

VERBALE DELL'INCONTRO DI CONSULTAZIONE CON IL SISTEMA SOCIO-ECONOMICO E LE PARTI INTERESSATE (Art. 11 DM 270/04)

A.A. 2025/2026

approvato nella seduta del Consiglio Interclasse Food Science and Technology del 23/05/2025

Corso di Studio: L-26 – Scienze e Tecnologie Agroalimentari

Tipo Corso	<u>Laurea</u>
Classe	<u>L-26</u>
Sede Didattica	<u>Palermo</u>
Dipartimento	<u>Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali - SAAF</u>

Corso di Studio: LM-70 – Mediterranean Food Science and Technology

Tipo Corso	<u>Laurea Magistrale</u>
Classe	<u>LM-70 (erogato in lingua Inglese)</u>
Sede Didattica	<u>Palermo</u>
Dipartimento	<u>Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali - SAAF</u>

Il giorno 19/05/2025 alle ore 11:45 in presenza presso l'Aula Magna G.P. Ballatore del Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali e a distanza su piattaforma Teams, si è tenuto l'incontro di consultazione tra i rappresentanti dei Corsi di Studio (CdS) e gli esponenti delle organizzazioni rappresentative della produzione e delle professioni di riferimento, per una consultazione sul progetto formativo per l'A.A. 2025/2026 relativo ai Corsi di Studio di cui sopra.

L'incontro è stato organizzato congiuntamente tra i coordinatori di tutti i CdS del Dipartimento SAAF, con la scansione temporale riportata nell'allegata locandina dell'evento.

Erano presenti all'incontro:

- Per i Corsi di Studio L-26 ed LM-70:
 - Prof.ssa Mariangela VALLONE, docente dei CdS L-26 Scienze e Tecnologie Agroalimentari ed LM-70 Mediterranean Food Science and Technology, Coordinatrice del Consiglio Interclasse Food Science and Technology (FST) cui afferiscono i due CdS
 - Prof.ssa Carla GENTILE, docente del CdS L-26 Scienze e Tecnologie Agroalimentari e Vice-Coordinatrice del Consiglio Interclasse FST
 - Prof. Raimondo GAGLIO, docente del CdS L-26 Scienze e Tecnologie Agroalimentari e Segretario verbalizzante del Consiglio Interclasse FST
 - Prof. Luciano CINQUANTA, docente del CdS LM-70 Mediterranean Food Science and Technology
 - Prof. Diego PLANETA, docente del CdS L-26 Scienze e Tecnologie Agroalimentari e delegato del Direttore del Dipartimento SAAF ai Rapporti con gli Enti locali e le Organizzazioni di categoria

- Prof. Giuseppe SORTINO, docente del CdS L-26 Scienze e Tecnologie Agroalimentari e delegato del Direttore del Dipartimento SAAF ai Rapporti con le Associazioni Studentesche
 - Prof. Ezio PERI, Vicedirettore e Delegato alla Didattica del Dipartimento SAAF
 - Dott.ssa Sonia VALENTINO Responsabile Unità Operativa U.O. Didattica e Servizi agli Studenti Dipartimento SAAF
 - Dott.ssa Valentina ZARCONI Manager Didattico per i CdS
- Per le organizzazioni rappresentative:
 - Il Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna
 - Tecnologi Alimentari liberi professionisti
 - Il Presidente dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Palermo
 - Agronomi liberi professionisti
 - Il Direttore Incaricato del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura
 - Manager di gruppo multinazionale di impianti per l'industria agroalimentare (settore tecnologie per il settore del food, beverage e pharma)
 - Titolare di frantoio oleario

La discussione ha preso in esame anche la sintesi dei risultati intermedi emersi da precedenti consultazioni: questionari per le parti sociali A.A. 2025/2026 trasmessi per e-mail alle Parti Interessate in data 13/05/2025. Sono stati coinvolti nell'indagine circa 100 stakeholders. Sono stati, inoltre, illustrati i principali cambiamenti dell'offerta formativa introdotti per l'A.A. 2025/2026.

Tali documenti mettono in rilievo:

- la raccolta delle opinioni delle Parti Interessate tramite i questionari telematici redatti sulla base del modello predisposto dal Presidio di Qualità dell'Ateneo (primi dati statistici elaborati alla data del 18/05/2025);
- il manifesto dei Corsi di Studio (didattica programmata A.A. 2025/2026)
- una valutazione di riferimento per la qualità della formazione universitaria viene regolarmente sviluppata da Alma Laurea, Scheda Unica Annuale - Soddisfazione per il corso di studio concluso e condizione occupazionale dei laureati.

Durante l'incontro è stato proposto alle parti consultate un confronto su:

- denominazione dei CdS
- obiettivi formativi dei CdS
- figura professionale e sbocchi occupazionali previsti
- risultati di apprendimento attesi e quadro delle attività formative
- indagini AlmaLaurea, opinioni delle aziende sui tirocini

Le principali osservazioni emerse dalla discussione sono state le seguenti:

- Denominazione dei CdS: sono stati giudicati pienamente adatti a comunicare in modo chiaro le finalità dei CdS
- Obiettivi formativi: gli obiettivi formativi sono stati considerati adeguati al fabbisogno attuale
- Figure professionali: le abilità/competenze fornite dai CdS sono rispondenti alle competenze richieste per le figure professionali che i corsi si propongono di formare
- Punti di forza dell'offerta formativa proposta:

