



## ▶ QUADRO A1.a

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

Durante i lavori della VI Conferenza di Ateneo, tenutasi il 10 dicembre 2007, le competenti parti sociali hanno manifestato l'interesse nei confronti del riprogettato corso di studio anche relativamente ai riscontri occupazionali che il citato corso potrebbe garantire nonché la partecipazione delle istituzioni stesse alle attività del medesimo corso anche attraverso stage e tirocini degli studenti.

Le competenti parti sociali hanno inteso sviluppare ulteriormente un processo di confronto e di sviluppo con l'Università per identificare e rafforzare le proposte e le opportunità formative e per meglio innescare sinergie tra realtà accademica, realtà amministrativa e tecnica degli enti locali, delle aziende e delle istituzioni.

Alla luce di quanto sopra le parti sociali esprimono parere favorevole in merito alla riprogettazione del presente corso di studio.

Si riportano di seguito le parti sociali invitate alla consultazione:

- istituzioni pubbliche (assessorato regionale competente per il settore agro-alimentare)
- enti pubblici (Agenzia Regionale Sviluppo ed Innovazione Agricoltura Molise, ARSIAM)
- Parco Scientifico e Tecnologico del Molise MoliseInnovazione
- Ordine dei Tecnologi Alimentari
- Associazioni di categoria (CIA, Coldiretti, Confagricoltura)
- Associazione Regionale Allevatori
- Camera di Commercio Industria ed Artigianato Campobasso ed Isernia
- Associazione industriali
- Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL)
- Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale (SIMTREA)

## ▶ QUADRO A1.b

### Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)

08/06/2022

Sin dal 2016 sono state avviate consultazioni a livello nazionale tramite il Coordinamento Nazionale dei corsi di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari (COSTAL).

A livello nazionale attraverso COSTAL, sono state intraprese una serie di azioni tese ad una consultazione con le parti sociali tra le quali in particolare con il Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Nazionale, al fine di valutare ulteriori modifiche nella figura professionale del Tecnologo Alimentare anche attraverso percorsi di formazione universitaria adeguati alle nuove esigenze del mondo del lavoro. All'interno di COSTAL sono state valutate ipotesi di riforma dei corsi, così come quelle dei requisiti in ingresso e degli obiettivi formativi in uscita. Per gli obiettivi formativi in uscita, è opinione del Consiglio di Corso di studio e di COSTAL che sono da ridefinire quelli necessari per soddisfare i requisiti in ingresso per i laureati che intendono proseguire il percorso formativo nei corsi di Laurea Magistrale della classe LM70, Scienze e Tecnologie Alimentari. Sono stati avviati inoltre scambi di pareri con l'Assemblea Congiunta Conferenza di AGRARIA, CUN, Associazione italiana Società Scientifiche Agrarie (AISSA). COSTAL, nel corso dell'attività svolta nel 2016/18 ha


prodotto alcuni documenti quali quello su 'Criteri Saperi Minimi di Qualità' per le classi L26 e LM70. Ha inoltre espresso pareri sulle lauree professionalizzanti e partecipato a tavoli tecnici per le riforme delle classi di laurea.

COSTAL aveva intrapreso azioni, in collaborazione con l'Ordine dei Tecnologi Alimentari, per organizzare un convegno sulla figura del laureato in Tecnologie Alimentari in cui sarebbero stati coinvolti Federalimentare, Ministeri e le principali Società Scientifiche interessate alla formazione della Figura del Tecnologo Alimentare.

Il Dip. Agricoltura, Ambiente e Alimenti dal 2018 organizza un evento della durata di 3 giorni 'AGRI\_FOR FOOD', svoltosi anche nel periodo pandemico Covid 19 in modalità telematica, soprattutto incentrato sull'orientamento, ma all'interno del quale si sono svolte (2018 e 2019) sessioni riservate a dibattiti/incontri con gli albi professionali e con attori delle filiere sulle professioni e professionalità di laureati nei corsi di studio del Dip. AAA. Il CCDS in STA predispone ogni anno una rimodulazione dell'Offerta Formativa erogata: tali modifiche sono state effettuate sino ad ora senza modificare l'Ordinamento previgente e in accordo con le principali indicazioni provenienti dalle riunioni a livello nazionale. Le principali modifiche prevedono una diversa distribuzione temporale degli insegnamenti. La rimodulazione del corso ha anche contemplato una riassegnazione dei singoli insegnamenti al corpo docente attualmente a disposizione del Dip.AAA e del corso di studio, con una ulteriore razionalizzazione dell'offerta formativa. Infine, anche per una maggiore rispondenza ai più attuali e rivisti obiettivi del Corso di studio, sono stati rivisti i contenuti e gli obiettivi formativi dei singoli insegnamenti, come dettagliato nelle schede ECTS.

