p>The enzymology module aims to introduce students to the principles of enzymatic kinetics, the main techniques in enzymology and biotechnological strategies to increase the stability and enzymatic activity, in order to use enzymes so as to achieve desired changes in food.</p>
<p><b>Insegnamenti secondo anno</b> <a href="#">20204 - FOOD SENSORY ANALYSIS(*)</a></p>	<p>Il corso si propone di trasmettere agli studenti una serie di acquisizioni teoriche e pratiche utili al fine di un inserimento degli stessi nell'attivita' professionale. Agli studenti verranno forniti gli strumenti per utilizzare le varie tecniche di analisi sensoriale dei prodotti alimentari, per mettere a punto un disegno sperimentale e per elaborare statisticamente i dati.</p>	<p>The course proposes to transmit to the students a series of theoretical and practical acquisitions useful for the purpose of an insertion of the same in the professional activity. Students will be given the tools to use the various techniques of sensory analysis of food products, to develop an experimental design and to statistically process data.</p>
<p><a href="#">20205 - CONSUMER BEHAVIOUR AND FOOD MARKETING(*)</a></p>	<p>Il corso si propone di fornire allo studente le competenze di base per la comprensione delle scelte di acquisto del consumatore e della gestione di un processo di marketing strategico in ambito aziendale. L'approccio seguito e' quello di filiera, orientato alla valorizzazione della qualita' e della sostenibilita' economica, sociale ed ambientale delle produzioni agroalimentari. In particolare, il corso si propone di fornire agli studenti la conoscenza e gli strumenti per l'applicazione del marketing agroalimentare in relazione alle caratteristiche dei consumatori, alle nuove dinamiche di consumo e ai principali fattori caratterizzanti il prodotto e la sua distribuzione e comunicazione, nonche' di identificare gli strumenti idonei per realizzare appropriate strategie volte a valorizzare i prodotti agroalimentari sul mercato.</p>	<p>The course aims to provide the student with the basic skills for understanding consumer purchasing choices and managing a strategic marketing process in the business environment. The approach followed is that of a supply chain, aimed at enhancing the quality and economic, social and environmental sustainability of agri-food productions. In particular, the course aims to provide students with the knowledge and tools for the application of agri-food marketing in relation to consumer characteristics, new consumption dynamics and the main factors characterizing the product and its distribution and communication, as well as 'to identify the suitable tools to implement appropriate strategies aimed at enhance the agri-food products on the market.</p>
<p><a href="#">20207 - MICROBIOTA ASSOCIATED WITH MEDITERRANEAN AGRI-FOOD CHAINS(*)</a></p>	<p>Il Corso fornisce le conoscenze relative ai microrganismi di interesse agroalimentare con particolare riferimento ai microrganismi protecnologici, alterativi e patogeni. Particolare attenzione e' data ai metabolismi microbici, quindi al ruolo dei microrganismi nella produzioni di alimenti sicuri, stabili e di qualita, nonche' ridurre le perdine di prodotto. Sono approfonditi i metodi e le tecniche di analisi qualitativi e quantitativi per il controllo dei microrganismi di interesse alimentare con particolare riferimento alla sicurezza e igiene delle materie prime, semitrasformati e prodotti finiti. Sono approfondite le moderne tecniche di analisi fenotipiche e di biologia molecolare per l'identificazione e monitoraggio dei microrganismi nonche' i criteri di selezione e applicazione degli starter microbici. Particolare attenzione e' dato al controllo dei microrganismi mediante trattamenti fisici, chimici e biologici nell'ambito della sicurezza alimentare. Le attivita' svolte durante le esercitazioni in aula forniscono conoscenze per risolvere problemi legati al controllo della sicurezza e qualita' delle produzioni alimentari, la gestione delle fermentazioni e degli starter su scala industriale e dei coadiuvanti alimentari in matrici alimentari, alla gestione quantitativa dei materiali e reagenti necessari alla realizzazione delle analisi microbiologiche.</p>	<p>The course aims to provide detailed knowledge on food microbiology with specific attention to protecnological, spoilage and pathogenic microorganisms to be applied for food productions. The use and monitoring of microorganisms to improve safety and quality of foods. The lessons are focused on methods to monitor the presence and concentrations of microorganisms during food productions, as well as the use of starters and additives. The physic-chemical and biological methods to control microbial growth are also reported during lessons and focused on food safety. The course, through laboratory sessions, aims to provide the student manual skills necessary to start working in a microbiology laboratory and to perform quantitative and qualitative analyses of food samples. The laboratory activities will focus on genotypic characterization of bacteria and yeast strains. The activity based on the exercises sessions will focus on the methods to perform the inoculum of starter strains into raw material as well as on the analysis of amount of reagents to be used during microbiological analysis.</p>

