UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E FORESTALI

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI (L-26 R)

Allegati al Regolamento Didattico del Corso di Laurea in *Scienze e Tecnologie Agroalimentari* (L-26 R)

Allegato 1 - Articolazione del CL in Scienze e Tecnologie Agroalimentari (art. 3) – A.A. 2026/2027

Insegnamenti 1° anno	CFU	Sem.	Val.	TAF.	SSD
24603 - BOTANICA E MICOLOGIA APPLICATA ALLA FILIERA AGROALIMENTARE C.I.	9	1	V		
- BOTANICA APPLICATA ALLA FILIERA AGROALIMENTARE Schicchi (PO)	*6*	*1*		*A*	*BIOS-01/B*
- MICOLOGIA APPLICATA ALLA FILIERA AGROALIMENTARE Venturella (PO)	*3*	*1*		*C*	*BIOS-01/B*
24503 - ELEMENTI DI CHIMICA GENERALE E ANALITICA *De Pasquale (PA)*	7	1	V	A	AGRI-06/B
24600 - PRODUZIONI E BIODIVERSITÀ DELLE COLTURE ORTOFRUTTICOLE C.I.	9	1	V		
- BIODIVERSITÀ E QUALITÀ DELLE COLTURE ORTIVE Sabatino (PA)	*3*	*1*		*C*	*AGRI-02/B*
- PRODUZIONI E BIODIVERSITÀ DELLE COLTURE ARBOREE DA FRUTTO Sortino (PA)	*6*	*1*		*B*	*AGRI-03/A*
25201 – LINGUA INGLESE – LIVELLO B1	6	1	G	E	
01933 - CHIMICA ORGANICA *Marullo (PA)*	6	2	V	A	CHEM-05/A
13938 - ECONOMIA DEL SISTEMA AGROALIMENTARE *Crescimanno (PO)*	8	2	V	B	AGRI-01/A
18521 - FISICA E ELEMENTI DI MATEMATICA	8	2	V	A	PHYS-01/A
18523 - STORIA E ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE	4	2	V	C	SDEA-01/A
	57				

Insegnamenti 2° anno	CFU	Sem.	Val.	TAF.	SSD
22219 - BIODIVERSITÀ E QUALITÀ DELLE COLTURE ERBACEE DA PIENO CAMPO *Frenda (PA)*	6	1	V	B	AGRI-02/A
18511 - ELEMENTI DI INGEGNERIA DELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE C.I.	9	1	V		
- APPROVVIGIONAM., QUALITÀ E SMALTIM.DELLE ACQUE DELL'IND.AGROALIMENTARE Baiamonte (PO)	*6*	*1*		*C*	*AGRI-04/A*
- MACCHINE PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE Vallone (PO)	*3*	*1*		*C*	*AGRI-04/B*
24502 - MICROBIOLOGIA GEN.E TECNICHE MICROBIOLOGICHE APPLICATE AGLI ALIMENTI *Gaglio (PA)*	9	1	V	B	AGRI-08/A
89601 - BIOCHIMICA GENERALE *Gentile (PA)*	8	2	V	A	BIOS-07/A
18524 - FONDAMENTI DI OPERAZIONI UNITARIE *Pollon (RD)*	8	2	V	B	AGRI-07/A
18516 - PRODUZIONI ANIMALI E ITTICHE C.I.	9	2	V		
- APPROVVIGIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI ITTICI Messina (PO)	*3*	*2*		*C*	*AGRI-09/D*
- SISTEMI E PRODUZIONI DELLE SPECIE ANIMALI Bonanno (PO)	*6*	*2*		*B*	*AGRI-09/C*
19156 - LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE	3	2	G	F	
06634 - STAGE	3	2	G	F	
Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate)	12			D	
	67				

Insegnamenti 3° anno	CFU	Sem.	Val.	TAF.	SSD
18502 - BIOMATERIALI PER IL PACKAGING ALIMENTARE *Botta (PA)*	6	1	V	B	IMAT-01/A
18499 - IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI C.I.	9	1	V		
- IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE	*5*	*1*		*B*	*MEDS-24/B*
- IGIENE ED ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	*4*	*1*		*C*	*MVET-02/B*

