



## ▶ 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)

14/05/2021

Dal 2016 sono state avviate consultazioni a livello nazionale tramite il Coordinamento Nazionale dei corsi di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari (COSTAL), in cui il Prof. Gianfranco Panfilì, attuale Presidente del CCDS, è stato eletto come componente della giunta. A livello nazionale attraverso COSTAL, sono state intraprese una serie di azioni con lo scopo di avviare una consultazione con le parti sociali tra le quali in particolare con il Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari, tese ad una ridefinizione della figura professionale anche attraverso percorsi di formazione adeguati alle nuove esigenze 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 ingresso per i corsi di Laurea Magistrale della classe LM70, Scienze e Tecnologie Alimentari è in discussione a livello nazionale se introdurre requisiti minimi più restrittivi ed uniformi tra le diverse sedi tali da garantire la formazione del Tecnologo Alimentare come verrà ridefinita dalle azioni precedenti. Sono stati intrapresi colloqui anche con l'ISEKI Food Association, associazione internazionale con una gran parte di associati provenienti dai paesi europei, che ha tra i suoi obiettivi quelli di 'Establishment and maintenance of

a network between universities, research institutions and companies in the food chain' e quello di 'Working towards the quality assurance of food studies'. Attraverso ISEKI si cercherà di avere un quadro della strutturazione dei corsi Universitari a livello Europeo, degli obiettivi formativi previsti e delle relative figure professionali formate nell'istruzione universitaria di primo e secondo livello.

Sono stati avviati inoltre scambi di pareri con l'Assemblea Congiunta Conferenza di AGRARIA, CUN, Associazione italiana Società Scientifiche Agrarie (AISSA) le cui risultanze sono state esposte nel convegno AISSA tenutosi a Campobasso il 16 e 17 febbraio 2017. 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 sta intraprendendo azioni, in collaborazione con l'Ordine dei Tecnologi Alimentari, per organizzare un convegno sulla figura del laureato in Tecnologie Alimentari in cui verranno coinvolti Federalimentare, Ministeri e le principali Società Scientifiche interessate alla formazione della Figura del Tecnologo Alimentare. Tale convegno potrebbe essere organizzato a fine 2019.

A livello locale nel 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. Il Dip. Agricoltura, Ambiente e Alimenti dal 2018 organizza un evento della durata di 3 giorni 'AGRI\_FOR FOOD', 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 dei laureati nei corsi di studio del Dip. AAA.

Anche se il profilo del laureato UNIMOL in Scienze e Tecnologie Alimentari, riassunte nella presentazione del corso di studio, risulta adeguato a quelle che sono le preliminari risultanze delle discussioni intraprese a livello nazionale e locale, il CCDS in STA ha predisposto a partire dall'a.a 2017/2018 una rimodulazione dell'Offerta Formativa erogata senza modificare l'Ordinamento previgente. 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. Questo anche con il fine di incidere sensibilmente su due parametri sui quali il CCDS ha posto la maggiore attenzione: numero di immatricolati e aumento della percentuale di laureati di 1° livello UNIMOL che si iscrivono alla LM.

Nel corrente A.A. 2020/2021 è proseguita l'attività di consultazione con il Consiglio dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Molise. In particolare tale attività è stata tesa alla definizione e realizzazione di un percorso formativo relativamente all'Insegnamento di "Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro", nell'ambito del Corso di Studi LM-70 dell'Università degli Studi del Molise.

Nelle more della costituzione del nuovo Comitato di Indirizzo, resosi necessaria per avvenuti pensionamenti e cambi di ruolo di alcuni dei membri precedenti, sono state avviate consultazioni con i vecchi 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.

Link : <http://>

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

**Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e di formare capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro-alimentare, nonché di far acquisire la capacità di assicurare, anche con l'impiego di**

metodologie innovative, la qualità, la tracciabilità e la sicurezza dei prodotti alimentari. Inoltre il Corso di Laurea Magistrale in STA si prefigge di trasmettere al laureato magistrale l'importanza della ricerca e sviluppo per l'innovazione di prodotto e di processo in un contesto di mercato, di etica e di diritto.