- ✓ piena condivisione dei manifesti dei CdS dell'offerta formativa 2025/2026 dalle Parti Interessate;
- ✓ visione d'insieme di tutta l'Industria Agroalimentare;
- ✓ importanza della Fisica fra le materie del 1° anno della L-26 in quanto basilare per lo studio della fisica delle matrici alimentari;
- ✓ potenziamento della lingua inglese nella L-26 con il passaggio da 5 a 6 CFU al fine di agevolare l'iscrizione dei laureati L-26 alla LM-70 (erogata in lingua Inglese);
- ✓ potenziamento del tirocinio curricolare nella L-26 con il passaggio da 3 a 4 CFU, attività considerata di grande importanza per l'efficacia formativa e per stimolare le imprese al futuro inserimento, nel loro organico, delle figure professionali già nella fase finale del percorso formativo;
- ✓ potenziamento del corso di Biochimica Generale nella L-26 con il passaggio da 6 a 8 CFU al fine rafforzare la comprensione dei processi molecolari alla base della conservazione e trasformazione degli alimenti e allineare il percorso formativo agli standard internazionali;
- ✓ inserimento del nuovo modulo di Microbiologia Industriale (3 CFU) nella L-26;
- ✓ erogazione in lingua Inglese della LM-70 Mediterranean Food Science and Technology;
- ✓ inserimento del nuovo modulo di Freshwater Production (3 CFU) nella LM-70;
- ✓ inserimento delle materie a scelta dello studente (consigliate) Food Packaging (3 CFU) e Post Harvest Management and Quality of Fruit Crops (6 CFU) nella LM-70.

Altre osservazioni: viene suggerita l'introduzione di un modulo/insegnamento inerente alla "Formulazione di nuovi prodotti" in quanto la progettazione di nuovi alimenti per l'industria alimentare viene considerata di grande attualità ed il potenziamento delle soft skills, utili per favorire l'inserimento dei laureati nel mondo del lavoro, da svilupparsi tramite esercitazioni, workshop, casi studio.

L'incontro si chiude alle ore 12.45.

La Coordinatrice del Consiglio Interclasse
Food Science and Technology
Prof.ssa Mariangela Vallone



Allegati al verbale:

1. locandina dell'evento;
2. presentazione dei Corsi di Studio L-26 Scienze e Tecnologie Agroalimentari ed LM-70 Mediterranean Food Science and Technology e relativi manifesti (didattica programmata A.A. 2025/2026) illustrati durante l'incontro con i Portatori di Interesse del 19/05/2025;
3. primi risultati dei questionari per le parti sociali A.A. 2025/2026 L-26 ed LM-70.

ALLEGATO 1 - locandina dell'evento Incontro con le Parti Sociali del 19/05/2025

**SAAF, OFFERTA
FORMATIVA 2025/26**

**INCONTRO CON
LE PARTI SOCIALI**



AULA MAGNA BALLATORE

SAAF, Viale delle Scienze Ed. 4

19 MAGGIO 2025

8:30-14:00



Link Teams:
<https://tiny.unipa.it/incontro-parti-sociali>



Università
degli Studi
di Palermo

8.30-8:45

Saluto del Direttore del Dipartimento
Prof. Baldassare Portolano
Presentazione dell'offerta formativa del Dipartimento- Prof. Ezio Peri

8:45-9:30

Corsi di laurea afferenti al Consiglio di Interclasse Produzioni e Tecnologie Agrarie - Prof. Pietro Columba
L-25 Scienze e Tecnologie Agrarie
LM-69 Scienze delle Produzioni e delle Tecnologie Agrarie
LM-69 Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare

9:30 - 10:00

L-25 Sistemi Agricoli Mediterranei – Prof. Salvatore La Bella

10:00 - 10:45

Corsi di laurea afferenti al Consiglio di Interclasse Scienze e Tecnologie Agro-ambientali e Forestali – Prof. Vito Armando Laudicina
L-25 Agroingegneria
L-25 Scienze Forestali ed Ambientali
LM-69 Scienze e Tecnologie per la Difesa e la Conservazione del Suolo
LM-69/LM-73 Scienze e Tecnologie Agroingegneristiche e Forestali

10:45 - 11:15

LM-69 Agricoltura di Precisione – Prof. Pietro Catania

11:15 - 11:45

L-25 Viticoltura ed Enologia – Prof. Onofrio Corona

11:45 - 12:30

Corsi di laurea afferenti al Consiglio di Interclasse Food Science and Technology – Prof.ssa Mariangela Vallone
L-26 Scienze e Tecnologie Agroalimentari
LM-70 Mediterranean Food Science and Technology

12:30 - 13:00

L/Gastr Scienze Gastronomiche – Prof. Filippo Sgroi

13:00-13:30

LM-42 Medicina Veterinaria - Prof. Filippo Sgroi

13:30-14:00

Dottorati di Ricerca
Biodiversity in Agriculture and Forestry – Prof. Riccardo Lo Bianco
Sistemi Agro-alimentari e Forestali Mediterranei – Prof. Massimo Iovino

ALLEGATO 2 - Presentazione dei Corsi di Studio L-26 Scienze e Tecnologie Agroalimentari ed LM-70 Mediterranean Food Science and Technology e relativi manifesti (didattica programmata A.A. 2025/2026)

**SAAF, OFFERTA
FORMATIVA 2025/26**

**INCONTRO CON
LE PARTI SOCIALI**



CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI L-26

**MASTER DEGREE MEDITERRANEAN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
LM-70**



Università
degli Studi
di Palermo

**CORSO DI LAUREA IN
SCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI L-26**



Coordinatrice prof.ssa MARIANGELA VALLONE
mariangela.vallone@unipa.it

Vice Coordinatrice prof.ssa CARLA GENTILE
carla.gentile@unipa.it

<https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzeetecnologieagroalimentari2147/>



Università
degli Studi
di Palermo

Insegnamenti 1 ° anno	CFU	Sem.	Val.	Freq.	SSD	TAF
24603 - BOTANICA E MICOLOGIA APPLICATA ALLA FILIERA AGROALIMENTARE	9	1	V			
- BOTANICA APPLICATA ALLA FILIERA AGROALIMENTARE (MODULO) <i>Schicchi(PO)</i>	6	1			BIO/02	A
- MICOLOGIA APPLICATA ALLA FILIERA AGROALIMENTARE (MODULO) <i>Venturella(PO)</i>	3	1			BIO/03	C
24503 - ELEMENTI DI CHIMICA GENERALE E ANALITICA <i>De Pasquale(PA)</i>	7	1	V		AGR/13	A
18521 - FISICA E ELEMENTI DI MATEMATICA <i>Ferruggia Bonura(RD)</i>	8	1	V		FIS/01	A
24600 - PRODUZIONI E BIODIVERSITÀ DELLE COLTURE ORTOFRUTTICOLE	9	1	V			
- BIODIVERSITÀ E QUALITÀ DELLE COLTURE ORTIVE (MOD.) <i>Sabatino(PA)</i>	3	1			AGR/04	C
- PRODUZIONI E BIODIVERSITÀ DELLE COLTURE ARBOREE DA FRUTTO (MOD.) <i>Sortino(PA)</i>	6	1			AGR/03	B
12355 - CONOSCENZA DELLA LINGUA STRANIERA	6	1	G			E
01933 - CHIMICA ORGANICA <i>Marullo(PA)</i>	6	2	V		CHIM/06	A
13938 - ECONOMIA DEL SISTEMA AGROALIMENTARE <i>Crescimanno(PO)</i>	8	2	V		AGR/01	B
18523 - STORIA E ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE	6	2	V		M-DEA/01	C

59

Insegnamenti 2 ° anno	CFU	Sem.	Val.	Freq.	SSD	TAF
89601 - BIOCHIMICA GENERALE <i>Gentile(PA)</i>	8	1	V		BIO/10	A
22219 - BIODIVERSITÀ E QUALITÀ DELLE COLTURE ERBACEE DA PIENO CAMPO <i>Frenda(PA)</i>	6	1	V		AGR/02	B
18511 - ELEMENTI DI INGEGNERIA DELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE	9	1	V			
- APPROVVIGIONAM., QUALITÀ E SMALTIM. DELLE ACQUE DELL'IND. AGROALIMENTARE <i>Baiamonte(PO)</i>	6	1			AGR/08	C
- MACCHINE PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE <i>Vallone(PO)</i>	3	1			AGR/09	C
18524 - FONDAMENTI DI OPERAZIONI UNITARIE <i>Pollon(RD)</i>	7	2	V		AGR/15	B
24502 - MICROBIOLOGIA GEN. E TECNICHE MICROBIOLOGICHE APPLICATE AGLI ALIMENTI <i>Gaglio(PA)</i>	9	2	V		AGR/16	B
18516 - PRODUZIONI ANIMALI E ITTICHE	9	2	V			
- APPROVVIGIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI ITTICI <i>Messina(PO)</i>	3	2			AGR/20	C
- SISTEMI E PRODUZIONI DELLE SPECIE ANIMALI <i>Bonanno(PO)</i>	6	2			AGR/19	B
19156 - LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE	3	2	G			F
06634 - STAGE	4	2	G			F
Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate)	12					D

67



Insegnamenti 3° anno	CFU	Sem.	Val.	Freq.	SSD	TAF
18502 - BIOMATERIALI PER IL PACKAGING ALIMENTARE <i>Botta(PA)</i>	6	1	V		ING-IND/22	B
18499 - IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI	10	1	V			
- IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE	6	2			MED/42	B
- IGIENE ED ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	4	2			VET/04	C
24637 - TECNOLOGIE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE	11	1	V			
- MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE (MODULO)	3	1			AGR/16	C
- TECNOLOGIE ALIMENTARI (MODULO) <i>Planeta(PA)</i>	8	1			AGR/15	B
22685 - CHIMICA DEGLI ALIMENTI E METABOLISMO DEI NUTRIENTI	12	2	V			
- CHIMICA DEGLI ALIMENTI <i>Avellone(PA)</i>	6	2			CHIM/10	B
- NUTRIENTI MINERALI E METABOLITI SECONDARI DELLA PIANTA <i>Laudicina(PO)</i>	6	2			AGR/13	B
18501 - FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE UMANA E DIETETICA	6	2	V		BIO/09	B
18497 - SEMIOTICA DELLA GASTRONOMIA	6	2	V		M-FIL/05	C
05917 - PROVA FINALE	3	2	V			E
	54					



GRUPPI DI ATTIVITA' FORMATIVE OPZIONALI

Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate)	CFU	Sem.	Val.	Freq.	SSD	TAF
21783 - FONDAMENTI DEL DIRITTO AGROALIMENTARE <i>Pisciotta Tosini(PO)</i>	3	1	V		IUS/03	D
23785 - GESTIONE RIFIUTI E SOTTOPRODOTTI DELLE ATTIVITÀ DEL SETT.AGROALIMENT. <i>Torregrossa(PO)</i>	6	1	V		ICAR/03	D