24637 - TECNOLOGIE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE C.I.	11	1	V		
- MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE *Francesca (PA)*	*3*	*1*		*C*	*AGRI-08/A*
- TECNOLOGIE ALIMENTARI *Planeta (PA)*	*8*	*1*		*B*	*AGRI-07/A*
22685 - CHIMICA DEGLI ALIMENTI E METABOLISMO DEI NUTRIENTI C.I.	12	2	V		
- CHIMICA DEGLI ALIMENTI *Avellone (PA)*	*6*	*2*		*B*	*CHEM-07/B*
- NUTRIENTI MINERALI E METABOLITI SECONDARI DELLA PIANTA *Laudicina (PO)*	*6*	*2*		*B*	*AGRI-06/B*
18501 - FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE UMANA E DIETETICA	6	2	V	B	BIOS-06/A
18497 - SEMIOTICA DELLA GASTRONOMIA *Mangiapane (RD)*	4	2	V	C	PHIL-04/B
25482 – INNOVAZIONE E COMPETENZE TRASVERSALI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE	2	2	G	F	
25483 – MOLECOLE BIOATTIVE E ALIMENTI INNOVATIVI	3	2	G	F	
05917 - PROVA FINALE	3	2	V	E	
	56				

Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate)	**CFU**	**Sem.**	**Val.**	**TAF.**	**SSD**
21783 - FONDAMENTI DEL DIRITTO AGROALIMENTARE *Pisciotta Tosini (PO)*	3	2	V	D	GIUR-03/B
23785 - GESTIONE RIFIUTI E SOTTOPRODOTTI DELLE ATTIVITÀ DEL SETT. AGROALIMENTARE *Torregrossa (PO)*	6	1	V	D	CEAR-02/A

Legenda: Sem. = periodo o semestre, Val. = Valutazione (V=voto, G=giudizio), TAF= Tipologia Attività Formativa (A=base, B=caratterizzante, C=Affine, S=stages, D=a scelta, F=altre, E=prova finale)

Allegato 2 – Obiettivi specifici del CL in Scienze e Tecnologie Agroalimentari (art. 3) – A.A. 2026/2027

Insegnamenti 1° anno	Obiettivi specifici
24603 - BOTANICA E MICOLOGIA APPLICATA ALLA FILIERA AGROALIMENTARE C.I.	
- BOTANICA APPLICATA ALLA FILIERA AGROALIMENTARE	Il corso si prefigge l'obiettivo formativo di fornire allo studente le conoscenze di base utili a riconoscere le caratteristiche morfo-fisiologiche e sistematiche delle specie vegetali utilizzate nella filiera agroalimentare, allo scopo di poterne valutare le caratteristiche qualitative anche in un'ottica tecnologica. Il corso si prefigge, altresì, di far conoscere allo studente il valore alimentare e nutraceutico delle specie della flora spontanea e la possibilità di avviare nuove filiere produttive.
- MICOLOGIA APPLICATA ALLA FILIERA AGROALIMENTARE	Fornire agli studenti gli strumenti necessari alla acquisizione delle conoscenze sul riconoscimento dei funghi spontanei eduli, delle tecniche di coltivazione, della commercializzazione dei funghi e del loro uso in gastronomia.
24503 - ELEMENTI DI CHIMICA GENERALE E ANALITICA	Il corso è una introduzione al linguaggio e alla metodologia scientifica, con particolare riguardo alla struttura e alla reattività e termodinamica della materia dei processi chimici. L'obiettivo formativo principale riguarda la conoscenza degli equilibri chimici in soluzione, per fornire le basi necessarie per comprendere fenomeni di processi produttivi.
24600 - PRODUZIONI E BIODIVERSITÀ DELLE COLTURE ORTOFRUTTICOLE C.I.	
- BIODIVERSITÀ E QUALITÀ DELLE COLTURE ORTIVE	L'obiettivo è quello di fornire allo studente le conoscenze delle principali filiere orticole nel contesto alimentare e le competenze per valutare la potenzialità delle colture orticole attuabili in un determinato ambiente con particolare riferimento alla valorizzazione della biodiversità e alla qualità delle produzioni.
- PRODUZIONI E BIODIVERSITÀ DELLE COLTURE ARBOREE DA FRUTTO	L'obiettivo del modulo è quello di fornire le conoscenze di base sulle principali colture arboree da frutto e sulla variabilità delle loro produzioni in relazione ai contesti ambientali, ai sistemi produttivi ed al quadro varietale. In particolare, verranno evidenziate le caratteristiche qualitative, merceologiche e tecnologiche delle principali produzioni frutticole. Tali informazioni costituiranno lo strumento per la caratterizzazione e la valorizzazione delle materie prime da impiegare nell'ambito delle rispettive filiere agro-alimentari.
25201 – LINGUA INGLESE – LIVELLO B1	Si rimanda al CLA (Centro Linguistico di Ateneo) https://www.unipa.it/strutture/cla/Sede/esami-di-idoneit/
01933 - CHIMICA ORGANICA	L'obiettivo è quello di introdurre lo studente ai principi della Chimica Organica. Lo scopo è quello di fornire un'ampia conoscenza di base sulla nomenclatura, rappresentazione, struttura tridimensionale e proprietà chimiche e fisiche di molecole organiche con caratterizzazione dei gruppi funzionali e loro reattività. Particolare enfasi sarà data a molecole organiche presenti negli alimenti.
13938 - ECONOMIA DEL SISTEMA AGROALIMENTARE	Obiettivi del corso: fornire le conoscenze fondamentali dell'economia al fine di orientare l'attività professionale e imprenditoriale degli studenti in relazione ai mercati agroalimentari; fornire conoscenze relative alle principali caratteristiche del sistema agroalimentare italiano e alla sua collocazione nell'economia nazionale ed internazionale; fornire i concetti e le conoscenze di base di Politica agricola nazionale e dell'Unione Europea.
18521 - FISICA E ELEMENTI DI MATEMATICA	Il corso mira, attraverso lo studio dell'analisi matematica di base e della fisica classica, ad introdurre le metodologie logiche e concettuali di base per condurre i discenti ad un corretto approccio alle problematiche scientifiche che potranno incontrare negli studi e nell'attività professionale. Gli obiettivi riguardano un corretto uso delle procedure di astrazione, di formalizzazione del linguaggio quantitativo, di comprensione del metodo sperimentale.
18523 - STORIA E ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE	Obiettivi del corso sono: fornire le conoscenze di base inerenti alla storia dell'Antropologia dell'alimentazione; esaminare i principali orientamenti teorici e gli approcci metodologici propri di questo ambito disciplinare utili per l'analisi critica dei sistemi

