

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI "MEDITERRANEA" DI REGGIO CALABRIA

DIPARTIMENTO AGRARIA

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

REGOLAMENTO DIDATTICO

Approvato nella seduta del Consiglio di Corso di Studio del 23.04.2024

Approvato nella seduta del Consiglio del Dipartimento AGRARIA dell'8.05.2024

TITOLO I

FINALITÀ E ORDINAMENTO DIDATTICO

Art. 1 - Premesse e finalità

1. Il presente Regolamento disciplina gli aspetti organizzativi e didattici del Corso di Studio in Scienze e tecnologie alimentari, di seguito indicato come CdS STAL, in conformità alla normativa vigente in materia, allo Statuto dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria e al Regolamento Didattico di Ateneo (RAD).
2. Il Corso di studio in Scienze e tecnologie alimentari afferisce alla Classe delle lauree L-26 in Scienze e tecnologie alimentari di cui al D.M. 16 marzo 2007 "Determinazione delle classi delle lauree universitarie". La composizione, le modalità di elezioni/nomina dei componenti e le attribuzioni del Consiglio del Corso di Studio e del Coordinatore del Consiglio di Corso di Studio sono disciplinate dagli articoli 44 e 45 dello Statuto di Ateneo.
3. Il Corso di studio in Scienze e tecnologie alimentari si svolge nel Dipartimento AGRARIA, che ne costituisce "Dipartimento di riferimento". La struttura didattica competente è il Consiglio di Corso di studio in Scienze e tecnologie alimentari.
4. Il CdS-STAL si propone di fornire allo studente adeguate conoscenze e competenze di base specificatamente orientate agli aspetti applicativi nelle scienze e tecnologie lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti, nonché un'adeguata preparazione in merito ai temi generali della produzione primaria e del sistema agro-alimentare. Inoltre, lo studente apprende i principali metodi scientifici di indagine per utilizzare a fini professionali le conoscenze acquisite lungo l'intera filiera agro-alimentare.

Nel percorso di studio, le varie discipline del percorso formativo si integrano per sviluppare una formazione articolata su diversi livelli, quali:

- la visione completa delle attività e delle problematiche dalla produzione al consumo degli alimenti (dal campo alla tavola), nonché la capacità di intervenire nelle diverse fasi di programmazione, produzione e controllo di specifiche categorie alimentari con misure atte a garantire la riduzione degli sprechi e l'applicazione delle opportune misure economiche ed etiche nella produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione degli alimenti;
- la padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione degli alimenti, delle materie prime e dei semilavorati;
- la conoscenza dei sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene dei prodotti e dei luoghi di produzione;
- la conoscenza dei principi dell'alimentazione umana ai fini della prevenzione e protezione della salute, per un proficuo dialogo con il mondo della medicina;
- la conoscenza degli elementi della legislazione alimentare, per un indispensabile rispetto della normativa vigente;
- la capacità di coordinare le diverse attività legate alla gastronomia e di svolgere compiti tecnici, di programmazione e di vigilanza nelle attività di ristorazione e somministrazione degli alimenti, nonché in quelle di valutazione delle abitudini e dei consumi alimentari.

Gli studenti saranno in possesso degli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze, anche con mezzi informatici ed in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, di norma l'inglese. Le attività formative comprendono attività di laboratorio, relative a discipline caratterizzanti, per un congruo numero di crediti e prevedono, in relazione a obiettivi specifici ed in riferimento alla preparazione della prova finale, un congruo numero di crediti per tirocini di formazione o per stages professionalizzanti svolti presso aziende, enti esterni o strutture di ricerca.

5. Il CdS-STAL fornisce le conoscenze e le competenze cognitive di base e propedeutiche alla Laurea Magistrale - classe LM-70 - in Scienze e tecnologie alimentari e forma la figura professionale di:

- Tecnico dei prodotti alimentari;
- Tecnico di laboratorio bio-chimico;
- Tecnico della debiotizzazione industriale e urbana;
- Tecnico della ristorazione e della gastronomia.