PROPEDEUTICITA' TRA INSEGNAMENTI

- 01933 - CHIMICA ORGANICA
 - 24503 - ELEMENTI DI CHIMICA GENERALE E ANALITICA
- 22685 - CHIMICA DEGLI ALIMENTI E METABOLISMO DEI NUTRIENTI
 - 01933 - CHIMICA ORGANICA
 - 24503 - ELEMENTI DI CHIMICA GENERALE E ANALITICA
- 89601 - BIOCHIMICA GENERALE
 - 01933 - CHIMICA ORGANICA
 - 24503 - ELEMENTI DI CHIMICA GENERALE E ANALITICA

Tirocinio pratico applicativo STAGE 4 CFU – 100 ore



SAAF
SISTEMI
AGROALIMENTARI
E AMBIENTALI



Università
degli Studi
di Palermo

Laboratori didattici



SAAF
SISTEMI
AGROALIMENTARI
E AMBIENTALI



Università
degli Studi
di Palermo



Sbocchi occupazionali L-26 SCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI

Libera professione: attività imprenditoriale e consulenza tecnica nei settori della produzione, trasformazione, depurazione, conservazione, commercializzazione e distribuzione di alimenti, bevande, semilavorati alimentari e relativi ingredienti, GDO (Grande Distribuzione Organizzata), ristorazione collettiva, laboratori di analisi chimiche e microbiologiche di alimenti e materie prime

Impiego presso aziende private: industrie alimentari e aziende che operano per la produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, Enti privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione e indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari

Pubblico impiego: enti pubblici dedicati ad attività di ricerca, analisi, controllo e certificazione delle produzioni alimentari, enti di ricerca (Università, CNR, Crea ecc.), enti pubblici dedicati alla tutela della salute dei consumatori, al controllo della qualità e salubrità degli alimenti

Insegnamento: completando la propria formazione con la laurea magistrale

Iscrizione all' Albo dei tecnologi alimentari (esprimere pareri di tipo tecnico, legislativo e gestionale nel settore agroalimentare) completando la propria formazione con la laurea magistrale



PROFILO

Tecnologo alimentare

CdL in Scienze e Tecnologie Agroalimentari

Il laureato in STAL acquisisce CONOSCENZE negli ambiti:

- qualità delle principali produzioni alimentari, di origine vegetale e animale
- processi industriali di lavorazione e trasformazione delle produzioni alimentari, di origine vegetale e animale
- principi di nutrizione e nutraceutica, educazione, cultura e igiene alimentare
- economia ed analisi dei consumi alimentari
- analisi tecnologica e sensoriale degli alimenti

Il CdL fornisce ai laureati le seguenti COMPETENZE:

- gestione e controllo delle attività di trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti e bevande
- sicurezza e salubrità degli alimenti
- riduzione degli sprechi e dell'impatto ambientale degli alimenti





Università
degli Studi
di Palermo

MASTER DEGREE MEDITERRANEAN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY LM-70

erogato in lingua inglese



Coordinatrice prof.ssa MARIANGELA VALLONE
mariangela.vallone@unipa.it

Vice Coordinatrice prof.ssa CARLA GENTILE
carla.gentile@unipa.it

<https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/mediterraneanfoodscienceandtechnology2238/>



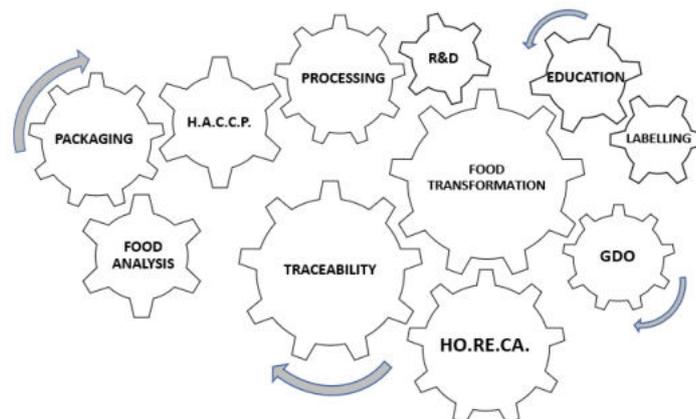
Insegnamenti 1° anno	CFU	Sem.	Val.	Freq.	SSD	TAF
20220 - APPLIED TECHNOLOGY ON MEDITERRANEAN FOOD <i>Cinquanta(PO)</i>	6	1	V		AGR/15	B
20206 - FOOD INDUSTRY MANAGEMENT AND ENTREPRENEURSHIP <i>Migliore(PA)</i>	6	1	V		AGR/01	B
15390 - FOOD MICROBIOLOGY <i>Settanni(PO)</i>	6	1	V		AGR/16	B
20218 - TECHNOLOGY AND QUALITY IN THE FOOD SUPPLY SYSTEM	6	1	V		AGR/15	B
20216 - AGROINDUSTRY SUSTAINABLE SYSTEMS AND PLANTS C.I.	11	2	V			
- FOOD PRODUCTION AND AGRO-INDUSTRIAL PLANTS <i>Vallone(PO)</i>	6	2			AGR/09	C
- SUSTAINABLE AGROINDUSTRY SYSTEMS <i>Guarino(PA)</i>	5	2			ING-IND/11	C
24590 - AQUATIC FOOD PRODUCTION	9	2	V			
- FRESHWATER PRODUCTION	3	2			AGR/20	C
- MARINE RESOURCES AND UTILIZATION <i>Messina(PO)</i>	6	2			AGR/20	B
21781 - ENZIMOLOGY AND FOOD CHEMICAL ANALYSIS	9	2	V			
- ENZIMOLOGY <i>Proia(PA)</i>	3	2			BIO/10	C
- FOOD CHEMICAL ANALYSIS AND SAFETY CONTROL (MOD) <i>De Pasquale(PA)</i>	6	2			AGR/13	B
Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate)	3					D