<p><a href="#">20227 - PEST MANAGEMENT AND DISEASE CONTROL IN THE FOODSERVICE INDUSTRY C.I. (*)</a>  <a href="#">PEST CONTROL FOR THE FOODSERVICE INDUSTRY(*)</a></p>	<p>Obiettivo della disciplina e' fornire conoscenze di morfologia, fisiologia ed etologia relative alle principali specie infestanti delle derrate e introdurre lo studente alla conoscenze delle strategie di difesa che consentono di preservare la qualita' e la sicurezza delle derrate alimentari. Gli approfondimenti riguarderanno le principali specie infestanti in relazione ai danni prodotti sulle derrate alimentari, il loro inquadramento sistematico, le tecniche di monitoraggio e di diagnosi per l'identificazione e la quantificazione dei principali agenti infestanti e i metodi di controllo. Per sviluppare le capacita' di apprendimento, di analisi critica e di comunicazione degli studenti, saranno affidati casi - studio da svolgere singolarmente o in gruppo e da presentare in aula.</p>	<p>The goal of the course is to delve into some topics concerning the morphology, anatomy, physiology and ethology of the main infesting species of stored foods. The course also aims to provide an introduction to the methodologies and innovative tools to develop efficient and sustainable strategies for preservation of quality and safety of stored products. Detailed discussions will focus on main insect pests that are useful to recognize specific damages to stored foods, their taxonomy, the methodologies of monitoring and identifying the main infesting pests responsible of the damage and, finally, the control strategies with particular focus on biorational ones. To make students develop their learning skills, critical analysis and communication ability, case studies will be assigned that will be carried out individually or in groups and then presented in the classroom.</p>
<p><a href="#">BIOTIC CONTAMINANTS AND FOOD CONTROL(*)</a></p>	<p>L'insegnamento mira a fornire i principi generali inerenti la contaminazione degli alimenti da microrganismi fungini e loro metaboliti secondari, nonche' alla gestione delle stesse contaminazioni secondo razionali strategie. L'attivita' di laboratorio e' rivolta all'osservazione dei principali caratteri macro/microscopici dei piu' comuni Taxa di funghi contaminanti gli alimenti, alla valutazione dei livelli di contaminazione e all'isolamento delle colonie fungine contaminanti.</p>	<p>The course aims to provide the general principles on food contamination by fungal organisms and by their secondary metabolites, as well as on the rational strategies for the management of the same contamination. The laboratory activity is directed to observe the main macro/microscopic features of the most common fungal taxa contaminating food, to assess the contamination levels and to isolate the contaminants fungal colonies.</p>

### **Allegato 3 – Modalità di accesso al CLM in Mediterranean Food Science and Technology (art. 4)**

#### **Requisiti curriculari**

Per essere ammessi al corso di studio in 'Mediterranean Food Science and Technology' occorre che gli studenti siano sottoposti alla verifica del possesso dei requisiti curriculari e di personale preparazione.

I requisiti curriculari saranno verificati sulla base del possesso di un titolo di laurea conseguito nelle classi nelle classi: L-26 (Scienze e Tecnologie agroalimentari), L-2 (Biotecnologie), L-13 (Scienze Biologiche), L-25 (Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali), L-27 (Scienze e Tecnologie Chimiche), L-29 (Scienze e Tecnologie Farmaceutiche), L-32 (Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e la Natura), L-38 (Scienze e Zootecniche e Tecnologie della produzione animali) e L/SNT3 (Classe Delle Lauree In Professioni Sanitarie Tecniche) o altro titolo conseguito nelle classi omologhe, ex D.M. 509/99, o, nel rispetto della normativa vigente, di un titolo equipollente conseguito all'estero.

In alternativa possono accedere tutti i laureati che abbiano conseguito almeno 48 CFU complessivi in SSD specifici quali:

AGR/01  
AGR/09  
AGR/11  
AGR/12  
AGR/15  
AGR/16  
AGR/18  
IUS/03

#### **Modalità di verifica della personale preparazione**

La verifica della personale preparazione alla quale potranno accedere solo gli studenti in possesso dei requisiti curriculari potrà essere espletata o sulla base del voto di laurea individuato dal Regolamento del CdS oppure sulla base della preparazione personale dello studente con riferimento:

- alle discipline scientifiche di base di carattere tecnologico applicativo ed economico riguardanti la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari;
- alle principali operazioni e processi della tecnologia alimentare;
- al ruolo e il significato della presenza dei microorganismi nella conservazione e trasformazione dei prodotti alimentari;
- ai meccanismi di alterazione e deterioramento degli alimenti e i metodi per il loro controllo;
- alle principali teorie economiche che regolano la produzione e la commercializzazione dei prodotti alimentari.
- alla conoscenza della lingua inglese (livello B2 del CEFR).