	alimentari; fornire le competenze di base per la conduzione di indagini sul rapporto fra territori e produzioni agroalimentari; approfondire e interpretare criticamente certi fenomeni contemporanei, per esempio l'agribusiness e l'agroecologia, valutando la pertinenza e l'efficacia della prospettiva etnoantropologica; esaminare in che modo e in che misura la produzione, la preparazione e il consumo del cibo siano atti culturali che determinano, influenzano, trasformano e definiscono le identità individuali e collettive; valutare le differenze culturali in ordine alle diversità alimentari e le dinamiche che orientano il consumo del cibo; indagare gli aspetti simbolici del cibo, la relazione fra pratiche e saperi e cibo, nonché la loro trasmissione, il rapporto tra cibo e identità.
Insegnamenti 2° anno	
22219 - BIODIVERSITÀ E QUALITÀ DELLE COLTURE ERBACEE DA PIENO CAMPO	L'obiettivo del corso è fornire le conoscenze di base relative alle principali colture erbacee da pieno campo destinate al consumo e all'industria agroalimentare, approfondendo la variabilità delle loro produzioni in relazione a: contesti ambientali diversificati; sistemi colturali (convenzionale, integrato, biologico, ecc.); quadro varietale (varietà moderne, popolazioni locali, agroecotipi, ecc.). Verranno inoltre evidenziate le caratteristiche qualitative, merceologiche e tecnologiche delle principali produzioni agroalimentari derivanti da queste colture. Le conoscenze acquisite rappresenteranno uno strumento operativo per la caratterizzazione e la valorizzazione delle materie prime, finalizzato al loro impiego all'interno delle corrispondenti filiere agroalimentari.
18511 - ELEMENTI DI INGEGNERIA DELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE C.I.	
- APPROVVIGIONAM., QUALITÀ E SMALTIM.DELLE ACQUE DELL'IND.AGROALIMENTARE	Obiettivo è quello di fornire allo studente le conoscenze necessarie alla gestione delle acque nell'industria agroalimentare. Dopo aver caratterizzato le acque primarie e di rifiuto dal punto di vista fisico, chimico e biologico, si forniranno gli elementi per il dimensionamento idraulico delle opere di approvvigionamento e distribuzione delle acque destinate al consumo umano e dei sistemi di raccolta e trasporto delle acque reflue. Si passeranno in rassegna quindi le principali operazioni e processi unitari per la potabilizzazione e la depurazione delle acque. Il corso prevede lo svolgimento di esercitazioni pratiche sul dimensionamento di impianti idraulici di impiego comune nell'industria agroalimentare.
- MACCHINE PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE	Il corso si pone l'obiettivo di fornire le conoscenze di base sulle principali tipologie di macchine utilizzate per l'esecuzione di alcune delle operazioni unitarie nell'industria agroalimentare, valutandone gli aspetti meccanici, di scelta e gestionali. In particolare, verranno trattati gli impianti per la movimentazione dei materiali e alcune macchine delle industrie agroalimentari per la lavorazione e trasformazioni di prodotti del bacino mediterraneo.
24502 - MICROBIOLOGIA GEN.E TECNICHE MICROBIOLOGICHE APPLICATE AGLI ALIMENTI	Il corso si prefigge di fornire agli studenti una preparazione di base in microbiologia generale, con un orientamento specifico verso il settore agroalimentare. Verranno approfonditi aspetti fondamentali quali la morfologia, la fisiologia, la genetica e la tassonomia dei microrganismi, con particolare attenzione al loro ruolo negli ecosistemi naturali e al loro impiego nelle biotecnologie alimentari. Parallelamente, il corso mira a sviluppare competenze teoriche e pratiche nell'ambito delle indagini microbiologiche applicate agli alimenti. Attraverso esercitazioni di laboratorio, gli studenti acquisiranno familiarità con le tecniche classiche e moderne di microbiologia, utili per l'analisi genotipica e fenotipica delle popolazioni microbiche presenti nei prodotti alimentari. La conoscenza di questi strumenti permetterà agli studenti di affrontare in modo critico e consapevole le diverse fasi di un'analisi microbiologica, selezionando i protocolli più appropriati in funzione degli obiettivi specifici dell'indagine.
89601 - BIOCHIMICA GENERALE	Il corso si propone di fornire le 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.

