



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE

COORDINAMENTO AFFARI GENERALI
UFFICIO STATUTO, REGOLAMENTI ED ELEZIONI

IL RETTORE

- VISTA la Legge 19 novembre 1990, n. 341, ed in particolare l'art. 11;
- VISTO il Decreto Miur 22 ottobre 2004, n. 270, relativo al Regolamento recante norme concernenti l'autonomia didattica degli atenei;
- VISTO il Decreto Miur 16 marzo 2007 recante la definizione delle classi dei corsi di laurea ai sensi dell'art. 4 del predetto D.M. 270/04;
- VISTO lo Statuto dell'Università degli Studi del Molise;
- VISTO il Regolamento Didattico di Ateneo;
- VISTO il D.R. 1343 del 30 settembre 2008, e successive modificazioni e integrazioni, con il quale è stato emanato il Regolamento didattico del Corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari (L-26);
- VISTA la delibera del Consiglio del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, del 14 giugno 2021, relativa all'approvazione di modifiche al suddetto Regolamento didattico, a decorrere dall'anno accademico 2021/22;
- VISTA il parere favorevole della Commissione paritetica docenti-studenti del citato Dipartimento espresso nella seduta del 21 luglio 2021;
- VISTA la delibera del Senato Accademico del 28 settembre 2021;
- VISTO il parere favorevole del Consiglio di Amministrazione espresso nella seduta del 29 settembre 2021;

DECRETA

Art. 1 - Il Regolamento didattico del Corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari (L-26), emanato con D.R. n. 1343 del 30 settembre 2008 e successive modificazioni e integrazioni, è ulteriormente integrato dagli Allegati B1 (Ordinamento didattico del corso di studio) e B2 (Obiettivi qualificanti della classe e Piani di studio), uniti al presente provvedimento, a decorrere dall'anno accademico 2021/22.

IL RETTORE
Prof. Luca BRUNESE

Ordinamento didattico del Corso di Laurea in Scienze e tecnologie alimentari

Coorte 2021/2022

Attività formative	Ambiti disciplinari	SSD	CFU	SubTot	Tot
Base	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale	6	12	44
		MAT/04 Matematiche complementari	6		
	Discipline chimiche	CHIM/01 Chimica analitica	6	24	
CHIM/02 Chimica fisica		6			
CHIM/03 Chimica generale ed inorganica		6			
CHIM/06 Chimica organica		6			
Discipline biologiche	BIO/03 Botanica ambientale e applicata	4	8		
	BIO/10 Biochimica	4			
Caratterizzanti	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	8	46	84
		AGR/09 Meccanica agraria	2		
		AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	16		
		AGR/16 Microbiologia agraria	14		
		AGR/19 Zootecnia speciale	6		
	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/11 Entomologia generale e applicata	6	28	
		AGR/12 Patologia vegetale	8		
		ING-IND/10 Fisica tecnica industriale	6		
	Discipline economiche e giuridiche	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	8		
	AGR/01 Economia ed estimo rurale	10	10		
Affini	Attività formative affini o integrative	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	8	24	24
		AGR/16 Microbiologia agraria	8		
		AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico	4		
		BIO/04 Fisiologia vegetale	4		
Altre	A scelta dello studente			16	28
	Per la prova finale			6	
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera			3	
	Abilità informatiche e telematiche			3	
Totale					180

Coorte 2020/2021

Attività formative	Ambiti disciplinari	SSD	CFU	SubTot	Tot
Base	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale	6	12	44
		MAT/04 Matematiche complementari	6		
	Discipline chimiche	CHIM/01 Chimica analitica	6	24	
		CHIM/02 Chimica fisica	6		
CHIM/03 Chimica generale ed inorganica		6			
CHIM/06 Chimica organica		6			
Discipline biologiche	BIO/03 Botanica ambientale e applicata	4	8		
	BIO/10 Biochimica	4			
Caratterizzanti	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	8	46	84
		AGR/09 Meccanica agraria	2		
		AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	16		
		AGR/16 Microbiologia agraria	14		
		AGR/19 Zootecnia speciale	6		
	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/11 Entomologia generale e applicata	6	28	
AGR/12 Patologia vegetale		8			
ING-IND/10 Fisica tecnica industriale		6			
Discipline economiche e giuridiche	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	8			
	AGR/01 Economia ed estimo rurale	10	10		
Affini	Attività formative affini o integrative	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	8	24	24
		AGR/16 Microbiologia agraria	8		
		AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico	4		
		BIO/04 Fisiologia vegetale	4		
Altre	A scelta dello studente			16	28
	Per la prova finale			6	
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera			3	
	Abilità informatiche e telematiche			3	
Totale					180