Insegnamenti 2 ^o anno	CFU	Sem.	Val.	Freq.	SSD	TAF
20205 - CONSUMER BEHAVIOUR AND FOOD MARKETING <i>Migliore(PA)</i>	6	1	V		AGR/01	B
20219 - FOOD TRADE AND SAFETY LEGISLATION	6	1	V		IUS/03	B
20227 - PEST MANAGEMENT AND DISEASE CONTROL IN THE FOODSERVICE INDUSTRY C.I.	9	1	V			
- <i>BIOTIC CONTAMINANTS AND FOOD CONTROL</i>	3	1			AGR/12	C
- <i>PEST CONTROL FOR THE FOODSERVICE INDUSTRY Peri(PO)</i>	6	1			AGR/11	B
06634 - STAGE	12	1	G			F
20204 - FOOD SENSORY ANALYSIS <i>Crupi(PA)</i>	6	2	V		AGR/15	B
16047 - THESIS	20	2	G			E
Attiv. form. a scelta dello stud. (consigliate) II	5					D
	64					

GRUPPI DI ATTIVITA' FORMATIVE OPZIONALI

Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate)	CFU	Sem.	Val.	Freq.	SSD	TAF
24595 - FOOD PACKAGING	3	1	V		ING-IND/22	D
Attiv. form. a scelta dello stud. (consigliate) II	CFU	Sem.	Val.	Freq.	SSD	TAF
24592 - POST HARVEST MANAGEMENT AND QUALITY OF FRUIT CROPS	5	1	V		AGR/03	D

FOOD TECHNOLOGIST ROLES



ALLEGATO 3 - primi risultati dei questionari per le parti sociali A.A. 2025/2026 L-26 ed LM-70.

Corso di Studio: L-26 – Scienze e Tecnologie Agroalimentari

Modulo per la Consultazione Parti Interessate

17 risposte

[Pubblica i dati di analisi](#)

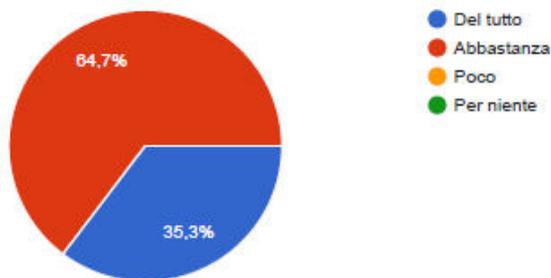
1) Denominazione dell'organizzazione/azienda, sede, ruolo dell'intervistato all'interno dell'Organizzazione (azienda, ente,...)

17 risposte

2) La denominazione del Corso di Studio comunica in modo chiaro le finalità del Corso stesso?

[Copia](#)

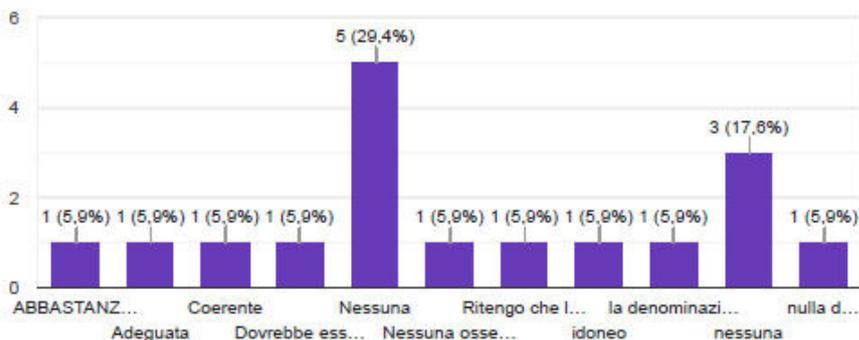
17 risposte



3) Osservazioni sulla denominazione del Corso di Laurea

[Copia](#)

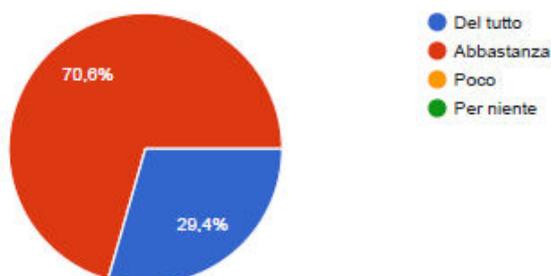
17 risposte



4) Gli obiettivi formativi del Corso di Laurea sono adeguati alle esigenze del settore in cui opera la Sua azienda/organizzazione?

[Copia](#)