18524 - FONDAMENTI DI OPERAZIONI UNITARIE	Fornire gli elementi per poter comprendere le principali operazioni unitarie della tecnologia alimentare, per poter scegliere il tipo di operazione più consona al processo produttivo, per capire i rischi connessi, gli effetti globali sugli alimenti e per poter determinare le variabili utili al dimensionamento del processo voluto.
18516 - PRODUZIONI ANIMALI E ITTICHE C.I.	
- APPROVVIGIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI ITTICI	Il corso ha l'obiettivo di far conoscere l'effetto dei fattori ambientali e gestionali della gestione di filiera, sullo stato e la qualità delle produzioni ittiche, "from sea to fork ". Verranno illustrati i metodi principali di valutazione delle risorse da pesca; come diverse tipologie di pesca, possano restituire produzioni di differente qualità e valore nutrizionale, in grado di soddisfare diversi mercati; il ruolo dell'acquacoltura nel soddisfacimento della richiesta globale, nazionale e regionale, di prodotto ittico. Saranno, inoltre, presentati i principali metodi di acquicoltura sostenibile praticata in Mediterraneo e le relative risorse, e definiti gli indicatori e le metodologie per la caratterizzazione della qualità dei prodotti ittici, sia selvatici che allevati: qualità merceologica, qualità nutrizionale, shelf-life.
- SISTEMI E PRODUZIONI DELLE SPECIE ANIMALI	L'insegnamento si propone di fornire agli studenti le conoscenze scientifiche e tecniche per perseguire e valutare la qualità tecnologica, igienico sanitaria e organolettica e le proprietà nutrizionali e salutistiche dei prodotti (latte, carne e uova) ottenuti negli allevamenti delle principali specie zootecniche (bovini, ovini, caprini, suini, avicoli). Viene approfondito il ruolo delle componenti fisiologiche, genetiche, strutturali, tecniche ed organizzative del sistema di allevamento sul benessere degli animali e sulla qualità dei prodotti. Vengono esaminate le normative in vigore che stabiliscono i requisiti igienici dei prodotti di origine animale e ne regolamentano il controllo qualitativo, la tracciabilità e la certificazione.
19156 - LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE	Il Corso fornisce le conoscenze relative all'analisi sensoriale degli alimenti, con particolare riferimento alle caratteristiche organolettiche delle materie prime di origine vegetale e animale dei prodotti fermentati (vino, birra, formaggio, salami, pane e olive da mensa) e non fermentati (salumi, olii e grassi, conserve alimentari, frutti, vegetali, IV gamma). Inoltre, fornisce le conoscenze per comprendere gli effetti delle principali tecniche gastronomiche legate alla trasformazione della materia prima in alimenti prodotti sia su scala artigianale che industriale. Le attività svolte durante le esercitazioni in aula e nei laboratori forniscono conoscenze per identificare e quantificare le caratteristiche sensoriali che determinano la qualità di alimenti sottoposti a diversi processi di trasformazione gastronomica.
Insegnamenti 3° anno	
18502 - BIOMATERIALI PER IL PACKAGING ALIMENTARE	Il corso si propone come obiettivo un approccio multidisciplinare alla conoscenza dei biomateriali e delle tecniche di confezionamento per i prodotti agroalimentari, per consentire di comprendere appieno tutte le problematiche di settore ed approntare le migliori soluzioni oggi possibili nel rispetto delle norme vigenti, dei principi dell'economia di mercato e in una prospettiva di sviluppo sostenibile.
18499 - IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI C.I.	
- IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE	Il corso fornisce le conoscenze generali e le capacità di analisi dei rischi per la salute in campo agroalimentare. Lo studente al termine del corso sarà in grado di valutare le procedure preventive per la limitazione delle contaminazioni degli alimenti e di classificare i pericoli fisici, chimici e biologici negli alimenti. Sarà inoltre in grado di conoscere le interazioni dei microrganismi e dei principali fattori associati con la crescita microbica negli alimenti. Inoltre, avrà conoscenze di base dell'epidemiologia e prevenzione delle principali malattie infettive a trasmissione alimentare e delle loro ricadute sulla collettività con particolare riferimento alle comunità istituzionalizzate ed alle fasce di popolazione a maggior rischio. Infine, indagherà il ruolo fondamentale della Dieta Mediterranea e della corretta Nutrizione per la Salute Umana