Coorte 2019/2020

Attività formative	Ambiti disciplinari	SSD	CFU	SubTot	Tot
Base	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale	6	12	44
		MAT/04 Matematiche complementari	6		
	Discipline chimiche	CHIM/01 Chimica analitica	6	24	
		CHIM/02 Chimica fisica	6		
CHIM/03 Chimica generale ed inorganica		6			
CHIM/06 Chimica organica		6			
Discipline biologiche	BIO/03 Botanica ambientale e applicata	4	8		
	BIO/10 Biochimica	4			
Caratterizzanti	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	8	46	84
		AGR/09 Meccanica agraria	2		
		AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	16		
		AGR/16 Microbiologia agraria	14		
		AGR/19 Zootecnia speciale	6		
	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/11 Entomologia generale e applicata	6	28	
AGR/12 Patologia vegetale		8			
ING-IND/10 Fisica tecnica industriale		6			
Discipline economiche e giuridiche	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	8			
	AGR/01 Economia ed estimo rurale	10	10		
Affini	Attività formative affini o integrative	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	8	24	24
		AGR/16 Microbiologia agraria	8		
		AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico	4		
		BIO/04 Fisiologia vegetale	4		
Altre	A scelta dello studente			16	28
	Per la prova finale			6	
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera			3	
	Abilità informatiche e telematiche			3	
Totale					180

OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI DELLA CLASSE

I laureati nei corsi di laurea della classe devono:

- possedere adeguate conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica, della biologia e dell'informatica, specificatamente orientate ai loro aspetti applicativi nelle scienze e tecnologie lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti;
- conoscere i metodi disciplinari di indagine ed essere in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché finalizzare le conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti.

In particolare devono possedere:

- una visione completa delle attività e delle problematiche dalla produzione al consumo degli alimenti (dal campo alla tavola), nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi, a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione degli alimenti, delle materie prime e dei semilavorati;
- conoscenze relative ai sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene;
- i principi della alimentazione umana ai fini della prevenzione e protezione della salute, per un proficuo dialogo con il mondo della medicina;
- elementi e principi di conoscenza della legislazione alimentare, per un indispensabile rispetto della normativa vigente nonché dell'organizzazione e dell'economia delle imprese alimentari;
- la capacità di svolgere compiti tecnici, di programmazione e di vigilanza nelle attività di ristorazione e somministrazione degli alimenti, nonché in quelle di valutazione delle abitudini e dei consumi alimentari;
- la capacità di coordinare i molteplici saperi e le diverse attività legate agli alimenti ed alla alimentazione, tenuto conto della unica e specifica visione completa di integrazione verticale, o di filiera (dal campo alla tavola), in specifici settori produttivi del mondo alimentare, nonché la unica capacità di intervenire nelle diverse fasi di programmazione, produzione, controllo e distribuzione di specifiche categorie alimentari;
- capacità di coordinare le diverse attività legate alla gastronomia

Inoltre i laureati nei corsi di laurea della classe devono conoscere: i principi e gli ambiti delle attività professionali e le relative normativa e deontologia; i contesti aziendali ed i relativi aspetti economici, gestionali ed organizzativi propri dell'intera filiera produttiva dei prodotti alimentari; devono possedere gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze, anche con strumenti informatici; essere in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, di norma l'inglese, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali; possedere adeguate competenze e strumenti per collaborare nella gestione e nella comunicazione dell'informazione; essere capaci di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