6. Il laureato in Scienze e tecnologie alimentari svolge l'attività professionale sia in forma autonoma che alle dipendenze di aziende pubbliche e private. Le capacità acquisite consentiranno al laureato di svolgere compiti tecnici, di programmazione e di vigilanza nelle attività di produzione, trasformazione, distribuzione, ristorazione e somministrazione degli alimenti, nonché in quelle di valutazione delle abitudini e dei consumi alimentari. Nell'ambito specifico di competenza, sarà in possesso di adeguate capacità e strumenti per collaborare nella gestione e nella comunicazione dell'informazione per lavorare in gruppo, per operare con definiti gradi di autonomia e per inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

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

- il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari e degli edifici e impianti a supporto;
- 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;
- il confezionamento e la logistica distributiva dei prodotti alimentari;
- il controllo dei processi di preparazione e somministrazione dei pasti in strutture di ristorazione collettiva, istituzionale e commerciale, ivi comprese quelle eno-gastronomiche;
- la gestione della qualità globale di filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità dei prodotti;
- la didattica, la formazione professionale, il marketing e l'editoria pertinenti alle scienze e tecnologie alimentari;
- la gestione d'impresе di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti.

Potranno, inoltre, collaborare:

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

7. L'ordinamento didattico del CdS-STAL, con il quadro generale delle attività formative, redatto secondo lo schema della banca dati ministeriale, è riportato nell'Allegato 1 che costituisce parte integrante del presente Regolamento.

8. Il presente Regolamento, in armonia con il Regolamento Didattico di Ateneo (RDA), disciplina l'organizzazione didattica del Corso di studio.

9. Il Corso di studio non può essere attivato se non supera la procedura di Accredimento prevista dal DM 47 del 30 Gennaio 2013.

Art. 2 - Strutture di supporto del Corso di Laurea in Scienze e tecnologie alimentari

1. Commissione didattica. La Commissione didattica viene nominata dal Consiglio di Dipartimento. E' attualmente composta da 3 docenti del Dipartimento, afferenti a SSD differenti ed ognuno designato da un'Area disciplinare e dal Responsabile dell'Ufficio Didattica del Dipartimento. La Commissione Didattica svolge le seguenti attività: (i) analisi delle singole richieste di iscrizione e di trasferimento intra/extra Dipartimento; (ii) riconoscimento dei crediti formativi già maturati; (iii) approvazione dei piani di studio individuali; (iv) convalida delle attività formative nell'ambito di convegni, seminari, ecc. La Commissione Didattica, inoltre, ha funzione di orientamento in ingresso e in itinere per le attività di competenza e può individuare e proporre criteri per il miglioramento dell'efficienza e dell'efficacia delle attività didattiche.
2. Commissione tirocini. La Commissione tirocini viene nominata dal Consiglio di Dipartimento. E' attualmente composta da 4 docenti del Dipartimento afferenti a SSD diversi e da un'unità di personale tecnico-amministrativo. La Commissione svolge le seguenti attività: (i) promuove e attiva le Convenzioni con le Aziende/Enti presso le quali gli studenti possono svolgere il tirocinio; (ii) cura l'assegnazione dello studente alla Azienda/Ente, l'assegnazione del Tutor universitario e di quello aziendale; (iii) valuta la relazione di tirocinio predisposta dallo studente e visionata dal Tutor universitario. Le attività che fanno capo alla Commissione tirocini, sono regolamentate da apposito Regolamento, disponibile sul sito web di Dipartimento.
3. Commissione Erasmus. La Commissione Erasmus viene nominata dal Consiglio di Dipartimento. E' attualmente costituita da 3 docenti, tra i quali viene designato il Presidente dal Responsabile di Ateneo all'internazionalizzazione. La Commissione ha i seguenti compiti: (i) selezionare gli studenti (indicati come 'studenti in uscita') e i dottorandi che partecipano annualmente alle procedure di selezione dei Programmi di Mobilità Erasmus ed Erasmus- Placement bandite dall'Ateneo; (ii) verificare l'operato svolto dagli studenti in uscita presso l'università o l'ente straniero di accoglienza; (iii) effettuare il riconoscimento dei CFU acquisiti dagli studenti in uscita presso l'università o l'ente straniero di accoglienza; (iv) monitorare l'operato degli studenti stranieri (indicati come 'studenti in entrata'), provenienti da università o enti stranieri di ricerca, assegnatari di borsa Erasmus o Erasmus-Placement, presso i Corsi di studio del Dipartimento; (v) fornire all'Ufficio Relazioni Internazionali di Ateneo le documentazioni (certificazioni esami sostenuti, verbali delle procedure di selezione) relative agli studenti in entrata ed in uscita; (vi) proporre accordi bilaterali per la mobilità.