- *IGIENE ED ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE*	e le ricadute sulle industrie del settore alimentare dell'applicazione della stessa. Il corso si propone l'obiettivo di fornire allo studente la conoscenza circa gli elementi di base su cui si fonda il controllo sugli alimenti di origine animale nel contesto generale della sicurezza e dell'igiene alimentare secondo i nuovi orientamenti tecnici e normativi fissati a livello comunitario e recepiti ai livelli nazionali e regionali. Verranno descritti i livelli e gli organismi preposti alla effettuazione dei controlli ufficiali e gli strumenti e le tecniche su cui si basa il controllo ufficiali (Ispezioni, verifiche, audit, campionamento, analisi, etc.). Verranno illustrati i pre-requisiti cui dovranno rispondere le diverse filiere di interesse per la produzione e la trasformazione degli alimenti di origine animale.
24637 - TECNOLOGIE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE C.I.	
- *MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE*	Al termine del corso lo studente possiederà le conoscenze necessarie per operare con approcci biotecnologici innovativi nell'industria alimentare. Le conoscenze acquisite gli consentiranno di sviluppare nuovi processi di fermentazione degli alimenti e/o migliorare i processi esistenti. Lo studente acquisirà conoscenze dettagliate riguardanti il ruolo dei microrganismi coinvolti nelle fermentazioni industriali per la produzione di alimenti fermentati e di ingredienti per l'industria alimentare.
- *TECNOLOGIE ALIMENTARI*	Il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze necessarie sulle tecnologie di produzione dei prodotti alimentari sia di origine animale e vegetale in generale; inoltre, si valuteranno le tecniche e tecnologie da adottare per mantenere la qualità dei prodotti orto-frutticoli nel post-raccolta. Il corso ha come scopi: la conoscenza delle tecnologie industriali di produzione degli alimenti trattati; la conoscenza delle caratteristiche chimico- fisiche e compositive di tali prodotti alimentari; l'analisi critica degli articoli scientifici inerenti al food science and technology e lo sviluppo di progetti inerenti alle tecnologie alimentari. Per gli studenti ristretti saranno garantiti i bisogni educativi speciali, attraverso misure e agevolazioni specifiche, al fine di assicurare continuità al percorso universitario.
22685 - CHIMICA DEGLI ALIMENTI E METABOLISMO DEI NUTRIENTI C.I.	
- *CHIMICA DEGLI ALIMENTI*	Il Corso si propone di fornire le conoscenze necessarie sulla composizione dei principali alimenti freschi e conservati. Verranno trattate le analisi chimiche e/o fisiche dei processi produttivi e di controllo di qualità, al fine di sapere interpretare i dati analitici forniti, necessari o per la classificazione degli alimenti, per la rivelazione delle frodi alimentari. Particolare attenzione verrà data al settore della nutraceutica ai requisiti fondamentali dei cibi funzionali e/o dei nutraceutici e degli integratori alimentari, includendo il mercato dei prodotti salutistici e degli integratori; sempre in riferimento alle normative vigenti ed agli health claims.
- *NUTRIENTI MINERALI E METABOLITI SECONDARI DELLA PIANTA*	Il corso si propone di fornire una preparazione teorico-pratica sulle principali tecniche utilizzate nello studio dei metaboliti secondari vegetali impiegati nell'industria alimentare e sull'importanza della nutrizione minerale sugli alimenti. Per una maggiore 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.
18501 - FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE UMANA E DIETETICA	Obiettivi dell'insegnamento sono la comprensione dei processi fisiologici fondamentali a livello del tratto digerente, endocrino, cardiovascolare, renale e dei relativi meccanismi di controllo nervosi ed umorali. Sara, inoltre, indispensabile l'acquisizione delle conoscenze relative ai meccanismi del metabolismo energetico ed ai principi di fisiologia della nutrizione con l'identificazione dei meccanismi fisiologici integrati alla base dell'omeostasi e della nutrizione dell'uomo in diverse condizioni fisiologiche. Il Tecnologo alimentare deve possedere competenze teoriche sui fondamentali processi fisiologici di cellule, tessuti e dell'intero apparato digerente e sui principi della nutrizione dell'uomo.