I laureati della classe potranno svolgere autonomamente attività professionali in numerosi ambiti diversi, tra i quali:

- il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari;
- la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime;

- la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti alimentari dal campo alla tavola sia in strutture private che pubbliche;
- la preparazione e la somministrazione dei pasti in strutture di ristorazione collettiva, istituzionale e commerciale, ivi comprese quelle eno-gastronomiche;
- la gestione della qualità globale di filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità dei prodotti;
- la didattica, la formazione professionale, il marketing e l'editoria pertinenti alle scienze e tecnologie alimentari;
- la gestione d'impresе di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
- il confezionamento e la logistica distributiva.

Potranno, inoltre, collaborare:

- all'organizzazione ed alla gestione di interventi nutrizionali da parte di enti e strutture sanitarie;
- allo studio, la progettazione e la gestione di programmi di sviluppo agro-alimentare, anche in collaborazioni con agenzie internazionali e dell'Unione Europea;
- alla programmazione ed alla vigilanza dell'alimentazione umana in specifiche situazioni, come la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- alle attività connesse alla comunicazione, il giornalismo ed il turismo eno-gastronomico.

Ai fini indicati, i curricula dei corsi di laurea della classe:

- comprendono in ogni caso attività finalizzate a fornire le conoscenze di base nei settori della matematica, fisica, chimica e biologia, nonché un'adeguata preparazione in merito ai temi generali della produzione primaria e del sistema agro-alimentare;
- comprendono in ogni caso attività di laboratorio relative ad attività formative caratterizzanti per un congruo numero di crediti;
- prevedono, in relazione a obiettivi specifici ed in riferimento alla preparazione della prova finale, un congruo numero di crediti per attività di laboratorio o di stages professionalizzanti svolti in aziende, enti esterni o strutture di ricerca;
- devono prevedere la conoscenza di almeno una lingua dell'Unione Europea;
- l'accertamento della conoscenza può essere anche affidato ad una riconosciuta istituzione;
- possono prevedere soggiorni presso altre Università italiane ed europee, anche nel quadro di accordi internazionali, sia per l'acquisizione di CFU che per lo svolgimento di stages.

OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI DEL CORSO E DESCRIZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO

Il Corso di Laurea in Scienze e tecnologie alimentari si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività di produzione e trasformazione degli alimenti con individuazione delle principali problematiche che si possono riscontrare dalla fase post-raccolta al consumo. Il Corso di Laurea è articolato in maniera da fornire consolidate conoscenze di base ed un ampio profilo occupazionale del laureato, riservando una maggiore specializzazione ai corsi di perfezionamento o master di 1 livello deputati a questo tipo di formazione.

Il laureato in scienze e tecnologie alimentari svolge compiti tecnici di gestione e controllo nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Obiettivo generale delle sue funzioni professionali è la valorizzazione dei prodotti alimentari in senso qualitativo, economico ed etico. La sua attività professionale si svolge principalmente nelle industrie alimentari, in tutte le aziende che operano per la produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari e negli enti pubblici e privati che conducono attività di analisi,

controllo, certificazione ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari. Il laureato esprime la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI, ESPRESSI TRAMITE I DESCRITTORI EUROPEI DEL TITOLO DI STUDIO (DM 16/03/2007, ART 3, COMMA 7)

Conoscenza e comprensione, e capacità di applicare conoscenza e comprensione

Area di apprendimento delle discipline di base e della produzione primaria

Conoscenza e comprensione

Lo studente deve conseguire adeguate conoscenze di base di matematica, fisica, chimica e biologia; conoscenza della costituzione atomico-molecolare dei corpi materiali secondo rapporti ponderali descritti dalla stechiometria; comprensione del ruolo dei legami chimici e delle strutture molecolari, delle principali reazioni chimiche e biochimiche che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari; comprensione degli aspetti fondamentali della biologia di organismi procarioti ed eucarioti.

Deve conoscere i sistemi produttivi più diffusi nell'allevamento di specie animali, il livello di integrazione fra i diversi settori del sistema produttivo, le relazioni fra le metodologie di allevamento e il benessere animale, le influenze esercitate dalla genetica, dall'alimentazione e dalle tecniche di allevamento sugli aspetti quali-quantitativi delle produzioni.