Art. 3 - Organizzazione didattica

1. Il CdS-STAL è organizzato in due curricula, secondo quanto indicato nell'Allegato n.1.
2. L'organizzazione didattica del CdS-STAL prevede 8 ore di attività didattica assistita per ogni CFU; l'attività didattica assistita comprende, oltre alle ore relative alle lezioni frontali, anche quelle riservate ad esercitazioni d'aula e di campo, laboratori, visite tecniche, altre attività. Il numero di ore dedicate ad attività didattica assistita, diversa dalle lezioni frontali, viene fissato dai docenti dei singoli insegnamenti, ma non può essere inferiore al 10% delle ore totali di attività didattica assistita.
3. Le attività formative proposte dal CdS-STAL, l'elenco degli insegnamenti e la loro organizzazione in moduli, i CFU assegnati a ciascuna attività formativa, l'elenco dei docenti impegnati nel Corso di studio e gli insegnamenti corrispondenti, sono definiti nell'Allegato n.1 - soggetto a verifica annuale da parte del Consiglio di CdS - e rese pubbliche nel sito web di Dipartimento nonché all'interno della Scheda Unica Annuale (SUA-CdS). Allo stesso modo anche le attività formative annualmente attivate ed ogni eventuale ulteriore aggiornamento dell'Allegato n.1, sono resi noti

nel sito web di Dipartimento e attraverso la Scheda Unica Annuale del Corso di studio (SUA-CdS), il Manifesto degli studi del Dipartimento AGRARIA, - sede amministrativa del Corso -, e le altre forme di comunicazione individuate. Con le stesse modalità sono resi noti, prima dell'inizio dell'anno accademico, i programmi degli insegnamenti e delle altre attività formative di cui alla tipologia d) dell'articolo 10, comma 5 del D.M. 24 ottobre 2004 n. 270, nonché il calendario didattico e quello relativo alle diverse tipologie di verifica dell'apprendimento - calendario degli appelli di esami, delle verifiche ecc.

4. Le “Altre attività formative” (attività formative diverse da quelle di base, caratterizzanti e affini) hanno i CFU ed i contenuti descritti nell’Allegato 1, che costituisce parte integrante del presente Regolamento.
5. Le attività di ricerca a supporto delle attività formative che caratterizzano il profilo del Corso di Studio sono consultabili presso il sito web del Dipartimento di AGRARIA dell'Università degli Studi “Mediterranea” di Reggio Calabria, a cui il Corso di Studio in Scienze e tecnologie alimentari fa riferimento.

Art. 4 - Ammissione

1. Per essere ammessi al CdS-STAL occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo.
2. In base alla Legge n. 33 del 12 Aprile 2022 e del successivo D.M. n. 930/2022, uno studente può iscriversi contemporaneamente a due diversi CdS, anche qualora iscritto ad altre Università, Scuola o Istituto Superiore ad ordinamento speciale, purché i CdS appartengano a classi di laurea diverse, conseguendo due titoli di studio distinti. Ai fini della doppia iscrizione, la Commissione Didattica di cui all’art.2, comma 1, acquisita la documentazione utile dalla Segreteria Studenti, valuta l’accoglimento della domanda di iscrizione dello studente in base alle disposizioni di legge sulla materia in vigore alla data di richiesta dell’iscrizione. Per quanto non previsto dal presente regolamento si rimanda al Regolamento Didattico di Ateneo (RAD).
3. Allo scopo di accertare il livello di preparazione di base vengono somministrati prima dell’inizio di ogni a.a. dei test di autovalutazione riguardanti argomenti di Matematica, Fisica, Chimica, Biologia e di cultura generale. Le procedure di accertamento delle conoscenze sopra citate consistono in una prova obbligatoria, con esito non vincolante, le cui modalità e contenuti saranno definiti annualmente dal Dipartimento su proposta del Consiglio di Corso di Studio. I risultati del test di autovalutazione non costituiranno, comunque, elemento ostativo per l'immatricolazione.
4. Il mancato raggiungimento del punteggio minimo comporterà l’attribuzione di Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA).
5. Il recupero degli OFA potrà avvenire mediante la frequenza dei corsi di potenziamento ed il superamento della relativa prova finale ovvero attraverso il superamento del corrispondente esame curriculare.