18497 - SEMIOTICA DELLA GASTRONOMIA	Il corso presenterà i fondamenti della disciplina e affronterà il problema della rappresentazione mediatica del cibo, esplorandola dal punto di vista dell'editoria cartacea, del giornalismo enogastronomico, della pubblicità, della televisione, del cinema, dei media digitali, dei ristoranti, delle diete, degli oggetti. In seconda battuta, porrà il problema del cibo come linguaggio, proponendo l'analisi di alcuni piatti iconici della tradizione italiana e siciliana, fra cui il risotto allo zafferano, la caponata, le sarde a beccafico, gli involtini siciliani. Il corso proporrà, infine, un approfondimento sul problema dell'eredità del cibo, affrontando il rapporto fra natura e cultura, le retoriche del biologico e quello delle narrazioni enologiche al cinema.
25482 – INNOVAZIONE E COMPETENZE TRASVERSALI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE	L'attività curricolare di laboratorio mira a favorire lo sviluppo di competenze generali e trasversali utili per l'inserimento nei contesti professionali dell'industria alimentare. Il laboratorio intende introdurre gli studenti ai principali temi dell'innovazione, del miglioramento continuo, della qualità, della sostenibilità, della sicurezza, della digitalizzazione e della comunicazione nei sistemi alimentari. L'obiettivo è stimolare un atteggiamento professionale responsabile, collaborativo e orientato alla soluzione di problemi semplici, valorizzando il lavoro di gruppo, la capacità di organizzare informazioni, la comunicazione efficace e la consapevolezza delle trasformazioni del settore agroalimentare.
25483 – MOLECOLE BIOATTIVE E ALIMENTI INNOVATIVI	L'insegnamento mira a fornire competenze teoriche e pratiche nell'ambito dello sviluppo e della caratterizzazione di alimenti funzionali, con particolare attenzione ai composti bioattivi di origine vegetale, alle tecniche di estrazione e analisi, alla valutazione dell'attività antiossidante e alle strategie di fortificazione alimentare. Il corso intende inoltre sviluppare competenze trasversali nella ricerca bibliografica, nell'analisi critica della letteratura scientifica, nel lavoro di gruppo e nella progettazione di prodotti innovativi nel settore agroalimentare.
05917 - PROVA FINALE	
Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate)	
21783 - FONDAMENTI DEL DIRITTO AGROALIMENTARE	Scopo del corso qui proposto è fornire agli studenti idonei strumenti concettuali volti a conoscere e comprendere i tradizionali istituti del diritto agroalimentare e le novità del settore nel quadro dei principi della sostenibilità. L'attenzione è posta sugli attori della filiera e guarda in particolare alla disciplina dell'impresa agroalimentare e al mercato. Il taglio teorico-pratico del corso si prefigge, quindi, in primis di incentivare lo sviluppo di strumenti adatti a comprendere e contestualizzare i principi e criteri generali che informano l'apparato normativo definito in materia e, conseguentemente, di offrire la capacità di applicare quanto appreso a casi concreti.
23785 - GESTIONE RIFIUTI E SOTTOPRODOTTI DELLE ATTIVITÀ DEL SETT. AGROALIMENTARE	Obiettivo del corso è l'approfondimento delle conoscenze sui sistemi di conferimento, selezione, trattamento e smaltimento dei rifiuti provenienti da processi produttivi o da altre attività del settore agroalimentare. Ogni argomento verrà affrontato partendo da una descrizione del processo, passando poi alle modalità di gestione operativa di applicazioni concrete.