Deve possedere le conoscenze sulle colture alimentari vegetali nell'appropriato contesto produttivo e geografico. Deve conoscere le principali colture alimentari, con particolare riguardo per i caratteri qualitativi tecnologici ed i fattori che li determinano.

Dovrà inoltre possedere buona conoscenza della lingua inglese e avere padronanza nella gestione di programmi più in uso in ambito informatico.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

A fine percorso, lo studente deve avere capacità di utilizzare, lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti, le nozioni di base apprese, riassumibili in:

- familiarità nell'uso delle grandezze fisiche secondo il sistema internazionale e la capacità di analisi dimensionale;
- padronanza dei principi e delle leggi della meccanica, dell'elettromagnetismo e dei fenomeni di trasporto applicate ai processi di produzione di alimenti;
- capacità di cogliere gli aspetti fondamentali dell'integrazione e della regolazione dei flussi metabolici e anabolici;
- capacità di utilizzare in contesti riferibili alle tecnologie alimentari le tecniche analitiche di base;
- abilità nel distinguere i componenti di organismi procarioti ed eucarioti attraverso osservazioni scientifiche;
- capacità di applicare adeguate tecniche di valutazione della qualità dei prodotti di origine animale e vegetale in funzione della loro destinazione.
- buona padronanza della lingua inglese

Area di apprendimento delle discipline professionalizzanti

Conoscenza e comprensione

Conoscenza dei metodi di indagine propri delle scienze e tecnologie alimentari ed in particolare: comprensione delle relazioni tra problematiche biologiche e qualità dei prodotti trasformati; possesso di strumenti logici e conoscitivi per comprendere le principali operazioni ed i processi di

trasformazione dell'industria alimentare ed il binomio "processo produttivo - qualità del prodotto"; consapevolezza della complementarietà delle nozioni acquisite in altre aree disciplinari per la gestione ed il controllo di un processo alimentare e per ottimizzare la qualità dei prodotti finiti; familiarità con i principali modelli economici dell'offerta, della domanda, dell'impresa e dei consumi; comprensione delle caratteristiche fondamentali dell'industria alimentare e della distribuzione e le problematiche dei mercati agro-alimentari anche a livello internazionale; conoscenza degli aspetti legati alla nutrizione umana.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

La capacità di comprendere le relazioni struttura-funzione in sistemi biologici (inclusi quelli alimentari) e le loro modificazioni nei processi; le abilità nell'allestire protocolli per l'uso consapevole di tecniche chimiche, fisiche, microbiologiche e sensoriali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari; la capacità di valutazione degli alimenti per i loro effetti nutrizionali; le abilità e le conoscenze per gestire un processo di produzione, di conservazione e commercializzazione di alimenti in modo professionale e la capacità di proporre soluzioni ai problemi eventualmente riscontrati; la padronanza delle nozioni economiche di base, la capacità di definizione di bisogni e beni; la capacità di analizzare, interpretare e utilizzare idonei strumenti per il controllo e la gestione della qualità e della sicurezza nell'industria alimentare.

Area di apprendimento delle competenze integrative e applicative

Conoscenza e comprensione

Attraverso gli esami a scelta (16 CFU) lo studente potrà acquisire ulteriori conoscenze su tematiche integrative ed applicative. Il corso di studio mette a disposizione dello studente insegnamenti di approfondimento legati a specifiche filiere della produzione degli alimenti quali: enologia, sostanze grasse, energetica e trasformazione delle carni.

Le attività a scelta dello studente potranno essere utilizzate per lo svolgimento di stage e tirocini in cui lo studente potrà acquisire conoscenze e competenze legate ad una specifica realtà produttiva.

Attraverso l'elaborazione della tesi finale (6cfu) lo studente acquisirà conoscenze ulteriori relative alle tecnologie alimentari, alla consultazione di banche dati, all'elaborazione di dati e all'analisi di letteratura scientifica.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente, anche attraverso le attività di stage e tirocinio, dovrà dimostrare di avere capacità di applicare le conoscenze e competenze acquisite durante il percorso formativo all'interno di una realtà produttiva.