La verifica dell'adeguatezza della personale preparazione verrà effettuata da una Commissione didattica che sarà opportunamente istituita dal C.I. Food Science and Technology.

Inoltre, è richiesta la conoscenza della lingua inglese pari almeno al livello B2 del CEFR e di quella italiana per gli studenti stranieri. Tale conoscenza sarà verificata in sede di verifica della personale preparazione, a meno che il candidato non sia in possesso di certificazione linguistica per il livello richiesto.

## Allegato 4 Docenti titolari di insegnamento nel CLM in Mediterranean Food Science and Technology (Art. 13)

NOME COGNOME	RUOLO	SSD	Insegnamento
<b>Luciano CINQUANTA (DR)</b>	<i>PO</i>	AGR/15	APPLIED TECHNOLOGY ON MEDITERRANEAN FOOD
Aldo TODARO	<i>PA</i>	AGR/15	TECHNOLOGY AND QUALITY IN THE FOOD SUPPLY SYSTEM
Beatrice LA PORTA	<i>RtdA</i>	IUS/03	FOOD TRADE AND SAFETY LEGISLATION
Filippo SGROI	<i>PA</i>	AGR/01	FOOD INDUSTRY MANAGEMENT AND ENTREPRENEURSHIP
Concetta Maria MESSINA	<i>PA</i>	AGR/20	ANIMAL FOOD AND FISHERIES C.I.) FISHERY RESOURCES AND UTILIZATION
<b>Salvatore MASTRANGELO (DR)</b>	<i>RtdB</i>	AGR/17	ANIMAL FOOD QUALITY
Claudio DE PASQUALE <i>Docente non specificato</i>	<i>PA</i>	AGR/13	ENZIMODOLOGY AND FOOD CHEMICAL ANALYSIS FOOD CHEMICAL ANALYSIS AND SAFETY CONTROL (MOD) ENZIMODOLOGY
<b>Mariangela VALLONE (DR)</b> <i>Docente non specificato</i>	<i>PA</i>	AGR/09	(modulo di AGROINDUSTRY SUSTAINABLE SYSTEMS AND PLANTS C.I.) FOOD PRODUCTION AND AGRO-INDUSTRIAL PLANTS SUSTAINABLE AGROINDUSTRY SYSTEMS
Luca SETTANNI	<i>PO</i>	AGR/16	MICROBIOTA ASSOCIATED WITH MEDITERRANEAN AGRI- FOOD CHAINS
<b>Onofrio CORONA (DR)</b>	<i>PA</i>	AGR/15	FOOD SENSORY ANALYSIS
<b>Giuseppina MIGLIORE (DR)</b>	<i>PA</i>	AGR/01	CONSUMER BEHAVIOUR AND FOOD MARKETING
<b>Ezio PERI (DR)</b>	<i>PO</i>	AGR/11	<i>PEST MANAGEMENT AND DISEASE CONTROL IN THE FOODSERVICE INDUSTRY C.I.</i> PEST CONTROL FOR THE FOODSERVICE INDUSTRY
Andrea Giovanni CARUSO	<i>RTB</i>	AGR/12	BIOTIC CONTAMINANTS AND FOOD CONTROL
			PRODUCT DEVELOPMENT AND FORMULATION C.I.)

**Allegato 5 Docenti tutor del CLM in Mediterranean Food Science and Technology (Art. 23)**

COGNOME	NOME	EMAIL
SGROI	Filippo	<a href="mailto:filippo.sgroi@unipa.it">filippo.sgroi@unipa.it</a>
TODARO	Aldo	<a href="mailto:aldo.todaro@unipa.it">aldo.todaro@unipa.it</a>
FRANCESCA	Nicola	<a href="mailto:nicola.francesca@unipa.it">nicola.francesca@unipa.it</a>
MESSINA	Concetta Maria	<a href="mailto:concetta.messina@unipa.it">concetta.messina@unipa.it</a>
CORONA	Onofrio	<a href="mailto:onofrio.corona@unipa.it">onofrio.corona@unipa.it</a>
VALLONE	Mariangela	<a href="mailto:mariangela.vallone@unipa.it">mariangela.vallone@unipa.it</a>
CINQUANTA	Luciano	<a href="mailto:luciano.cinquanta@unipa.it">luciano.cinquanta@unipa.it</a>
PERI	Ezio	<a href="mailto:ezio.peri@unipa.it">ezio.peri@unipa.it</a>
DE PASQUALE	Claudio	<a href="mailto:claudio.depasquale@unipa.it">claudio.depasquale@unipa.it</a>
MASTRANGELO	Salvatore	<a href="mailto:salvatore.mastrangelo@unipa.it">salvatore.mastrangelo@unipa.it</a>