Art. 5 - Attività a scelta dello studente e Piano di studi individuale

1. Le attività a scelta dello studente consistono in un esame su insegnamenti a scelta per un totale di 12 CFU. Lo studente può scegliere insegnamenti impartiti in Corsi di primo livello, afferenti al Dipartimento di AGRARIA o ad altri Dipartimenti dell’Ateneo, purché coerenti con le tematiche del Corso di Studio in Scienze e tecnologie alimentari o con tematiche interdisciplinari ad esso pertinenti, ed i cui contenuti non si sovrappongano con quelli di un insegnamento obbligatorio, o di altro insegnamento a scelta, per più di metà dei CFU previsti. La scelta degli insegnamenti viene formalizzata attraverso la presentazione, all’inizio del II anno, di un Piano di studi individuale. La scadenza per la presentazione del Piano di studi è fissata al 1 novembre.
2. Il Piano di studi individuale viene approvato dalla Commissione didattica del Dipartimento di AGRARIA (CDDA).

3. Per agevolare la scelta, la CDDA renderà disponibili all'indirizzo web di Dipartimento, entro la scadenza fissata al comma 3, elenchi di insegnamenti impartiti nei Corsi di Studio afferenti al Dipartimento che rispondono ai criteri indicati, salva la possibilità di scelta di insegnamenti di Corsi di Studio afferenti ad altri Dipartimenti, come disposto dal comma 1.

Art. 6 - Valutazione dei risultati dell'apprendimento

1. I crediti formativi assegnati ad ogni insegnamento sono conseguiti dallo studente attraverso il superamento della verifica dell'apprendimento. La verifica può avvenire con modalità anche differenti per i diversi insegnamenti, ma comunque riconducibili alle seguenti tipologie: esame finale scritto, esame finale orale, prove in itinere di diversa tipologia, presentazione di progetti, ecc. Il Dipartimento adotterà un apposito Regolamento che tenendo conto del Codice etico e del Regolamento didattico di Ateneo normerà attraverso linee guida lo svolgimento delle differenti tipologie di valutazione dell'apprendimento previste. La somministrazione delle differenti tipologie di verifica sarà regolamentata attraverso apposito calendario annualmente proposto e approvato dal CdS-STAL. Le modalità di verifica vengono stabilite dai Docenti e indicate nelle Schede di trasparenza degli insegnamenti.
2. Per le attività di tirocinio e stage, la verifica consiste nella presentazione di una relazione di tirocinio predisposta dallo studente, visionata dal Tutor universitario e valutata dalla Commissione Tirocini, secondo criteri - normati da apposito regolamento visibile sul portale web dipartimentale - e con punteggi fissati dalla stessa e resi noti sul sito web di Dipartimento.
3. I crediti acquisiti durante periodi di studio all'estero vengono riconosciuti, senza ulteriori verifiche, in base alle modalità stabilite dalla Commissione Erasmus di Dipartimento.