A livello locale dal 2017, anche in seguito ai suggerimenti provenienti dal Nucleo di Valutazione dell'Ateneo, è stato costituito all'interno del CCDS in STA un Comitato di Indirizzo che sarà organo di consultazione permanente (almeno 1 incontro ogni anno) con le principali parti sociali attive sul territorio molisano. con il Comitato di Indirizzo sono state avviate consultazioni con gli stakeholder appartenenti al mondo delle professioni (Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Molise, Aziende del settore, Società di consulenza) intervistati tramite un questionario strutturato al fine di realizzare una indagine quali-quantitativa sui diversi CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari. I risultati di tale consultazione hanno fornito un contributo sia sugli obiettivi che sui profili del Corso di Studi, suggerendo di migliorare alcune tematiche/competenze del CdS, soprattutto in relazione agli obiettivi. Tali risultanze sono in linea con le azioni di miglioramento precedentemente individuate dall'UGQ. Il nuovo Comitato di indirizzo verrà convocato nell'anno 2022 presumibilmente a cavallo dei due anni accademici.

Link : <https://www2.dipagricoltura.unimol.it/scienze-e-tecnologie-alimentari/> ( sito corso di studio )

	<b>QUADRO A2.a</b>	<b>Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati</b>
---	--------------------	--

**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.**

**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'impresa 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'impresa 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.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Ricercatori e tecnici laureati - (2.6.2)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

09/05/2014

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.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegato A



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

14/05/2021

Il corso di studio è ad accesso libero. Per iscriversi al Corso è quindi sufficiente possedere un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o altri titoli di studio equipollenti, conseguiti in Italia o all'estero.

Il corso di studio ha intrapreso una serie di azioni tese a superare eventuali carenze formative degli immatricolati, sia attraverso attività di orientamento nelle scuole e presso le sedi UNIMOL utilizzando mezzi di trasmissione di informazione diversi, sia attraverso la somministrazione di test di ingresso. I test hanno lo scopo di valutare in maniera puntuale le strategie da adottare per una proficua acquisizione dei CFU sulle materie del 1° anno. Per i corsi di chimica generale ed inorganica, di matematica e di Fisica sono previsti corsi di didattica integrativa di accompagnamento e di sostegno al corso istituzionale. Dall'a.a. 2018/19 il CDS ha aderito ai test nazionali sperimentali organizzati dal CISIA per i Corsi di Laurea afferenti all'area di Agraria (TOLCA). Nell'adesione a tale sperimentazione è previsto che gli studenti che intendono immatricolarsi al corso dovranno partecipare alla prova standard di accertamento delle conoscenze in ingresso, predisposta dal CISIA, che si terrà prevedibilmente nei mesi di settembre e di ottobre presso la sede unimol. La prova è obbligatoria ma non selettiva. Non esiste un punteggio minimo per le sezioni dedicate alle seguenti discipline: i) Biologia; ii) Chimica; iii) Fisica; iv) Logica, v) Comprensione verbale e vi) Lingua inglese.

Una soglia minima è stabilita soltanto per le conoscenze di Matematica, gli studenti che non supereranno tale soglia avranno assegnato un obbligo formativo aggiuntivo (OFA), e dovranno frequentare e superare con profitto un corso di riallineamento di Matematica, orientato al recupero delle carenze riscontrate.

Tutti i risultati derivanti dalla prova standard del CISIA saranno oggetto di valutazione da parte dell'UGQ e portati a conoscenza per le parti relative alla chimica, fisica e biologia ai docenti delle materie. Per tali materie nella fase sperimentale non è prevista assegnazione di obblighi formativi aggiuntivi ma sarà cura dei rispettivi docenti adottare le puntuali strategie per favorire una proficua acquisizione dei CFU previsti per tali materie. La sperimentazione e quanto messo in atto negli anni precedenti dal CDS, unita ai dati derivanti dagli indicatori scelti dal CDS saranno oggetto di attenta valutazione per predisporre nei successivi anni accademici, eventuali ulteriori provvedimenti relativamente all'accesso al corso di studio.