Lo studente attraverso l'elaborazione della tesi e la discussione pubblica (prova finale 6 CFU) deve dimostrare di aver acquisito le conoscenze e le capacità di comprensione applicate, il grado di autonomia nel giudizio, la capacità di utilizzare strumenti informatici, la comprensione della lingua inglese e le abilità comunicative.

Autonomia di giudizio, abilità comunicative, capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

Al termine degli studi il laureato in Scienze e tecnologie alimentari possiede una consapevolezza ed autonomia di giudizio che gli permettono di acquisire le informazioni necessarie, e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato, per attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzione alimentare e di ogni altra attività connessa, anche in termini di eticità. L'autonomia di giudizio viene espressa dallo studente con la predisposizione del piano degli studi e soprattutto con la individuazione degli esami a scelta, con l'individuazione del docente a cui

eventualmente chiedere la tesi e con la programmazione degli esami da sostenere; lo studente è comunque assegnato ad un tutor che è disponibile ad aiutarlo in queste scelte.

Tali risultati di apprendimento attesi vengono conseguiti e verificati costantemente nei colloqui di esame delle singole discipline ed in particolare durante la presentazione e discussione della prova finale. Inoltre la Commissione didattica, la Commissione didattica paritetica ed il ~~Coordinamento del~~ Consiglio di Corso di Studio verificheranno alla fine di ogni anno accademico se la configurazione del Corso nel suo complesso ha permesso agli studenti di raggiungere i risultati di apprendimento attesi, predisponendo in caso contrario, gli aggiustamenti e le modifiche necessarie.

Per tale valutazione saranno anche presi in considerazione sia i dati di Alma Laurea sull'inserimento nel Mondo del Lavoro dei Laureati dell'Università del Molise in questa classe che le risultanze di specifiche interviste a laureati occupati ed a responsabili di imprese che hanno accolto per periodi di stage o lavorativi i laureati di questo Corso di Laurea.

Abilità comunicative

Il laureato è in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, anche con professionalità di livelli differenti, anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese.

Le abilità comunicative dello studente vengono fatte emergere sia attraverso le attività didattiche frontali favorendo interventi di chiarimento ed approfondimento da parte degli studenti che attraverso le attività seminariali che prevedono discussioni di gruppo su argomenti specifici.

Tali risultati di apprendimento attesi vengono conseguiti e verificati costantemente nei colloqui di esame delle singole discipline ed in particolare durante la presentazione e discussione della prova finale. Inoltre la Commissione didattica, la Commissione didattica paritetica ed il ~~Coordinamento del~~ Consiglio di Corso di Studio verificheranno alla fine di ogni anno accademico se la configurazione del Corso nel suo complesso ha permesso agli studenti di raggiungere i risultati di apprendimento attesi, predisponendo in caso contrario, gli aggiustamenti e le modifiche necessarie.

Per tale valutazione saranno anche presi in considerazione sia i dati di Alma Laurea sull'inserimento nel Mondo del Lavoro dei Laureati dell'Università del Molise in questa classe che le risultanze di specifiche interviste a laureati occupati ed a responsabili di imprese che hanno accolto per periodi di stage o lavorativi i laureati di questo Corso di Laurea.

Capacità di apprendimento

Il corso di laurea fornisce gli strumenti cognitivi di base indispensabili per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica, al fine di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti.

Le capacità di apprendimento sono conseguite nel complesso delle attività formative previste dal corso di studio. Lo studente può verificare le sue capacità di apprendimento presenziando agli appelli di esami. Tali risultati di apprendimento attesi vengono conseguiti e verificati costantemente nei colloqui di esame delle singole discipline ed in particolare durante la presentazione e discussione della prova finale. Inoltre la Commissione didattica, la Commissione didattica paritetica ed il Coordinamento del Consiglio di Corso di Studio verificheranno alla fine di ogni anno accademico se la configurazione del Corso nel suo complesso ha permesso agli studenti di raggiungere i risultati di apprendimento attesi, predisponendo in caso contrario, gli aggiustamenti e le modifiche necessarie.