**funzione in un contesto di lavoro:**

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari potrà svolgere attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione relativamente alla produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Obiettivo fondamentale della sua attività è la gestione di funzioni professionali finalizzate al miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso economico e qualitativo, nella garanzia della sostenibilità e della eco-compatibilità delle attività industriali, recependo e proponendo le innovazioni relative alle diverse attività professionali del settore. L'attività professionale si svolgerà prevalentemente nelle Industrie Alimentari e in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli Uffici Studi e nella libera professione.

**competenze associate alla funzione:**

Il titolo di studio conseguito con la Laurea Magistrale in STA

1. Consente di svolgere funzione di direzione, amministrazione e gestione, oltre che di consulenza (dopo relativo esame di stato e iscrizione all'albo professionale dei tecnologi alimentari), di imprese che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione, analisi e commercializzazione degli alimenti
2. Garantisce la possibilità di accesso diretto al livello di dirigenza nella pubblica amministrazione
3. Dà la possibilità di svolgere attività di ricerca a livello avanzato presso gli istituti di ricerca dei Ministeri, del CNR, delle Università, degli enti pubblici e privati
4. È titolo di studio necessario per l'accesso al dottorato di ricerca e ai master di 2° livello.

**sbocchi occupazionali:**

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari potrà svolgere attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione relativamente alla produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Obiettivo fondamentale della sua attività è la gestione di funzioni professionali finalizzate al miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso economico e qualitativo, nella garanzia della sostenibilità e della eco-compatibilità delle attività industriali, recependo e proponendo le innovazioni relative alle diverse attività professionali del settore. L'attività professionale si svolge prevalentemente nelle Industrie Alimentari e in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli Uffici Studi e nella libera professione.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)

I requisiti curriculari di accesso e le modalità di verifica della adeguatezza della preparazione personale sono riportate nel regolamento didattico del corso di studio. Le conoscenze e competenze adeguate per poter seguire proficuamente il corso di laurea magistrale sono:

- la conoscenza delle principali reazioni chimiche che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari;
- la conoscenza dei principali processi di trasformazione dell'industria alimentare ed il binomio processo produttivo - qualità del prodotto;
- il possesso di strumenti logici e conoscitivi per comprendere il significato e le implicazioni delle principali operazioni e dei processi della tecnologia alimentare;
- la consapevolezza della complementarietà delle nozioni acquisite nelle diverse aree disciplinari per la gestione di un processo alimentare e per ottimizzare la qualità dei prodotti finiti;
- l'abilità nell'uso consapevole e proficuo di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari;
- la familiarità con le principali teorie economiche, dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi;
- la conoscenza e la capacità di interpretazione delle principali norme di legge in campo alimentare;
- la comprensione di concetti e metodi della qualità nella industria alimentare, la capacità di operare nell'ambito di un sistema di qualità secondo la norma ISO 9001:2000.

Pdf inserito: [visualizza](#)

30/05/2019

Per essere ammessi al corso di studio di LM in Scienze e Tecnologie Alimentari occorre essere in possesso di un titolo di laurea conseguito in specifiche classi di laurea o delle corrispondenti classi di laurea dei previgenti ordinamenti ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo, o del diploma universitario di durata triennale.

L'ammissione al corso di studio è subordinata alla verifica dei requisiti di accesso e dell'adeguatezza della preparazione personale. Il CCDS ha costituito un apposita 'Commissione per l'accertamento dell'Adeguatezza della preparazione personale' che verifica i requisiti di accesso e l'adeguatezza della preparazione degli studenti che fanno richiesta di iscrizione al corso di LM.

I dettagli per l'ammissione sono descritti in maniera più puntuale nel regolamento predisposto dal CCDS.