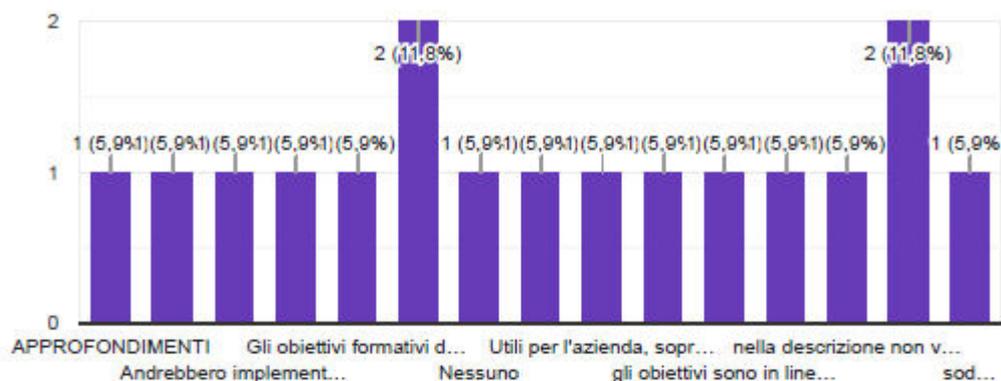
17 risposte



5) Osservazioni sugli obiettivi formativi del Corso di Laurea

Copia

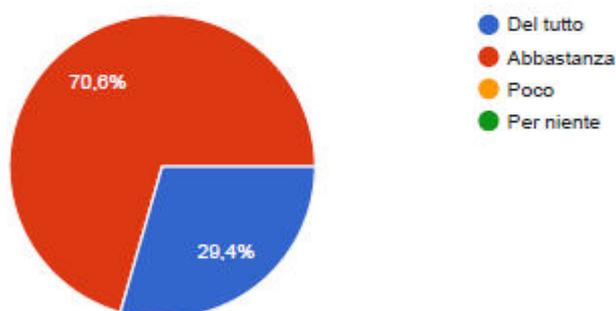
17 risposte



6) Le abilità/competenze fornite dal Corso di Laurea sono rispondenti alle competenze richieste per le figure professionali che il corso si propone di formare?

Copia

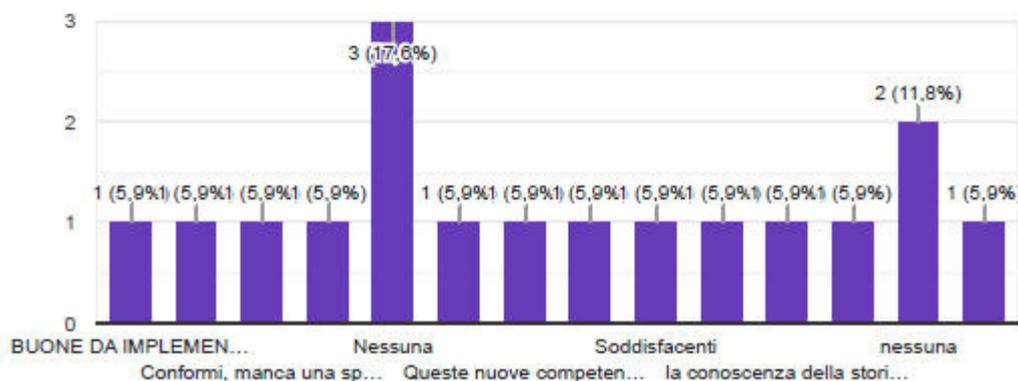
17 risposte



7) Osservazioni sulle abilità/competenze fornite dal Corso di Laurea

Copia

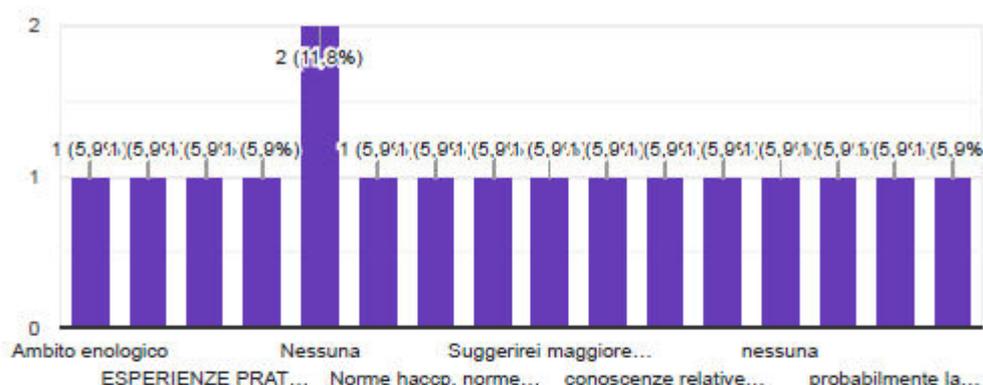
17 risposte



8) In particolare, quali attività formative fornite dal Corso di Laurea ritiene utile inserire o potenziare?

[Copia](#)

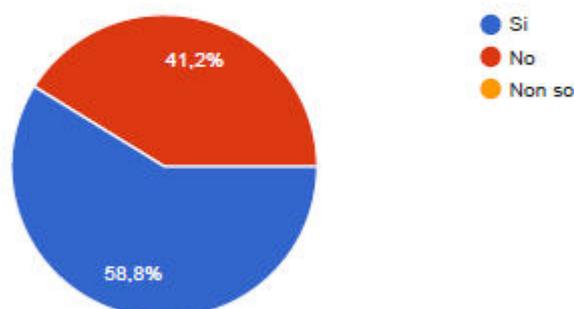
17 risposte



9) La sua azienda/organizzazione ha ospitato, nel corso dell'ultimo triennio, studenti del corso di studio per stage o tirocini?

[Copia](#)

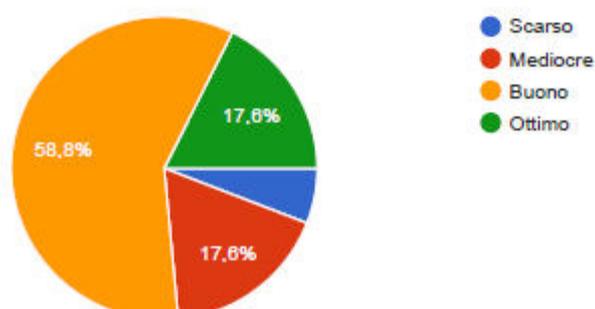
17 risposte



10) Esprima un giudizio sul livello di utilità dell'esperienza di accoglienza presso la sua azienda/organizzazione di giovani in stage o tirocinio:

[Copia](#)

17 risposte



11) Quali sono, a suo avviso, i punti di forza di questo corso di studio?