I dettagli sulla sperimentazione TOLCA saranno pubblicati prima dell'inizio delle iscrizioni per l'a.a. 2019/20 sul sito del corso di studio.

per l'a.a.2020/21 le competenze in ingresso vengono sempre accertate attraverso la procedura standard del CISIA TOLCA, effettuata attraverso la somministrazione di un test di verifica on-line, articolato come segue:

- Biologia - 8 quesiti
- Chimica - 8 quesiti
- Fisica - 8 quesiti
- Matematica - 8 quesiti
- Ragionamento Logico - 8 quesiti
- Comprensione verbale - 2 brani per complessivi 10 quesiti


Syllabus, date di svolgimento delle prove e valori soglia per l'eventuale attribuzione di OFA sono consultabili nell'home

Link : <http://dipagricoltura.unimol.it/didattica/lauree-triennali/scienze-e-tecnologie-alimentari/accesso/>

 **QUADRO A4.a** | **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.

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

<b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>		
<b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b>		

 **QUADRO A4.b.2** | **Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio**

## 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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Biochimica (*modulo di Biochimica e fisiologia vegetale*) [url](#)

Biologia dei microrganismi generale e sistematica [url](#)

Botanica e morfologia vegetale (*modulo di Biologia*) [url](#)

Chimica analitica [url](#)

Chimica fisica [url](#)

Chimica generale ed inorganica (*modulo di Chimica generale ed organica*) [url](#)

Chimica organica (*modulo di Chimica generale ed organica*) [url](#)

Conoscenze informatiche [url](#)

Fisica [url](#)

Fisiologia vegetale (*modulo di Biochimica e fisiologia vegetale*) [url](#)

Inglese tecnico di base [url](#)

Matematica [url](#)

Miglioramento genetico per la qualità e sicurezza degli alimenti (*modulo di Produzioni animali*) [url](#)

Produzioni animali (*modulo di Produzioni animali*) [url](#)

Produzioni vegetali [url](#)

Zoologia e biologia animale (*modulo di Biologia*) [url](#)

## 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.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Alimentazione e nutrizione umana [url](#)

Composizione ed analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari [url](#)

Controllo e gestione della qualità e sicurezza microbiologica [url](#)

Economia alimentare con elementi di statistica [url](#)

Fisica tecnica (*modulo di Macchine ed impianti e fisica tecnica*) [url](#)

Macchine ed impianti (*modulo di Macchine ed impianti e fisica tecnica*) [url](#)

Microbiologia degli alimenti [url](#)

Operazioni unitarie e condizionamento [url](#)

Patologia post raccolta dei prodotti vegetali [url](#)

Processi della tecnologia alimentare [url](#)

## 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.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Conoscenze informatiche [url](#)

Inglese tecnico di base [url](#)

Prova finale [url](#)



QUADRO A4.c

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.



<p><b>Abilità comunicative</b></p>	<p>Il laureato è in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o inferiori competenze, anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	
<p><b>Capacità di apprendimento</b></p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	

Il percorso formativo dello studente si conclude con il superamento della Prova finale che consiste nella presentazione e discussione, in presenza di una Commissione di docenti, di un proprio elaborato (comunemente detto tesi di laurea), i cui contenuti teorici e/o sperimentali, concordati e coordinati da un docente tutor (relatore) sono pertinenti ad argomenti scientifici oggetto delle attività formative previste nell'ordinamento didattico del Corso di studio o in un campo interdisciplinare affine. Con il superamento della Prova finale lo studente dimostra di aver acquisito le conoscenze e le capacità di comprensione applicate, le abilità comunicative nonché un'autonomia di giudizio.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento del Dipartimento relativo alla prova finale



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

29/05/2019

Link : <http://dipagricoltura.unimol.it/didattica/lauree-triennali/scienze-e-tecnologie-alimentari/prova-finale/> ( Prova finale )



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Link: <http://dipagricoltura.unimol.it/didattica/lauree-triennali/scienze-e-tecnologie-alimentari/regolamento-didattico/>

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<http://dipagricoltura.unimol.it/didattica/lauree-triennali/scienze-e-tecnologie-alimentari/calendario-delle-lezioni/>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<http://dipagricoltura.unimol.it/didattica/lauree-triennali/scienze-e-tecnologie-alimentari/calendario-degli-esami/>

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

<http://dipagricoltura.unimol.it/didattica/lauree-triennali/scienze-e-tecnologie-alimentari/prova-finale/>