Link : <http://dipagricoltura.unimol.it/didattica/lauree-magistrali/scienze-e-tecnologie-alimentari-lm/accesso/> ( requisiti accesso corso di studio LM70 Scienze e tecnologie Alimentari )

▶ **QUADRO A4.a** | **Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo**

In relazione alle destinazioni professionali, il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e competenze professionali adeguate nelle seguenti aree disciplinari:

Area qualità e sicurezza:

1. gestione dei processi produttivi e trasformativi, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti riferibili al settore agro-alimentare;
2. assicurazione, anche con l'impiego di metodologie innovative, della qualità, della tracciabilità e della sicurezza dei prodotti alimentari, in relazione alle norme cogenti e volontarie di settore.

Area della trasformazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti alimentari:

1. programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione relativamente alla produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande.
2. miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso economico e qualitativo, secondo i principi della sostenibilità e della eco-compatibilità. Applicazione di soluzioni tecnologiche che introducono elementi innovativi di prodotto e di processo.

▶ **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**

<b>Area gestione qualità e sicurezza</b>
<b>Conoscenza e comprensione</b>
<p>Conoscenze tecnico scientifiche relative a presenza ed analisi di contaminanti e additivi nei prodotti alimentari.                  Conoscenze specifiche nell'ambito della difesa delle derrate alimentari da funghi patogeni e insetti infestanti.</p>

Conoscenze specifiche del sistema qualità in relazione alle norme cogenti e volontarie di settore.  
Conoscenze relative ad aspetti socio economici e giuridici della qualità e della sicurezza.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Capacità di sviluppare sistemi di controllo e gestione nell'intera filiera produttiva. Abilità di sviluppo e/o progettazione di un sistema di qualità secondo le norme cogenti e volontarie del settore. Gestione di un laboratorio secondo la normativa internazionale; padronanza degli strumenti utili per la validazione dei metodi e per la valutazione dei dati analitici prodotti dal laboratorio.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Additivi e contaminanti [url](#)

Difesa degli alimenti dagli animali infestanti [url](#)

Diritto alimentare [url](#)

Mod primo (*modulo di Economia e gestione delle imprese alimentari*) [url](#)

Mod secondo (*modulo di Economia e gestione delle imprese alimentari*) [url](#)

Qualità e certificazione nell'industria alimentare [url](#)

Tecniche microbiologiche ed elementi di predittiva [url](#)

## **Area della trasformazione, conservazione e valorizzazione dei prodotti alimentari**

### **Conoscenza e comprensione**

Conoscenze specifiche sia tecnologiche che microbiologiche dei settori dell'agro-alimentare maggiormente interessati da innovazioni di processo quali quello del lattiero-caseario e dei derivati dei cereali, con particolare riguardo al settore dolciario.

Conoscenze specifiche nel campo delle produzioni primarie e del mercato dei prodotti alimentari per una maggiore consapevolezza dell'intera filiera produttiva: dal campo alla tavola. Conoscenze dei principali criteri di approccio strategico al mercato dei prodotti alimentari. Conoscenze tecnico scientifiche relative a progettazione e gestione di macchine ed impianti per l'industria alimentare. Conoscenze relative all'applicazione di biotecnologie microbiche nella produzione di ingredienti e sviluppo di prodotti innovativi

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Capacità di applicare le competenze acquisite per incidere positivamente in contesti professionali complessi che comportano la soluzione di problemi di carattere interdisciplinare.

Capacità di individuare le strategie necessarie per lo sviluppo di alimenti innovativi ad alta valenza dietetico-nutrizionale, compresi gli alimenti funzionali. Capacità di utilizzare al meglio colture microbiche e biotecnologie microbiche per valorizzare, preservare ed innovare produzioni alimentari tradizionali. Abilità nella ottimizzazione della attitudine alla trasformazione e della validità nutrizionale di formulati alimentari..