17 risposte

Conoscenza dei processi

l'apprendimento di metodi per il controllo delle materie prime e degli alimenti

La ricerca e la sperimentazione

una preparazione di base relativa alla produzione di qualità con una attenzione all'eticità e tutela ambientale

VISIONE DELL'INTERO PROCESSO PRODUTTIVO

ottima formazione tecniche di trasformazione

La presenza di discipline scientifiche di base

rispetto ad altri corsi c'è una maggiore adesione alle realtà produttive

E' un corso di studio innovativo

la formazione di tecnologi

La varietà

Attenzione all'impatto ambientale e all'aspetto legislativo

Competenza in relazione ai problemi di Sicurezza Alimentare

l'innovazione

Buona preparazione scientifica di base, ampia visione della filiera agroalimentare, attenzione alla qualità, sicurezza e salubrità degli alimenti, approccio multidisciplinare

La competenze trasversali

Buone conoscenze relative alla composizione chimico-fisica, alle caratteristiche organolettiche, microbiologiche e nutrizionali degli alimenti

Modulo per la Consultazione Parti Interessate

12 risposte

[Pubblica i dati di analisi](#)

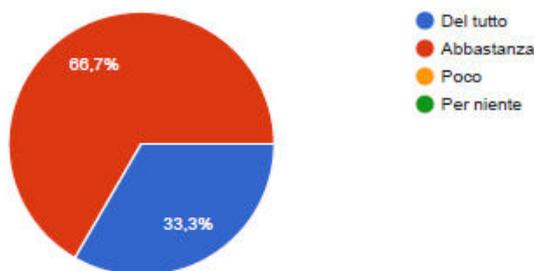
1) Denominazione dell'organizzazione/azienda, sede, ruolo dell'intervistato all'interno dell'Organizzazione (azienda, ente,...)

12 risposte

2) La denominazione del Corso di Studio comunica in modo chiaro le finalità del Corso stesso?

[Copia](#)

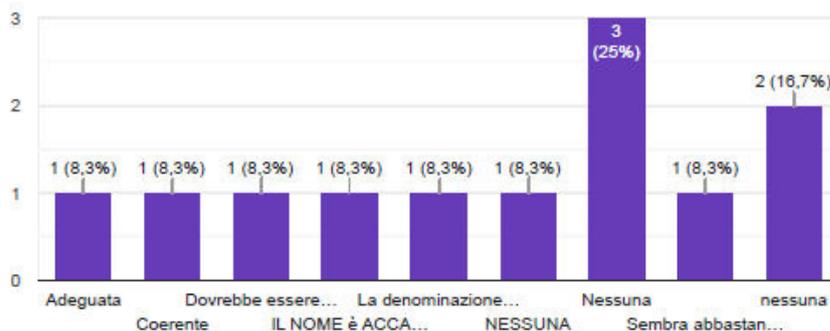
12 risposte



3) Osservazioni sulla denominazione del Corso di Laurea

[Copia](#)

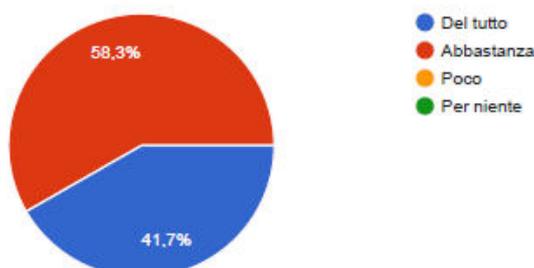
12 risposte



4) Gli obiettivi formativi del Corso di Laurea sono adeguati alle esigenze del settore in cui opera la Sua azienda/organizzazione?

[Copia](#)

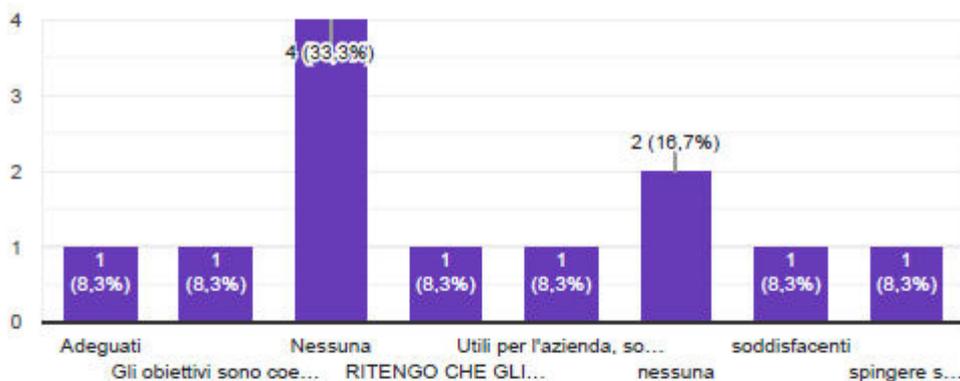
12 risposte



5) Osservazioni sugli obiettivi formativi del Corso di Laurea

Copia

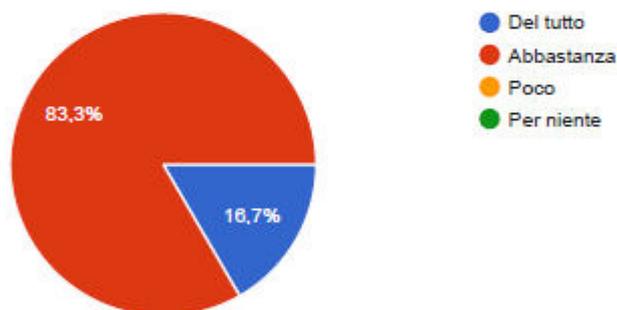
12 risposte



6) Le abilità/competenze fornite dal Corso di Laurea sono rispondenti alle competenze richieste per le figure professionali che il corso si propone di formare?