Art. 7 - Periodi di studio svolti presso Università straniere

1. Il Consiglio di Corso di Studio incoraggia la mobilità internazionale degli studenti come mezzo di scambio culturale e integrazione alla loro formazione personale e professionale ai fini del conseguimento del titolo di studio. Riconosce pertanto i periodi di studio svolti presso strutture universitarie straniere nell'ambito di accordi bilaterali (in particolare quelli previsti dal Programma Erasmus, ma anche da altre convenzioni stipulate dall'Ateneo) come strumento di formazione analogo a quello offerto dal Dipartimento a parità di impegno dello studente e di contenuti coerenti con il percorso formativo.
2. Il Learning Agreement è il documento che definisce il progetto delle attività formative da seguire all'estero e da sostituire ad alcune delle attività previste per il Corso di Laurea. Esso stabilisce, preventivamente, un numero di crediti equivalente a dette attività, proporzionalmente al periodo di permanenza all'estero (60 crediti per una annualità, 30 per un semestre, 20 per un trimestre), e deve essere elaborato dallo studente insieme al delegato Erasmus di Dipartimento.
3. La scelta delle attività formative da svolgere all'estero viene effettuata in maniera che esse, nel loro insieme, siano mirate all'acquisizione di conoscenze e competenze coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di Laurea, senza ricercare l'equivalenza dei contenuti, l'identità delle denominazioni o la corrispondenza univoca dei crediti tra le singole attività formative delle due istituzioni.
4. Al termine del periodo di studio, il Consiglio di Corso di Studio, su proposta del Delegato Erasmus di Dipartimento e in base ai risultati conseguiti e adeguatamente documentati dall'Ateneo estero (nel caso del Programma Erasmus, attraverso il Transcript of Records), riconosce l'attività formativa svolta all'estero sia per quanto riguarda i CFU acquisiti presso l'Università straniera che per l'eventuale votazione conseguita.
5. A ciascun esame il Consiglio di Corso di Studio assegna una votazione corrispondente al giudizio di merito conseguito all'estero, basandosi, ove possibile, sul sistema semplificato "Tabella dei voti ECTS", riportato sulla Guida ECTS dell'Unione Europea, che mette a confronto la tabella che rileva la distribuzione statistica dei voti attribuiti nell'ultimo biennio nei corsi appartenenti

all'Area di Agraria con la corrispondente tabella percentuale rilevata dall'Università che ha ospitato lo studente. La tabella sarà pubblicata sul sito di Ateneo, nella pagina www.unirc.it/internazionalizzazione.php.

6. L'attività di studio e ricerca svolta all'estero ai fini della preparazione della prova finale o di tirocini formativi viene riconosciuta, in termini di CFU, nelle rispettive voci previste dall'ordinamento del Corso di Studio.

Art. 8 - Propedeuticità

1. Il Consiglio di Corso di studio nell'approvare il Manifesto degli studi, indica la propedeuticità tra le materie. Le propedeuticità vengono proposte dai docenti dei singoli insegnamenti, discusse e deliberate dal Consiglio di Corso di studio, e riportate nelle Schede di trasparenza degli insegnamenti redatte annualmente dai docenti e rese note secondo le modalità descritte nel comma 3. dell'Art. 3 del presente Regolamento.
2. Nel caso di mancata deliberazione, si intendono confermate le propedeuticità dell'anno accademico precedente. Le propedeuticità restano valide per la coorte di studenti dell'anno accademico di riferimento ed eventuali variazioni intervenute negli anni accademici successivi non hanno valore retroattivo per cui non possono essere applicate a coorti di studenti precedenti all'a.a. di modifica.
3. Lo studente in Scienze e tecnologie alimentari non potrà sostenere gli esami di insegnamenti che prevedono propedeuticità se prima non avrà superato gli esami degli insegnamenti indicati come propedeutici.

Art. 9 - Iscrizione agli anni successivi

1. Per l'iscrizione al secondo e terzo anno del CdS-STAL non è richiesta l'acquisizione di un numero minimo di CFU.

Art. 10 - Prova finale

1. La prova finale dello studente in Scienze e tecnologie alimentari consisterà nella presentazione di un elaborato su un argomento, assegnato da un docente relatore, concernente un'esperienza scientifica originale, attinente alle tematiche delle tecnologie alimentari. La valutazione dell'elaborato è normata da apposito regolamento dipartimentale della prova finale - reso disponibile sul sito web del Dipartimento - nell'ambito del quale sono definite, tra l'altro, le modalità di presentazione, la composizione della Commissione esaminatrice ed i punteggi assegnati. Qualora la tesi di laurea venga elaborata all'estero, il numero di CFU assegnato alla prova finale è suddiviso secondo quanto normato dal regolamento sopra indicato; la discussione della prova è comunque svolta in sede.

Art. 11 - Trasferimenti da altri corsi di laurea, da altri atenei, e riconoscimento CFU

1. I trasferimenti da altri corsi di Laurea dell'Università Mediterranea o da altri Atenei sono soggetti a riconoscimento di CFU da parte della Commissione didattica del Dipartimento di AGRARIA (CDDA) secondo i criteri fissati dalla stessa.
2. Il numero di CFU riconoscibili per abilità professionali, certificate ai sensi della normativa vigente in materia, nonché per altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario, alla cui progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso, non può essere superiore a dodici. Il riconoscimento viene effettuato dalla CDDA esclusivamente sulla base delle competenze dimostrate da ciascuno studente; sono escluse forme di riconoscimento attribuite collettivamente (art. 14, comma 1, della Legge 30 dicembre 2010, n. 240).