▶ QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	AGR/11 BIO/03	Anno di corso 1	Biologia <a href="#">link</a>			10		
2.	AGR/16	Anno di	Biologia dei microrganismi generale e sistematica <a href="#">link</a>	SUCCI MARIANTONIETTA	PA	8	64	

		corso 1						
3.	BIO/03	Anno di corso 1	Botanica e morfologia vegetale ( <i>modulo di Biologia</i> ) <a href="#">link</a>	BRUGIAPAGLIA ELISABETTA	PA	4	32	
4.	CHIM/03	Anno di corso 1	Chimica generale ed inorganica ( <i>modulo di Chimica generale ed organica</i> ) <a href="#">link</a>	LOPEZ FRANCESCO	PA	6	48	
5.	CHIM/03 CHIM/06	Anno di corso 1	Chimica generale ed organica <a href="#">link</a>			12		
6.	CHIM/06	Anno di corso 1	Chimica organica ( <i>modulo di Chimica generale ed organica</i> ) <a href="#">link</a>	CHINI MARIA GIOVANNA	RD	6	48	
7.	NN	Anno di corso 1	Conoscenze informatiche <a href="#">link</a>			3		
8.	FIS/01	Anno di corso 1	Fisica <a href="#">link</a>			6		
9.	FIS/01	Anno di corso 1	Fisica ( <i>modulo di Fisica</i> ) <a href="#">link</a>			5		
10.	FIS/01	Anno di corso 1	Fisica ( <i>modulo di Fisica</i> ) <a href="#">link</a>	ANGELICO RUGGERO	RD	1	8	
11.	L-LIN/12	Anno di corso 1	Inglese tecnico di base <a href="#">link</a>			3		
12.	MAT/04	Anno di corso 1	Matematica <a href="#">link</a>			6		
13.	AGR/11	Anno di corso 1	Zoologia e biologia animale ( <i>modulo di Biologia</i> ) <a href="#">link</a>	SCIARRETTA ANDREA	PA	6	48	

14.	BIO/10	Anno di corso 2	Biochimica ( <i>modulo di Biochimica e fisiologia vegetale</i> ) <a href="#">link</a>	DI MARTINO CATELLO	PA	4	32	
15.	BIO/04 BIO/10	Anno di corso 2	Biochimica e fisiologia vegetale <a href="#">link</a>			8		
16.	CHIM/01	Anno di corso 2	Chimica analitica <a href="#">link</a>	AVINO PASQUALE	PA	6	48	
17.	CHIM/02	Anno di corso 2	Chimica fisica <a href="#">link</a>	LOPEZ FRANCESCO	PA	6	48	
18.	AGR/15	Anno di corso 2	Composizione ed analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari <a href="#">link</a>	FRATIANNI ALESSANDRA	RD	8	64	
19.	ING-IND/10	Anno di corso 2	Fisica tecnica ( <i>modulo di Macchine ed impianti e fisica tecnica</i> ) <a href="#">link</a>	LA FIANZA GIOVANNA	PA	6	48	
20.	BIO/04	Anno di corso 2	Fisiologia vegetale ( <i>modulo di Biochimica e fisiologia vegetale</i> ) <a href="#">link</a>	DI MARTINO CATELLO	PA	4	32	
21.	AGR/09	Anno di corso 2	Macchine ed impianti ( <i>modulo di Macchine ed impianti e fisica tecnica</i> ) <a href="#">link</a>	CATALANO PASQUALE	PO	2	16	
22.	AGR/09 ING-IND/10	Anno di corso 2	Macchine ed impianti e fisica tecnica <a href="#">link</a>			8		
23.	AGR/16	Anno di corso 2	Microbiologia degli alimenti <a href="#">link</a>	SORRENTINO ELENA	PO	6	56	
24.	AGR/15	Anno di corso 2	Operazioni unitarie e condizionamento <a href="#">link</a>	MESSIA MARIA CRISTINA	PA	8	64	
25.	AGR/02	Anno di	Produzioni vegetali <a href="#">link</a>	DELFINE SEBASTIANO	PA	8	64	