Capacità di scale-up: dall'idea di un nuovo prodotto, al prototipo, al prodotto industriale. Capacità di inquadrare l'innovazione nella gestione complessiva delle imprese alimentari e del sistema alimentare. Competenze gestionali di impianti di produzione e distribuzione di energia termica e dei sistemi di controllo e regolazione dei processi. Capacità di formulare diagnosi economiche della gestione aziendale, di elaborare analisi di contesto e di mercato e di partecipare all'elaborazione di strategie aziendali.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

### [Chiudi Insegnamenti](#)

Biotechnologie microbiche per l'industria agroalimentare [url](#)

Culture microbiche per le produzioni tradizionali e innovative nell'industria alimentare [url](#)

Economia e gestione delle imprese alimentari [url](#)

Macchine e impianti per l'industria alimentare e per la logistica (*modulo di Impianti per l'industria alimentare*) [url](#)

Scambio termico nell'industria alimentare (*modulo di Impianti per l'industria alimentare*) [url](#)

Tecnologia dei cereali e dei prodotti dolciari [url](#)

Tecnologia del latte e derivati [url](#)

## Area competenze integrative ed 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 alla chimica applicata, alla microbiologia, alla sicurezza degli alimenti e ad approfondimenti delle produzioni primarie.

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 lo studente dovrà dimostrare di aver acquisito le conoscenze proprie del settore delle Scienze e Tecnologie Alimentari e la capacità di comprendere e analizzare le attività sperimentali svolte.

Attraverso i 3 CFU destinati dal CCDS ad altre attività (seminari, corsi monotematici, giornate di aggiornamento) si svilupperanno conoscenze innovative o approfondimenti legati alla professione e professionalità del Tecnologo Alimentare.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente, attraverso le attività a scelta, potrà dimostrare, all'interno di specifici insegnamenti di approfondimento sul settore delle tecnologie alimentari, di avere capacità di applicare conoscenza e comprensione acquisite durante il percorso formativo. Attraverso le eventuali attività di stage e tirocinio a scelta dello studente, potrà dimostrare di saper applicare conoscenza e comprensione acquisite durante il percorso formativo. Lo studente attraverso le attività sperimentali, l'elaborazione della tesi e la discussione pubblica (prova finale 24 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 attraverso una disamina della letteratura scientifica, la capacità di lavorare in gruppo e le abilità comunicative.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Altre attività - 1 CFU [url](#)

Altre attività - 2 CFU [url](#)

Inglese tecnico scientifico [url](#)

Prova finale [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio  
Abilità comunicative  
Capacità di apprendimento

Autonomia di

<b>giudizio</b>	<p>Il laureato magistrale al termine degli studi possiede consapevolezza ed autonomia di giudizio tali per cui è in grado di analizzare le diverse situazioni di un contesto produttivo e di mercato, di programmare azioni e gestire interventi per migliorare la qualità e l'efficienza della produzione di alimenti e di ogni altra attività connessa, anche in termini di sostenibilità ambientale ed etica.</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 Magistrali che le risultanze di specifiche interviste a laureati magistrali occupati ed a responsabili di imprese che hanno accolto per periodi di stage o lavorativi i laureati di questo Corso di Laurea Magistrale.</p>	
<b>Abilità comunicative</b>	<p>Il laureato magistrale al termine degli studi avrà sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico ed economico sia su quello umano ed etico.</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 Magistrali che le risultanze di specifiche interviste a laureati magistrali occupati ed a responsabili di imprese che hanno accolto per periodi di stage o lavorativi i laureati di questo Corso di Laurea Magistrale.</p>	
<b>Capacità di apprendimento</b>	<p>Il corso di laurea fornisce strumenti cognitivi consolidati, elementi logici e familiarità con gli aspetti innovativi che garantiscono al laureato magistrale un aggiornamento continuo delle conoscenze ed una consapevole dinamicità nello specifico settore professionale e nell'ambito della ricerca scientifica.</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>	