TITOLO II - NORME FINALI E TRANSITORIE

Art. 12 - Modifiche al Regolamento

1. Le modifiche al presente Regolamento sono proposte dal Coordinatore del Corso di Studio o da almeno un terzo dei membri del Consiglio, e dovranno essere approvate con il voto favorevole della maggioranza assoluta degli aventi diritto. Tali modifiche dovranno essere sottoposte all'approvazione del Consiglio di Dipartimento AGRARIA, previo parere della Commissione paritetica docenti-studenti.
2. Con l'entrata in vigore del Regolamento Didattico di Ateneo o di altre nuove disposizioni in materia si procederà in ogni caso alla verifica e all'integrazione del presente Regolamento.
3. Il presente Regolamento si applica a tutti gli studenti immatricolati al Corso di laurea secondo il D.M. n. 270 MIUR del 22 ottobre 2004 a partire dall'a.a. 2013-14 e a tutti gli studenti che opereranno per tale Ordinamento degli Studi. Ha validità almeno per i tre anni successivi all'entrata in vigore, e comunque sino all'emanazione del successivo Regolamento.

Art. 13 - Studenti provenienti dall'ordinamento ex D.M. n.509 MIUR del 3 novembre 1999

1. Agli studenti che, già iscritti al Corso di Laurea in Scienze e tecnologie alimentari della Classe 20 dell'ordinamento ex D.M. n. 509 MIUR del 3 novembre 1999, intendano passare al Corso di Laurea L-26 in "Scienze e tecnologie alimentari" dell'ordinamento ex D.M. 24 ottobre 2004 n. 270, saranno riconosciute le attività formative frequentate, purché completate da un accertamento conclusivo individuale. Gli studenti dovranno inoltre integrare l'acquisizione dei CFU del II anno con l'insegnamento "Diritto dei mercati agroalimentari".
2. L'istanza per il riconoscimento dei CFU deve essere inoltrata al Direttore del Dipartimento entro il termine di scadenza per le iscrizioni annualmente fissato dall'Ateneo mediante la piattaforma informatica di Ateneo, e perviene all'ufficio Didattica che la predispone per l'approvazione da parte della Commissione didattica.
3. La Commissione didattica di Dipartimento prenderà in esame le singole istanze fornendo ogni possibile suggerimento per le eventuali integrazioni necessarie.

Allegato 1**PIANO DIDATTICO A.A. 2024-27**

CORSO DI LAUREA IN CLASSE L-26 – SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Curriculum: SCIENZE E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI

PRIMO ANNO				
Corso	CFU	SSD	Ambito	Esami
Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	6	AGR/15	B	1
Elementi di matematica	6	MAT/05	A	1
Elementi di fisica	6	FIS/01	A	1
Genetica	6	AGR/07	A	1
Biologia vegetale	8	BIO/03	A	1
Chimica	10	CHIM/03	A	1
Inglese	6	"art.10 c.5,l.d"	Altre attività	ID
Laboratorio di metodi e strumenti di elaborazione dati	3	"art.10 c.5,l.d"	Altre attività	ID
CFU 1 ANNO	51			

SECONDO ANNO					
Corso	Modulo	CFU	SSD	Ambito	Esami
Biochimica e fisiologia vegetale	Biochimica vegetale	6	AGR/13	B	1
	Fisiologia vegetale	6	AGR/13	B	
Agronomia e colture erbacee e arboree industriali	Agronomia e colture erbacee industriali	6	AGR/02	B	1
	Colture arboree industriali	6	AGR/03	B	
Difesa degli alimenti e dei manufatti dagli animali infestanti		6	AGR/11	B	1
Patologia delle piante e dei prodotti vegetali		6	AGR/12	B	1
Chimica e sicurezza degli alimenti		6	CHIM/10	B	1
Nutrizione animale e pratiche di razionamento	Principi di nutrizione animale	3	AGR/18	C	1
	Pratiche di razionamento	3	AGR/18	C	
Diritto dei mercati agroalimentari		6	IUS/03	B	1
CFU 2 ANNO		54			