		corso 2						
26.	MED/49	Anno di corso 3	Alimentazione e nutrizione umana <a href="#">link</a>	BRACALE RENATA	PA	8	64	
27.	AGR/16	Anno di corso 3	Controllo e gestione della qualità e sicurezza microbiologica <a href="#">link</a>			8		
28.	AGR/01	Anno di corso 3	Economia alimentare con elementi di statistica <a href="#">link</a>	IEVOLI CORRADO	PA	10	80	
29.	AGR/17	Anno di corso 3	Miglioramento genetico per la qualità e sicurezza degli alimenti ( <i>modulo di Produzioni animali</i> ) <a href="#">link</a>	PILLA FABIO	PO	4	32	
30.	AGR/12	Anno di corso 3	Patologia post raccolta dei prodotti vegetali <a href="#">link</a>	CASTORIA RAFFAELLO	PO	8	64	
31.	AGR/15	Anno di corso 3	Processi della tecnologia alimentare <a href="#">link</a>	MESSIA MARIA CRISTINA	PA	8	64	
32.	AGR/19	Anno di corso 3	Produzioni animali ( <i>modulo di Produzioni animali</i> ) <a href="#">link</a>	MAIORANO GIUSEPPE	PO	6	48	
33.	AGR/17 AGR/19	Anno di corso 3	Produzioni animali <a href="#">link</a>			10		
34.	PROFIN_S	Anno di corso 3	Prova finale <a href="#">link</a>			6		
35.	AGR/16	Anno di corso 3	Qualità e sicurezza microbiologica ( <i>modulo di Controllo e gestione della qualità e sicurezza microbiologica</i> ) <a href="#">link</a>	SORRENTINO ELENA	PO	4	32	
36.	AGR/16	Anno di corso 3	Tecniche e metodi per la qualità microbiologica degli alimenti ( <i>modulo di Controllo e</i>	MAIURO LUCIA	RU	4	32	

▶ QUADRO B4 | Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4 | Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4 | Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4 | Biblioteche

Link inserito: <http://www.unimol.it/servizi/biblioteche/>

▶ QUADRO B5 | Orientamento in ingresso

L'orientamento in ingresso è condotto attraverso azioni che ruotano intorno ai due cardini principali rappresentati dalla promozione delle immatricolazioni al corso di laurea e a ridurre il numero di abbandoni. In tale ottica, anche sulla base di quanto previsto di piani POT e PLS, si procederà alla realizzazione di attività di orientamento all'iscrizione stimolando la sensibilità alle scienze degli alimenti, all'attuazione di specifiche azioni di tutoraggio con iniziative di formazione, supporto e monitoraggio delle attività dei tutor, realizzare attività di autovalutazione degli studenti delle Scuole secondarie superiori con l'obiettivo di verificare la preparazione all'ingresso nelle Università e fornire agli insegnanti delle discipline scientifiche occasioni di crescita professionale. Dunque, gli approcci non si limitano a favorire la partecipazione passiva alle attività proposte ma intendono stimolare una partecipazione attiva degli studenti e dei docenti degli istituti di istruzione superiore ritenuti di maggiore interesse e vicinanza sia per affinità culturali scientifiche sia per collocazione geografica. Pertanto, con la partecipazione degli uffici del Cento di Orientamento e tutorato (CORT) e il supporto del delegato del dipartimento alle attività di orientamento, si procederà allo svolgimento delle azioni di seguito dettagliate:

14/05/2021

1. Orientamento e sensibilizzazione alle scienze alimentari (manifestazione consolidata e nota con il nome di Agri\_For\_Food): incontri volti a stabilire relazioni sinergiche con i percorsi educativi di numerosi istituti superiori offrendo strumenti per:
  - a. comprendere le logiche dello sviluppo della ricerca scientifica e tecnologica in ambito agro-alimentare individuando le interazioni tra le diverse forme del sapere in linea con gli indirizzi educativi dei Licei Scientifici;
  - b. promuovere l'espressione e l'estro creativo nell'ambito delle arti, nonché cogliere le interazioni tra i saperi ed elaborare una visione critica del mondo agro-alimentare in linea con gli indirizzi educativi dei Licei Artistici e delle Scienze Umane e dei Licei Classici;
  - c. -stimolare interventi critici e responsabili rispetto ai fenomeni e alle problematiche delle realtà alimentari e agro-alimentari, in linea con gli indirizzi educativi degli Istituti Tecnici (settore biologico, tecnologico e economico);
  - d. - promuovere la conoscenza degli strumenti biotecnologici a favore della sicurezza e della tutela della persona, dell'ambiente e del territorio in linea con gli indirizzi educativi degli Istituti Professionali.
2. Seminari tematici: Dai professori del corso di studi vengono erogati, seminari tematici da svolgersi presso la scuola richiedente. I contenuti dei seminari sono individuati dai singoli Istituti sulla base di aree disciplinari indicate dal corso di studi in sinergia con il Dipartimento. A tale scopo a ciascun Istituto sarà inviata una scheda compilativa in cui dovranno essere indicati i temi dei seminari proposti. L'azione, sul piano organizzativo, è gestita dal CORT.
3. Laboratori di aperti: Sono programmati esperienze laboratoriali indirizzate agli studenti del IV e V anno su tematiche agro-alimentare. Per ciascun Laboratorio sono ammessi un numero massimo di 12 studenti. I Laboratori avranno la durata massima di 9 ore. I Laboratori si svolgeranno presso le sedi universitarie di Campobasso.
4. Attività di assistenza alle lezioni: è offerta la possibilità agli studenti iscritti agli ultimi anni delle scuole superiori (IV e V anno), di svolgere le funzioni di uditori nell'ambito delle lezioni e degli esami che si svolgeranno nell'ambito dei corsi di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.
5. Presentazione delle strutture didattiche: giornate di accoglienza e orientamento per tutti gli istituti. Sulla base di un calendario proposto dall'Università saranno rese note la/le giornata/te di presentazione
6. Unimol va nelle scuole: In considerazione della consolidata collaborazione tra gli uffici del CORT dell'Università del Molise e gli Istituti delle scuole medie superiori, i docenti del corso di studi e i Delegati all'orientamento, supportati dal personale tecnico-amministrativo, visiteranno, sulla base di un calendario concordato, ciascun Istituto presentando agli studenti l'offerta formativa dell'Ateneo molisano e rendendosi disponibili per qualunque tipo di informazione anche di carattere amministrativo.
7. Azioni finalizzate alla riduzione del tasso di abbandono: interventi integrati che prevedono
  - a. Attività di supporto e tutoraggio agli studenti immatricolati, a tal proposito saranno istituite una più borse di studio con la sinergia del Dipartimento
  - b. Attività didattiche di autovalutazione, saranno promossi strumenti di valutazione per gli studenti delle Scuole secondarie superiori con l'obiettivo di verificare la preparazione all'ingresso nelle Università
  - c. Formazione insegnanti, saranno formati docenti degli istituti di istruzione superiore che andranno a svolgere attività di "ambasciatore" del corso di laurea all'interno dei propri istituti di appartenenza

Descrizione link: sito orientamento CDS

Link inserito: <http://dipagricoltura.unimol.it/didattica/lauree-triennali/scienze-e-tecnologie-alimentari/orientamento/>





L'orientamento e il tutorato in itinere è un servizio finalizzato ad assistere gli studenti lungo tutto il percorso degli studi rimuovendo gli ostacoli ad una proficua frequenza dei corsi e favorendo la partecipazione attiva alla vita universitaria. Il servizio viene erogato sia dai docenti tutor, sia dalla segreteria didattica del DiAAA. Per problematiche specifiche e di interesse collettivo possono essere previsti incontri docenti/studenti o seminari informativi. Per l'orientamento e il tutorato si farà ricorso anche ad un coinvolgimento attivo dei rappresentanti degli studenti negli organi del corso di studio e dipartimentali. Il Piano Orientamento e Tutorato (POT) 'Sistema integrato di Supporto agli Studenti di Agraria' con capofila l'Università di Padova, Prof. Paolo Sambo, che vede coinvolto il Dip. AAA dell'Università degli Studi del Molise, con i corsi di Laurea L26 e L26, prevede oltre alle azioni di orientamento in ingresso anche azioni di orientamento e tutorato in itinere, quali selezione e formazione di studenti tutor e altre azioni volte a ridurre le principali cause di criticità relative alle progressioni di carriera.

Descrizione link: Tutor

Link inserito: <http://dipagricoltura.unimol.it/didattica/lauree-triennali/scienze-e-tecnologie-alimentari/tutorato/>

## ▶ QUADRO B5

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

30/05/2019

L'Ateneo, il Dipartimento e quindi il Corso di Studio ha in essere convenzioni con aziende del settore alimentare presenti sul territorio nazionale (alcune di esse storicamente integrate nel percorso formativo degli studenti e altre di recente inclusione), disposte ad accogliere studenti per periodi di stage formativi o tirocini. Il tutor aziendale ed il tutor universitario, docente del corso di studio, nominato dal Comitato stage e tirocinio, seguono ed indirizzano lo studente durante lo svolgimento delle attività in azienda, funzionali al raggiungimento degli obiettivi formativi stabiliti nel progetto. La Commissione didattica Stage e tirocini analizza le richieste ed approva le attività, valuta le relazioni finali degli studenti e i giudizi espressi dalle aziende e dai tirocinanti. Su tali attività si riferisce in CCDA e si portano in discussione eventuali problematiche che possono richiedere azioni correttive.