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



## QUADRO A5.a

### Caratteristiche della prova finale

Il percorso formativo della laurea magistrale si conclude con il superamento della Prova finale, che consiste nella presentazione e discussione, in presenza di una Commissione di Docenti, di un elaborato (comunemente detto Tesi di laurea magistrale), i cui contenuti teorici e 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. Le attività per la realizzazione della Tesi, della durata non inferiore a sei mesi, possono essere svolte nei laboratori del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti o in altre sedi universitarie, oppure presso Istituzioni e strutture convenzionate. Tali attività hanno per oggetto indagini sperimentali e argomenti di ricerca originali. 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](#)



## QUADRO A5.b

### Modalità di svolgimento della prova finale

28/05/2019

I dettagli sulla prova finale sono riportati sul sito del corso.

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



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

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

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

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

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

[https://unimol.esse3.cineca.it/Guide/PaginaListaAppelli.do;jsessionid=99C33ABF199C33CC30D92945ACB6324D.jvm\\_unimol\\_esse3web1C\\_FAC\\_ID=10000&CDS\\_ID=10002&AD\\_ID=X&DOCENTE\\_ID=X&DATA\\_ESA=&actionBar1=1&ordina=AD\\_ASC](https://unimol.esse3.cineca.it/Guide/PaginaListaAppelli.do;jsessionid=99C33ABF199C33CC30D92945ACB6324D.jvm_unimol_esse3web1C_FAC_ID=10000&CDS_ID=10002&AD_ID=X&DOCENTE_ID=X&DATA_ESA=&actionBar1=1&ordina=AD_ASC)

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

<http://dipagricoltura.unimol.it/didattica/lauree-magistrali/scienze-e-tecnologie-alimentari-lm/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.	NN	Anno di corso 1	Altre attività - 1 CFU <a href="#">link</a>			1		
2.	AGR/16	Anno di corso 1	Biotechnologie microbiche per l'industria agroalimentare <a href="#">link</a>	TREMONTE PATRIZIO	PA	6	48	
3.	AGR/16	Anno di	Culture microbiche per le produzioni tradizionali e innovative nell'industria alimentare <a href="#">link</a>	COPPOLA RAFFAELE	PO	6	64	

		corso 1							
4.	AGR/11	Anno di corso 1	Difesa degli alimenti dagli animali infestanti <a href="#">link</a>	TREMATERRA PASQUALE	PO	6	48		
5.	AGR/01	Anno di corso 1	Economia e gestione delle imprese alimentari <a href="#">link</a>			8			
6.	AGR/09 ING- IND/11	Anno di corso 1	Impianti per l'industria alimentare <a href="#">link</a>			10			
7.	L-LIN/12	Anno di corso 1	Inglese tecnico scientifico <a href="#">link</a>			3			
8.	AGR/09	Anno di corso 1	Macchine e impianti per l'industria alimentare e per la logistica ( <i>modulo di Impianti per l'industria alimentare</i> ) <a href="#">link</a>	CATALANO PASQUALE	PO	6	48		
9.	AGR/01	Anno di corso 1	Mod primo ( <i>modulo di Economia e gestione delle imprese alimentari</i> ) <a href="#">link</a>			6			
10.	AGR/01	Anno di corso 1	Mod secondo ( <i>modulo di Economia e gestione delle imprese alimentari</i> ) <a href="#">link</a>	BELLIGGIANO ANGELO	PA	2	16		
11.	ING- IND/11	Anno di corso 1	Scambio termico nell'industria alimentare ( <i>modulo di Impianti per l'industria alimentare</i> ) <a href="#">link</a>	LA FIANZA GIOVANNA	PA	4	32		
12.	AGR/15	Anno di corso 1	Tecnologia dei cereali e dei prodotti dolciari <a href="#">link</a>	MARCONI EMANUELE	PO	6	56		
13.	AGR/15	Anno di corso 1	Tecnologia del latte e derivati <a href="#">link</a>	PANFILI GIANFRANCO	PO	6	56		
14.	AGR/15	Anno di corso 2	Additivi e contaminanti <a href="#">link</a>	PANFILI GIANFRANCO	PO	6	56		
15.	NN	Anno di corso 2	Altre attività - 2 CFU <a href="#">link</a>			2			
16.	IUS/03	Anno	Diritto alimentare ( <i>modulo di Diritto alimentare</i> )	BRUNO		4	32		