Copia

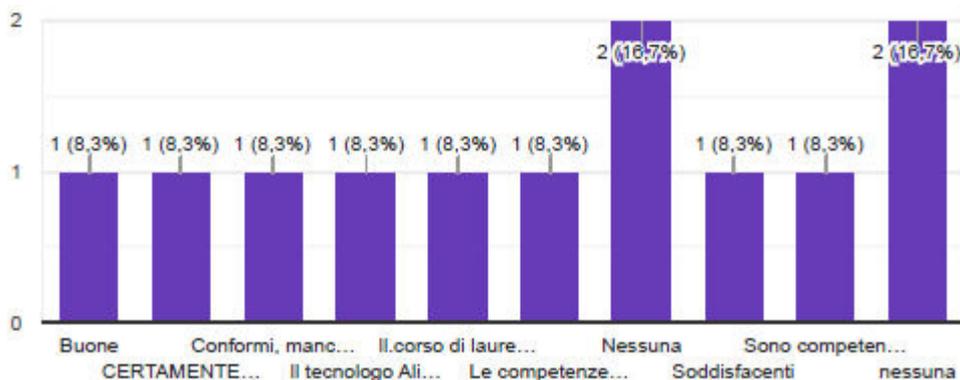
12 risposte



7) Osservazioni sulle abilità/competenze fornite dal Corso di Laurea

Copia

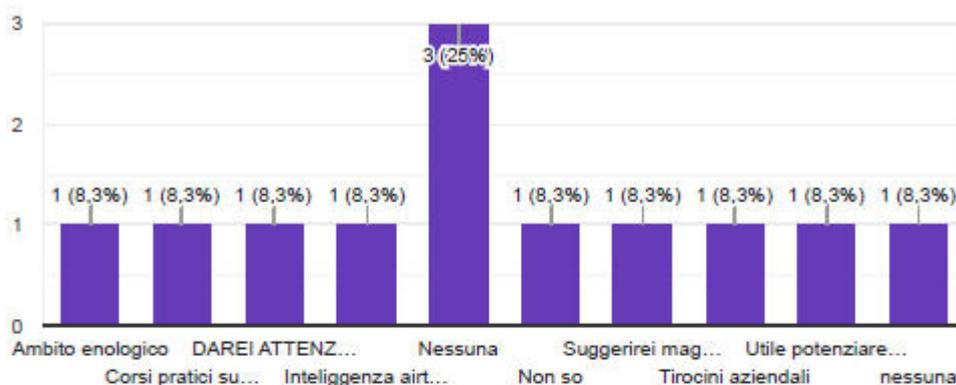
12 risposte



8) In particolare, quali attività formative fornite dal Corso di Laurea ritiene utile inserire o potenziare?

Copia

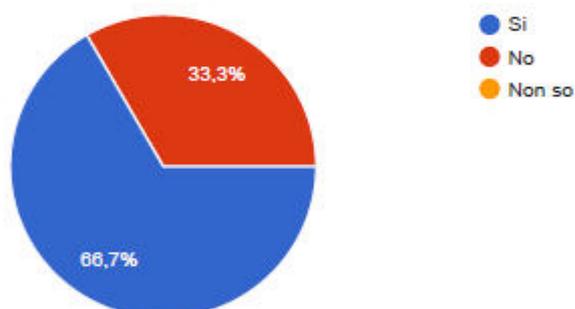
12 risposte



9) La sua azienda/organizzazione ha ospitato, nel corso dell'ultimo triennio, studenti del corso di studio per stage o tirocini?

Copia

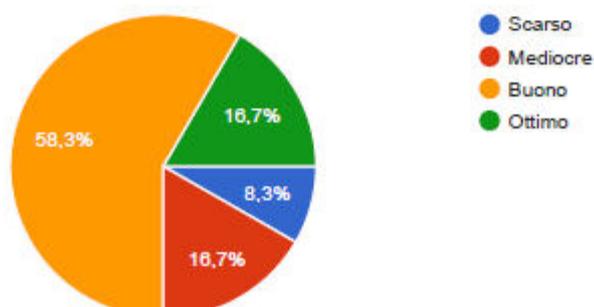
12 risposte



10) Esprima un giudizio sul livello di utilità dell'esperienza di accoglienza presso la sua azienda/organizzazione di giovani in stage o tirocinio:

Copia

12 risposte



11) Quali sono, a suo avviso, i punti di forza di questo corso di studio?

12 risposte

L'inserimento immediato al lavoro

Si trattano i molteplici ambiti in cui il tecnologo alimentare viene coinvolto nella vita dell'impresa

Approccio integrato alla filiera agroalimentare mediterranea, didattica interamente in inglese utile per il mercato internazionale, attenzione a sostenibilità, qualità e sicurezza alimentare, buona combinazione tra teoria e applicazione pratica, con un focus su R&S

l'internazionalizzazione

Varietà

conoscenze avanzate circa i processi e le fasi della trasformazione più idonee ad una moderna produzione e gestione dell'impresa agroalimentare

Le competenze trasversali

Il controllo biologico e microbiologico degli alimenti

Competenza in relazione ai problemi di Sicurezza Alimentare

buona formazione

Sicurezza alimentare

CHE È IN INGLESE ED ABBRACCIA MOLTI AMBITI DI INTERESSE ALIMENTARE