TERZO ANNO					
Corso	Modulo	CFU	SSD	Ambito	Esami
Fondamenti di industrie agrarie e gestione della qualità alimentare		6	AGR/15	B	1
Analisi chimica e controllo dei prodotti alimentari		6	AGR/15	B	1
Tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti agroalimentari		6	AGR/15	B	1
Microbiologia degli alimenti	Microbiologia generale	6	AGR/16	B	1
	Microbiologia delle fermentazioni	6	AGR/16	B	
Ingegneria dei sistemi agroalimentari	Idraulica	6	AGR/08	C	1
	Costruzioni per le produzioni alimentari	6	AGR/10	C	
Economia e politica agroalimentare	Economia e marketing agroalimentare	6	AGR/01	B	1
	Politica agroalimentare	6	AGR/01	B	
CFU 2 ANNO		54			

Altre attività formative	CFU	Ambito
Materie a scelta dello studente	12	
Prova finale	4	art.10 c.5, l.c
Tirocini form /orient.	2	art.10 c.5, l.d
Stages e tiroc. esterni	3	art.10 c.5, l.e
CFU Altre attività	21	
TOTALE CFU CdS	180	
TOTALE ESAMI	20	

CORSO DI LAUREA IN CLASSE L-26 – SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Curriculum: GASTRONOMIA E RISTORAZIONE

PRIMO ANNO				
Corso	CFU	SSD	Ambito	Esami
Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	6	AGR/15	B	1
Elementi di matematica	6	MAT/05	A	1
Elementi di fisica	6	FIS/01	A	1
Geografia del cibo	6	M-GGR/02	A	1
Biologia vegetale	8	BIO/03	A	1
Chimica	10	CHIM/03	A	1
Inglese	6	"art.10 c.5,l.d"	Altre attività	ID
Laboratorio di metodi e strumenti di elaborazione dati	3	"art.10 c.5,l.d"	Altre attività	ID
CFU 1 ANNO	51			

SECONDO ANNO					
Corso	Modulo	CFU	SSD	Ambito	Esami
Scienze e tecnologie della gastronomia e della ristorazione	Gastronomia	6	AGR/15	B	1
	Tecnologie della ristorazione	6	AGR/15	B	
Agronomia e colture erbacee e arboree industriali	Agronomia e colture erbacee industriali	6	AGR/02	B	1
	Colture arboree industriali	6	AGR/03	B	
Difesa degli alimenti e dei manufatti dagli animali infestanti		6	AGR/11	B	1
Patologia delle piante e dei prodotti vegetali		6	AGR/12	B	1
Chimica e sicurezza degli alimenti		6	CHIM/10	B	1
Chimica del gusto e dieta mediterranea		6	CHIM/10	B	1
Diritto dei mercati agroalimentari		6	IUS/03	B	1
CFU 2 ANNO		54			

TERZO ANNO					
Corso	Modulo	CFU	SSD	Ambito	Esami
Fondamenti di industrie agrarie e gestione della qualità alimentare		6	AGR/15	B	1
Analisi chimica e controllo dei prodotti alimentari		6	AGR/15	B	1
Tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti agroalimentari		6	AGR/15	B	1
Microbiologia degli alimenti	Microbiologia generale	6	AGR/16	B	1
	Microbiologia delle fermentazioni	6	AGR/16	B	
Ingegneria dei sistemi agroalimentari	Idraulica	6	AGR/08	C	1
	Costruzioni per le produzioni alimentari	6	AGR/10	C	
Economia e politica agroalimentare	Economia e marketing agroalimentare	6	AGR/01	B	1
	Politica agroalimentare	6	AGR/01	B	
CFU 2 ANNO		54			

Altre attività formative	CFU	Ambito
Materie a scelta dello studente	12	
Prova finale	4	art.10 c.5, l.c
Tirocini form /orient.	2	art.10 c.5, l.d
Stages e tiroc. esterni	3	art.10 c.5, l.e
CFU Altre attività	21	
TOTALE CFU CdS	180	
TOTALE ESAMI	20	