		di <a href="#">link</a>		FRANCESCO			
		corso 2					
17.	IUS/03	Anno di corso 2	Diritto alimentare <a href="#">link</a>			8	
18.	IUS/03	Anno di corso 2	Diritto alimentare e territorio ( <i>modulo di Diritto alimentare</i> ) <a href="#">link</a>	MONCI DOMENICO	ID	4	32
19.	PROFIN_S	Anno di corso 2	Prova finale <a href="#">link</a>			24	
20.	AGR/15	Anno di corso 2	Qualità e certificazione nell'industria alimentare <a href="#">link</a>	FRATIANNI ALESSANDRA	RD	6	48
21.	AGR/16	Anno di corso 2	Tecniche microbiologiche ed elementi di predittiva <a href="#">link</a>	PANNELLA GIANFRANCO	ID	6	48



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 rivolto ai laureati in altri Atenei o in CdS diversi dalla classe L26 (D.M. 270/04) è svolto attraverso il sito di UNIMOL e <sup>30/05/2019</sup> attraverso canali informativi quali University.

Un canale rivelatosi efficace, passa attraverso il trasferimento di informazioni alle possibili matricole sul percorso effettuato presso UNIMOL (generalmente giudicato positivo) da parte degli iscritti e laureati della LM70 UNIMOL provenienti da fuori regione, da altre Università o da altri CdS.

La segreteria didattica del Dipartimento AAA e il Presidente del CdS sugli studenti in ingresso provenienti da altri Atenei o CdS svolgono, inoltre, una attenta azione di orientamento e tutoraggio, attraverso una accurata verifica dei requisiti di accesso e fornendo informazioni dettagliate sia sull'articolazione delle attività didattiche sia sulle modalità per sanare eventuali debiti formativi.

Le azioni finalizzate ad illustrare la strutturazione del corso di laurea Magistrale e gli eventuali sbocchi occupazionali della LM70 sono rivolte anche agli studenti L26 di UNIMOL del II e III anno e vengono attuate in prevalenza dai docenti del corso di studio (docenti relatori di tesi di laurea in particolare), mediante giornate di presentazione agli iscritti al 3° anno e laureandi, mediante la pubblicizzazione sul sito del Dipartimento AAA del percorso formativo. Nelle giornate dedicate all'orientamento nelle scuole e per le scuole vengono presentati gli interi percorsi formativi previsti presso il Dip. AAA di unimol comprensivi delle LM, dei percorsi di dottorato e degli eventuali sbocchi occupazionali al termine dei cicli di studio.

In particolare nel 2018 e nel 2019 a livello Dipartimentale e di CDS sono state svolte azioni specifiche di orientamento dedicate anche ai potenziali iscritti alle LM, nell'ambito dell'evento AGRI\_FOR FOOD, attraverso seminari, presentazione delle attività di ricerca di alcuni dottorandi e tavole rotonde e dibattiti cui hanno partecipato delegati di imprese, professionisti, presidenti degli ordini professionali, sono state sviluppate tematiche inerenti la professione e professionalità dei laureati magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Descrizione link: sito corso di LM 70 in scienze e Tecnologie Alimentari

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

▶ QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

L'orientamento e il tutorato in itinere è un servizio finalizzato ad assistere gli studenti lungo tutto il percorso degli studi rimuovendo gli <sup>30/05/2019</sup> ostacoli ad una proficua frequenza dei corsi e favorendo la partecipazione attiva alla vita universitaria. Il servizio viene erogato tanto dai docenti tutor, quanto dalla segreteria didattica del Dip. AAA. 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. Durante il 2° anno i relatori della tesi di laurea avranno un ruolo fondamentale nell'orientamento e tutorato degli studenti, sia nell'orientarli nelle scelte per il completamento del loro curriculum formativo sia nell'orientamento e tutorato finalizzato alle attività di tesi.