Per tale valutazione saranno anche presi in considerazione sia i dati di Alma Laurea sull'inserimento nel Mondo del Lavoro dei Laureati dell'Università del Molise in questa classe che le risultanze di specifiche interviste a laureati occupati ed a responsabili di imprese che hanno accolto per periodi di stage o lavorativi i laureati di questo Corso di Laurea.

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO (DM 270/04, ART 6, COMMA 1 E 2)

Il Corso non prevede altre limitazioni di accesso che non siano già stabilite dalla Legge. Per iscriversi al Corso è quindi sufficiente possedere un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria (di durata quinquennale) o altri titoli di studio equipollenti, conseguiti in Italia o all'estero. Tuttavia, il possesso di competenze nell'ambito di discipline come la matematica, la fisica, la chimica e la biologia, oltre ad una discreta cultura generale e ad una sufficiente abilità informatica e linguistica (italiano e inglese), costituiscono il bagaglio culturale minimo per iscriversi al Corso.

Al fine di valutare tali competenze è prevista una preliminare verifica delle stesse ai sensi del DM 270/04. Le modalità della prova sono indicate nel regolamento didattico del Corso (Allegato A), che prevede altresì l'eventuale assegnazione di attività aggiuntive in caso di esito negativo.

NUMERO MASSIMO DI CREDITI RICONOSCIBILI (DM 16/3/2007 ART 4)

Possono essere riconosciute, secondo quanto previsto dall'art. 5, comma 7 del DM 270/2004 e dall'art. 4, comma 3 del DM del 16 marzo 2007, le conoscenze e le abilità professionali certificate individualmente ai sensi della normativa vigente in materia, nonché le altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione abbiano concorso Università statali o legalmente riconosciute, secondo modalità definite in apposite convenzioni. Il riconoscimento di CFU consiste nell'attribuzione di CFU in sostituzione parziale o totale di insegnamenti o attività formative previsti nell'Ordinamento didattico del corso di laurea. Spetta al Consiglio di corso di studio individuare quali insegnamenti o attività formative possono essere sostituiti, sulla base di un'attenta valutazione dell'attinenza ed adeguatezza di tali attività con l'offerta formativa del corso di laurea. Ai sensi dell'art. 14, comma 1 della legge 240/2010, il numero massimo di crediti formativi universitari riconoscibili non può essere superiore a 12.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI E PROFESSIONALI PREVISTI PER I LAUREATI (DECRETI SULLE CLASSI, ART. 3, COMMA 7)

Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività di produzione e trasformazione degli alimenti con individuazione delle principali problematiche che si possono riscontrare dalla fase post-raccolta al consumo. Il corso di laurea è articolato in maniera da fornire consolidate conoscenze di base ed un ampio profilo occupazionale del laureato, riservando una maggiore specializzazione ai corsi di perfezionamento o master di 1° livello deputati a questo tipo di formazione.

Funzione in un contesto di lavoro

Il Laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari potrà svolgere compiti tecnici di gestione e controllo nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Obiettivo generale delle sue funzioni professionali è la valorizzazione dei prodotti alimentari in senso qualitativo, economico ed etico. La sua attività professionale si potrà rivolgere principalmente nelle industrie alimentari, in tutte le aziende che operano per la produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari e negli Enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari. Il laureato potrà svolgere la sua attività professionale anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

Competenze associate alla funzione

I laureati potranno scegliere attività professionali in numerosi ambiti diversi, tra i quali:

- il controllo di processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari;
- la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime;

- la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti alimentari dal campo alla tavola sia in strutture private che pubbliche:
 - la gestione della qualità globale della filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità dei prodotti;
 - la didattica, la formazione professionale, il marketing e l'editoria pertinenti alle scienze e tecnologie alimentari;
 - la gestione d'impresе di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, comprensivi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
 - il confezionamento e la logistica distributiva.