Allegato 3 - Conoscenze richieste per l'accesso (art. 4) – A.A. 2026/2027

Conoscenze richieste per l'accesso (saperi minimi): Matematica.
Modalità di verifica: test di accertamento delle conoscenze iniziali sui 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.

Modalità di recupero degli obblighi formativi aggiuntivi (OFA, entro il primo anno di Corso, attraverso:

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

Allegato 4 - Propedeuticità (art. 11) – A.A. 2026/2027

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

Allegato 5 - Docenti titolari di insegnamento nel CL in Scienze e Tecnologie Agroalimentari (art. 14) – Offerta Formativa erogata A.A. 2026/2027

Coorte	Insegnamento (denominazione/SSD/ore didattica assistita)			Docente (Nominativo/Ruolo/SSD)		
2026	BOTANICA APPLICATA ALLA FILIERA AGROALIMENTARE (modulo di BOTANICA E MICOLOGIA APPLICATA ALLA FILIERA AGROALIMENTARE)	BIOS-01/B	60	**Rosario SCHICCHI**	***PO***	**BIOS-01/B**
2026	MICOLOGIA APPLICATA ALLA FILIERA AGROALIMENTARE (modulo di BOTANICA E MICOLOGIA APPLICATA ALLA FILIERA AGROALIMENTARE)	BIOS-01/B	30	Giuseppe VENTURELLA	*PO*	BIOS-01/B
2026	PRODUZIONI E BIODIVERSITÀ DELLE COLTURE ARBOREE DA FRUTTO (modulo di PROD. E BIODIV. DELLE COLTURE ORTOFRUTTICOLE)	AGRI-03/A	60	**Giuseppe SORTINO**	***PA***	**AGRI-03/A**
2026	BIODIVERSITÀ E QUALITÀ DELLE COLTURE ORTIVE (modulo di PRODUZIONI E BIODIVERSITÀ DELLE COLTURE ORTOFRUTTICOLE)	AGRI-02/B	30	Leo SABATINO	*PA*	AGRI-02/B
2026	ELEMENTI DI CHIMICA GENERALE E ANALITICA	AGRI-06/B	70	Claudio DE PASQUALE	*PA*	AGRI-06/B
2026	CHIMICA ORGANICA	CHEM-05/A	60	Salvatore MARULLO	*PA*	CHEM-05/A
2026	ECONOMIA DEL SISTEMA AGROALIMENTARE	AGRI-01/A	80	**Maria CRESCIMANNO**	***PO***	**AGRI-01/A**
2026	FISICA E ELEMENTI DI MATEMATICA	PHYS-01/A	80	Docente non specificato		
2026	STORIA E ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE	SDEA-01/A	40	Docente non specificato		
2025	APPROVVIGIONAM., QUALITÀ E SMALTIM.DELLE ACQUE DELL'IND.AGROALIMENTARE (modulo di ELEMENTI DI INGEGNERIA DELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE)	AGRI-04/A	60	**Giorgio BAIAMONTE**	***PO***	**AGRI-04/A**
2025	MACCHINE PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE (modulo di ELEMENTI DI INGEGNERIA DELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE)	AGRI-04/B	30	Mariangela VALLONE	*PO*	AGRI-04/B
2025	BIOCHIMICA GENERALE	BIOS-07/A	80	Carla GENTILE	*PA*	BIOS-07/A
2025	BIODIVERSITÀ E QUALITÀ DELLE COLTURE ERBACEE DA PIENO CAMPO	AGRI-02/A	60	**Alfonso Salvatore FRENDA**	***PA***	**AGRI-02/A**
2025	SISTEMI E PRODUZIONI DELLE SPECIE ANIMALI (modulo di PRODUZIONI ANIMALI E ITTICHE)	AGRI-09/C	60	Adriana BONANNO	*PO*	AGRI-09/C
2025	APPROVVIGIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI ITTICI (modulo di PRODUZIONI ANIMALI E ITTICHE)	AGRI-09/D	30	Concetta Maria MESSINA	*PO*	AGRI-09/D
2025	FONDAMENTI DI OPERAZIONI UNITARIE	AGRI-07/A	70	**Matteo POLLON**	***RD***	**AGRI-07/A**
2025	MICROBIOLOGIA GEN.E TECNICHE MICROBIOLOGICHE APPLICATE AGLI ALIMENTI	AGRI-08/A	90	**Raimondo GAGLIO**	***PA***	**AGRI-08/A**
2025	FONDAMENTI DEL DIRITTO AGROALIMENTARE	GIUR-03/B	30	Giuseppina PISCIOTTA TOSINI	*PO*	GIUR-03/B
2025	GESTIONE RIFIUTI E SOTTOPRODOTTI DELLE ATTIVITÀ DEL SETT.AGROALIMENT.	CEAR-02/A	60	Michele TORREGROSSA	*PO*	CEAR-02/A
2024	TECNOLOGIE ALIMENTARI	AGRI-07/A	80	**Diego PLANETA**	***PA***	**AGRI-07/A**
2024	BIOMATERIALI PER IL PACKAGING ALIMENTARE	IMAT-01/A	60	Luigi BOTTA	*PA*	IMAT-01/A
2024	NUTRIENTI MINERALI E METABOLITI SECONDARI DELLA PIANTA (modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E METABOLISMO DEI NUTRIENTI)	AGRI-06/B	60	**Vito Armando LAUDICINA**	***PO***	**AGRI-06/B**
2024	CHIMICA DEGLI ALIMENTI (modulo di CHIMICA DEGLI ALIMENTI E METABOLISMO DEI NUTRIENTI)	CHEM-07/B	60	Giuseppe AVELLONE	*PA*	CHEM-07/B
2024	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE UMANA E DIETETICA	BIOS-06/A	60	Docente non specificato		
2024	IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (modulo di IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI)	MEDS-24/B	60	Rosalia Maria VALENTI		Docente a contratto
2024	IGIENE ED ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (modulo di IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI)	MVET-02/B	40	Eleonora Maria Rosina DI SALVO		Docente a contratto
2024	SEMIOTICA DELLA GASTRONOMIA	PHIL-04/B	60	Francesco MANGIAPANE	*RD*	PHIL-04/B