Link inserito: <http://www.unimol.it/studente/tirocinio-e-job-placement/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

## ▶ QUADRO B5

### Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



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

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

*I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.*

---

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: accordi internazionali

Sul sito del Dipartimento AAA è stata inserita un'area specifica dedicata alla mobilità degli studenti, "INFO-POINT per ERASMUS, attraverso cui gli studenti outgoing e incoming possono avere le informazioni utili al loro percorso di mobilità. Inoltre, il Consiglio di corso di studio per l'assistenza agli studenti outgoing e incoming fa riferimento al delegato dal CdS per l'internazionalizzazione e al delegato dal Consiglio di Dipartimento nonché all'ufficio relazioni internazionali dell'Ateneo. In particolare gli studenti in 'uscita' vengono orientati, tramite colloqui individuali, sia per la scelta della sede che per il progetto formativo. Durante la permanenza all'estero lo studente si relaziona, con il delegato, sullo stato delle proprie attività.

Per gli studenti in entrata, vengono predisposti dei colloqui individuali e di gruppo. Nei colloqui vengono discussi nello specifico i contenuti del loro progetto formativo. Durante la loro permanenza, il rapporto con il delegato è continuo e viene indirizzato oltre che alla soluzione dei problemi didattici anche alla partecipazione alle attività culturali e sociali dell'Ateneo. Attraverso il link è possibile consultare la guida pratica, utile allo studente interessato alla mobilità internazionale.

In allegato Istituzioni Partner ERASMUS DIPAAA

Link inserito: <https://www.unimol.it/internazionale/erasmus-plus/>

---

*Nessun Ateneo*



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

In Ateneo è presente un ufficio Placement tramite il quale i laureati possono avere assistenza ed informazioni. 30/05/2019  
L'ufficio Placement dell'Università degli Studi del Molise e FuturSkill (Training Company Manpower Group) hanno organizzato nel 2018 e 2019 eventi finalizzati a fornire agli Studenti di tutto l'Ateneo strumenti e tecniche di comunicazione efficace, ascolto attivo e team working, Soft skills indispensabili per poter accedere al mercato del lavoro, gestire in modo costruttivo il processo di inserimento in Azienda e acquisire metodi e strategie per poter perseguire obiettivi professionali sfidanti al quale sono stati invitati a partecipare gli studenti iscritti ai corsi di studio e i laureati. Nel Dip.AAA si svolgono attività quali seminari/incontri con operatori del settore o le giornate di orientamento dipartimentali denominate 'Agri\_For\_Food', che prevedono incontri/dibattiti con aziende e con gli ordini professionali tese a far conoscere ai laureandi e ai laureati la professione e la professionalità richiesta dal mondo del lavoro. L'Ateneo aderisce al consorzio 'Alma Laurea'.

Link inserito: <http://www.unimol.it/studente/tirocinio-e-job-placement/>

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

30/05/2019

---



QUADRO B6

Opinioni studenti

30/09/2019

Descrizione link: Cruscotto opinioni degli studenti

Link inserito: [http://valutazione.unimol.it/cruscotto/home\\_estrainopwd.asp](http://valutazione.unimol.it/cruscotto/home_estrainopwd.asp)



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

24/09/2019

Link inserito: <http://statistiche.almalaurea.it/universita/statistiche/trasparenza?CODICIONE=0700106202600001>



## ▶ QUADRO C1

### Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Nell'ultimo quinquennio la media degli immatricolati al corso di laurea è di poco superiore alle 50 unità, anche se negli ultimi 3 anni si rivela una tendenza a un numero di immatricolati di poco al di sotto dei 50. L'analisi effettuata sui dati forniti dalla amministrazione ha evidenziato la presenza di un qualche elemento di difficoltà nel percorso di studi relativamente agli abbandoni tra il 1° e il 2° anno e una sostanziale stabilizzazione degli iscritti fuori corso, pari a circa 60 studenti. Al fine di ridurre tali criticità il CCdS ha perciò proceduto a riformulare l'offerta formativa dall' a.a 2017/18.

Il bacino di utenza principale continua ad essere il Molise, nell'anno in corso circa il 52% degli immatricolati proviene dal territorio regionale, seguito dalla Campania (41,3%), mentre risulta in notevole diminuzione il numero di iscritti dalla Puglia. In definitiva il corso conferma una buona attrattività rispetto alle aree extraregionali, con circa il 48% degli immatricolati proveniente da altre regioni.