Sbocchi occupazionali

Gli sbocchi professionali più pertinenti sono quelli indicati come professioni tecniche nelle scienze della salute e della vita (codice ISTAT 3.2 delle Classificazioni delle Professioni, 2001) ed in particolare quelli indicati alla classe 3.2.2.3, specifica dei Tecnici biochimici ed assimilati.

I laureati potranno scegliere attività professionali in numerosi ambiti diversi, tra i quali:

- il controllo di processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari;
- la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime;
- la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti alimentari dal campo alla tavola sia in strutture private che pubbliche:
 - la gestione della qualità globale della filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità dei prodotti;
 - la didattica, la formazione professionale, il marketing e l'editoria pertinenti alle scienze e tecnologie alimentari;
 - la gestione d'impresе di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, comprensivi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
 - il confezionamento e la logistica distributiva.

Il corso prepara alle professioni di (codifiche ISTAT)

1. Ricercatori e tecnici laureati - (2.6.2)

Piano di Studio del Corso di Laurea in Scienze e tecnologie alimentari

Coorte 2021/2022

Disciplina	SSD	F	E	L	T	Ore	TAF	Ciclo	
I anno									
Matematica	MAT/04	5	1		6	48	A	I s	
Chimica generale ed organica	CHIM/03	5	1		6	48	A	I s	
	CHIM/06	5	1		6	48	A	II s	
Biologia	BIO/03	4			4	32	A	I s	
	AGR/11	5	1		6	48	B	I s	
Biologia dei microrganismi generale e sistematica	AGR/16	6	2		8	64	B	II s	
Fisica	FIS/01	5	1		6	48	A	II s	
Inglese tecnico di base	L-LIN/12	3			3	24	F	I s	
Conoscenze informatiche		3			3	24	F	II s	
A scelta dello studente		8			8	64	D	Ann	
		Tot CFU			56				
II anno									
Chimica analitica	CHIM/01	5	1		6	48	A	I s	
Chimica fisica	CHIM/02	5	1		6	48	A	II s	
Biochimica e fisiologia vegetale	BIO/10	4			4	32	A	I s	
	BIO/04	4			4	32	C	I s	
Produzioni vegetali	AGR/02	6	2		8	64	B	II s	
Macchine ed impianti e fisica tecnica	AGR/09	2			2	16	B	I s	
	ING-IND/10	5	1		6	48	B	I s	
Composizione ed analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari	AGR/15	6	2		8	64	C	I s	
Operazioni unitarie e condizionamento	AGR/15	6	2		8	64	B	II s	
Microbiologia degli alimenti	AGR/16	5		1	6	56	B	II s	
A scelta dello studente		4			4	32	D	Ann	
		Tot CFU			62				
III anno									
Economia alimentare con elementi di statistica	AGR/01	8	2		10	80	B	II s	
Processi della tecnologia alimentare	AGR/15	6	2		8	64	B	I s	
Controllo e gestione della qualità e sicurezza microbiologica	AGR/16	6	2		8	64	C	II s	
Patologia postraccolta dei prodotti vegetali	AGR/12	6	2		8	64	B	Ann	
Alimentazione e nutrizione umana	MED/49	8			8	64	B	II s	
Produzioni animali	AGR/19	5	1		6	48	B	II s	
	AGR/17	4			4	32	C	II s	
A scelta dello studente		4			4	32	D	Ann	
Prova finale		6			6	150	E	Ann	
		Tot CFU			62				
		Tot CFU			180				