In grassetto sono evidenziati i docenti di riferimento del CdS.

Allegato 6 - Docenti tutor del CL in Scienze e Tecnologie Agroalimentari (art. 23) – A.A. 2026/2027

Docente	Mail
Giorgio BAIAMONTE	*giorgio.baiamonte@unipa.it*
Adriana BONANNO	*adriana.bonanno@unipa.it*
Alfonso Salvatore FRENDA	*alfonso.frenda@unipa.it*
Raimondo GAGLIO	*raimondo.gaglio@unipa.it*
Carla GENTILE	*carla.gentile@unipa.it*
Concetta Maria MESSINA	*concetta.messina@unipa.it*
Diego PLANETA	*diego.planeta@unipa.it*
Leo SABATINO	*leo.sabatino@unipa.it*
Giuseppe SORTINO	*giuseppe.sortino@unipa.it*
Giuseppe VENTURELLA	*giuseppe.venturella@unipa.it*

Allegato 7 - Riferimenti del CL in Scienze e Tecnologie Agroalimentari (art. 25) – A.A. 2026/2027

Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali - SAAF
Viale delle Scienze, Edificio 4 - Ingresso B
90128 Palermo (PA)
Web: http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf

Coordinatore del Corso di Studio
Prof.ssa Mariangela VALLONE
Mail: *mariangela.vallone@unipa.it*
Tel. +39 09123865609

Responsabile della U.O. Didattica del Dipartimento
Dott.ssa Sonia VALENTINO
Mail: *didattica.saaf@unipa.it*
Tel. +39 09123892307

Referente Tirocini
Sig. Onofrio TERZO
Mail: *onofrio.terzo@unipa.it*
Tel. +39 09123890784

Contact person per l'internazionalizzazione
Dott.ssa Noemi PEZZATINI
Mail: *noemi.pezzatini@unipa.it*
Tel. +39 09123863918

Manager didattico del Dipartimento
Dott.ssa Valentina ZARCONE
Mail: *valentina.zarcone@unipa.it*
Tel. + 39 09123864208

Rappresentanti degli studenti

Nominativo	Mail
Mariana DI CARLO	*mariana.dicarlo@you.unipa.it*
Chiara LA MONICA	*chiara.lamonica05@you.unipa.it*
Mario PETRALIA	*mario.petralia@you.unipa.it*
Miriana RAPONE	*miriana.rapone@you.unipa.it*

Componenti Commissione Paritetica Docenti-Studenti
Prof.ssa Adriana BONANNO
Mail: *adriana.bonanno@unipa.it*
Tel. +39 09123896065

Mariana DI CARLO (Rappresentante studenti)
Mail: *mariana.dicarlo@you.unipa.it*

Indirizzo internet
https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzeetecnologieagroalimentari2457

Riferimenti:
Guida dello studente, Guida all'accesso ai corsi di laurea o di laurea magistrale
Portale "Universitaly": http://www.universitaly.it/