Per quello che concerne le scuole di origine gli studenti provengono in misura sostanzialmente identica tra licei, istituti tecnici e istituti professionali. Il voto conseguito al diploma per circa la metà degli iscritti ricade nella classe tra 60 e 75 centesimi, il 22% appartiene alla classe compresa tra il 76 e il 90 e la parte rimanente ha conseguito un voto tra il 91 e il 99 e il 100/100 e lode. Per l'a.a. 2018/19 è da notare un netto aumento percentuale delle categorie più alte che complessivamente raggiungono una percentuale del 26%.

La percentuale di abbandono tra il primo ed il secondo anno (per buona parte ascrivibile a rinuncia agli studi o a trasferimenti) appare elevata negli scorsi anni, raggiungendo per la coorte 2017/18, il 48%. Gli iscritti al 3° anno risultano essere 25, in diminuzione rispetto ai 2 a.a. precedenti (45 e 37). Le percentuali di abbandono dal secondo al terzo anno possono essere considerate come rientranti nella norma. Gli studenti Fuori Corso risultano concentrati tra il 1° e il 2° anno FC.

Nel 2018 (ultimo dato Alma laurea) i laureati in corso sono stati pari al 38%, mentre il 27% di essi si è laureato al 1° anno FC; la durata media degli studi risulta essere di 4,3 anni e l'età media alla laurea è pari a 24,3 anni. Il totale dei laureati nel 2018 è stato di 26.

L'insieme dei dati confermano che era indispensabile procedere ad una rivisitazione del corso di studio, cosa attuata con l'a.a. 2017/18. Dall'a.a. 2018/19 il CDS ha aderito ai test nazionali sperimentali organizzati dal CISIA per i Corsi di Laurea afferenti all'area di Agraria (TOLCA). Nell'adesione a tale sperimentazione è previsto che gli studenti che intendono immatricolarsi al corso dovranno partecipare alla prova standard di accertamento delle conoscenze in ingresso, predisposta dal CISIA. La prova è obbligatoria ma non selettiva. E' prevista l'assegnazione di eventuali OFA in matematica, in base ai risultati del test di accertamento.

Dal 2018/19 il CDS aderisce al Piano Orientamento e Tutorato (POT) 'Sistema integrato di Supporto agli Studenti di Agraria' con capofila l'Università di Padova, Prof. Paolo Sambo, che vede coinvolto il Dip. AAA dell'Università degli Studi del Molise, con i corsi di Laurea L26 e L26, prevede oltre alle azioni di orientamento in ingresso anche azioni di orientamento e tutorato in itinere, quali selezione e formazione di studenti tutor e altre azioni volte a ridurre le principali cause di criticità relative alle progressioni di carriera.

Tali azioni sono tese a superare le principali criticità riscontrate negli anni precedenti e complessivamente a migliorare i dati sulle immatricolazioni e sulle carriere degli studenti nel CDS in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Descrizione link: Cruscotto di Corso di studi

Link inserito: [http://valutazione.unimol.it/cruscotto/home\\_estrainopwd.asp](http://valutazione.unimol.it/cruscotto/home_estrainopwd.asp)

## ▶ QUADRO C2

### Efficacia Esterna

Descrizione link: Dati Almalaurea

Link inserito: <http://statistiche.almalaurea.it/universita/statistiche/trasparenza?CODICIONE=070010620260001>

▶ QUADRO C3

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

L'attività di tirocinio non è prevista come curriculare tuttavia rimane come una attività a scelta dello studente. I riscontri derivanti dai giudizi espressi dalle aziende/enti presso i quali sono state svolte le attività di tirocinio e da quelli riportati dagli studenti durante la prova di accreditamento dei CFU, sono risultati positivi. Il CDS ha adottato una modulistica, nella quale le aziende o enti, che hanno ospitato lo studente, hanno modo di esprimere eventuali opinioni riguardo i punti di forza e le aree da migliorare nella preparazione degli studenti. Anche lo studente, dopo aver espletato il tirocinio avrà modo di esprimere un giudizio sull'esperienza svolta. L'esperienza da parte dello studente sarà parte integrante del colloquio di accertamento durante la prova di esame con la commissione stage/tirocinio. Al fine di monitorare sia l'aderenza del percorso formativo alle richieste del mercato sia le capacità e le abilità acquisite dagli studenti, le opinioni di aziende/enti e studenti saranno oggetto di discussione e valutazione da parte dell'UGQ.

24/09/2019

Descrizione link: sito WEB tirocinio

Link inserito: <http://dipagricoltura.unimol.it/didattica/lauree-triennali/scienze-e-tecnologie-alimentari/tirocinio/>