Coorte 2020/2021

Disciplina	SSD	F	E	L	T	Ore	TAF	Ciclo
I anno								
Matematica	MAT/04	5	1		6	48	A	I s
Chimica generale ed organica	CHIM/03	5	1		6	48	A	I s
	CHIM/06	5	1		6	48	A	II s
Biologia	BIO/03	4			4	32	A	I s
	AGR/11	5	1		6	48	B	I s
Biologia dei microrganismi generale e sistematica	AGR/16	6	2		8	64	B	II s
Fisica	FIS/01	5	1		6	48	A	II s
Inglese tecnico di base	L-LIN/12	3			3	24	F	I s
Conoscenze informatiche	INF/01	3			3	24	F	II s
A scelta dello studente		8			8	64	D	Ann
	Tot CFU				56			
II anno								
Chimica analitica	CHIM/01	5	1		6	48	A	I s
Chimica fisica	CHIM/02	5	1		6	48	A	II s
Biochimica e fisiologia vegetale	BIO/10	4			4	32	A	I s
	BIO/04	4			4	32	C	I s
Produzioni vegetali	AGR/02	6	2		8	64	B	II s
	AGR/09	2			2	16	B	I s
Macchine ed impianti e fisica tecnica	ING-IND/10	5	1		6	48	B	I s
Composizione ed analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari	AGR/15	6	2		8	64	C	I s
Operazioni unitarie e condizionamento	AGR/15	6	2		8	64	B	II s
Microbiologia degli alimenti	AGR/16	5	1		6	48	B	II s
A scelta dello studente		4			4	32	D	Ann
	Tot CFU				62			
III anno								
Economia alimentare con elementi di statistica	AGR/01	8	2		10	80	B	II s
Processi della tecnologia alimentare	AGR/15	6	2		8	64	B	I s
Controllo e gestione della qualità e sicurezza microbiologica	AGR/16	6	2		8	64	C	I s
Patologia postraccolta dei prodotti vegetali	AGR/12	6	2		8	64	B	I s
Alimentazione e nutrizione umana	MED/49	8			8	64	B	II s
	AGR/19	5	1		6	48	B	II s
Produzioni animali	AGR/17	4			4	32	C	II s
A scelta dello studente		4			4	32	D	Ann
Prova finale		6			6	150	E	Ann
	Tot CFU				62			
	Tot CFU				180			

Coorte 2019/2020

Disciplina	SSD	F	E	L	T	Ore	TAF	Ciclo
I anno								
Matematica	MAT/04	5	1		6	48	A	I s
Chimica generale ed organica	CHIM/03	5	1		6	48	A	I s
	CHIM/06	5	1		6	48	A	II s
Biologia	BIO/03	4			4	32	A	I s
	AGR/11	5	1		6	48	B	I s
Biologia dei microrganismi generale e sistematica	AGR/16	6	2		8	64	B	II s
Fisica	FIS/01	5	1		6	48	A	II s
Inglese tecnico di base	L-LIN/12	3			3	24	F	I s
Conoscenze informatiche	INF/01	3			3	24	F	II s
A scelta dello studente		8			8	64	D	Ann
	Tot CFU					56		
II anno								
Chimica analitica	CHIM/01	5	1		6	48	A	I s
Chimica fisica	CHIM/02	5	1		6	48	A	II s
Biochimica e fisiologia vegetale	BIO/10	4			4	32	A	I s
	BIO/04	4			4	32	C	I s
Produzioni vegetali	AGR/02	6	2		8	64	B	II s
	AGR/09	2			2	16	B	I s
Macchine ed impianti e fisica tecnica	ING-IND/10	5	1		6	48	B	I s
Composizione ed analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari	AGR/15	6	2		8	64	C	I s
Operazioni unitarie e condizionamento	AGR/15	6	2		8	64	B	II s
Microbiologia degli alimenti	AGR/16	5	1		6	48	B	II s
A scelta dello studente		4			4	32	D	Ann
	Tot CFU					62		
III anno								
Economia alimentare con elementi di statistica	AGR/01	8	2		10	80	B	II s
Processi della tecnologia alimentare	AGR/15	6	2		8	64	B	I s
Controllo e gestione della qualità e sicurezza microbiologica	AGR/16	6	2		8	64	C	I s
Patologia postraccolta dei prodotti vegetali	AGR/12	6	2		8	64	B	I s
Alimentazione e nutrizione umana	MED/49	8			8	64	B	II s
	AGR/19	5	1		6	48	B	II s
Produzioni animali	AGR/17	4			4	32	C	II s
A scelta dello studente		4			4	32	D	Ann
Prova finale		6			6	150	E	Ann
	Tot CFU					62		
	Tot CFU					180		