▶ QUADRO B5

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

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. <sup>30/05/2019</sup>

Link inserito: <http://dipagricoltura.unimol.it/didattica/lauree-magistrali/scienze-e-tecnologie-forestali-e-ambientali/tirocinio/>

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, 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 apposito link è possibile consultare la guida pratica, utile allo studente interessato alla mobilità internazionale.

In allegato Istituzioni Partner ERASMUS DIPAAA. Link inserito: <http://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 nel 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

30/09/2019

Descrizione link: Dati AlmaLaurea

Link inserito: <http://statistiche.almalaurea.it/universita/statistiche/trasparenza?CODICIONE=0700107307100001>



## ▶ QUADRO C1

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

Riguardo al numero delle matricole iscritte al corso di studio, nel corrente anno accademico risulta essere pari a 22. Tale numero fa seguito al notevole incremento che si era registrato nell'a.a. 2017/18, nel quale si era raggiunta quota 34, per la gran parte costituito da studenti provenienti dalla L26 di unimol, che nel 2017 a raggiunto il massimo di laureati (42) nella L26.

Il dato di 22 immatricolati nel 2018/19 supera quello che è il dato che il CDS si è posto come obiettivo raggiungibile di 20 immatricolati ed è comunque superiore al dato medio degli ultimi 9 anni (14,6). Complessivamente il numero di immatricolati negli ultimi due a.a. dimostrano una maggiore attrattività del corso riformulato, soprattutto verso i laureati L26 unimol. Nel 2018/19 si rileva una diminuzione di attrattività per gli studenti residenti fuori regione con una diminuzione soprattutto di studenti provenienti dalla Campania. Tale dato si discosta dalla percentuale storica per il CDS di circa il 50% di studenti residenti fuori regione. Dal rapporto Alma Laurea anno di indagine 2018, relativamente alle condizioni di studio e all'esperienza universitaria condotta, redatto facendo riferimento ad un campione di 10 laureati, le opinioni espresse sono complessivamente positive sul corso di studio. Il 100% dei rispondenti si iscriverebbero allo stesso corso di studio nello stesso Ateneo.

Il numero dei laureati e la durata media degli studi, rilevabile attraverso il questionario Alma Laurea, risulta essere accettabile con una durata media degli studi di 2,9 anni (il 50% del campione si è laureato in corso).

Complessivamente i dati confermano che il corso di studio aveva bisogno di una rivisitazione dell'offerta formativa in grado di superare alcune delle problematiche messe in evidenza già negli anni precedenti, consapevoli che le azioni correttive messe in atto, pur avendo prodotto nei 2 anni un notevole incremento degli immatricolati, richiedono ulteriori interventi per migliorare l'attrattività del CDS. Gli effetti sulla progressione delle carriere e sulla soddisfazione dei laureati saranno valutati nei prossimi anni accademici.

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

30/09/2019

Descrizione link: Dati AlmaLaurea

Link inserito: <http://statistiche.almalaurea.it/universita/statistiche/trasparenza?CODICIONE=0700107307100001>

## ▶ 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. Nella riformulazione del CDS sono stati inseriti 3 CFU tra le altre attività per altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro, all'interno delle quali sono previsti corsi/seminari tenuti da operatori professionali o del mondo delle imprese. La flessibilità dell'offerta formativa e la sensibilizzazione degli studenti lascia a loro scelta l'opportunità di svolgere attività di

24/09/2019

Tirocinio o di tesi di laurea magistrale presso enti o aziende con accordi di Stage/tirocinio. I riscontri derivanti dai giudizi espressi dalle aziende/enti presso i quali sono state svolte le attività di tirocinio/tesi 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.

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