



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università Telematica San Raffaele Roma
Nome del corso in italiano	Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia (<i>IdSua:1619564</i>)
Nome del corso in inglese	Food Science and Gastronomy
Classe	L-26 R - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.uniroma5.it/triennale/triennale-scienze-dellalimentazione-e-gastronomia-l26.html
Tasse	https://www.uniroma5.it/immatricolazione
Modalità di svolgimento	c. Corso di studio prevalentemente a distanza



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	TRIPODI Gianluca
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Studio
Struttura didattica di riferimento	Dipartimento di Promozione delle Scienze Umane e della Qualità della Vita (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BALDELLI	Sara		PA	1	
2.	BERNARDI	Cristiana		PA	1	

3.	CAPPELLI	Alessio	PA	1
4.	CIVIDINO	Sirio Rossano Secondo	PA	1
5.	DE BRUNO	Alessandra	PA	1
6.	LOMBARDO	Mauro	PA	1
7.	MANDOLESI	Georgia	PA	1
8.	REDAELLI	Veronica	PA	1
9.	SAIJA	Roberto	PA	1
10.	TRIPODI	Gianluca	PA	1
11.	VELOTTO	Salvatore	PA	1
12.	ZANINELLI	Mauro	PO	1
13.	ZAPPIA	Giovanni	PA	1

Rappresentanti Studenti

Scorzi Spampinato Giulia
Sarro Sabina

Gruppo di gestione AQ

Gilda Aiello
Marcello Comi
Georgia Mandolesi
Emanuela Mililli
Roberto Saija
Sabina Sarro
Giulia Sorzi Spampinato
Gianluca Tripodi

Tutor

Sara BALDELLI Tutor disciplinari
Paola Aiello Tutor disciplinari
Francesca Puglisi Tutor disciplinari
Concettina Novelli Tutor dei corsi di studio
Veronica Angelucci Tutor dei corsi di studio
Alessandro Tonna Tutor dei corsi di studio
Federica Nigrelli Tutor dei corsi di studio
Maria Converso Tutor dei corsi di studio
Chiara Lupia Tutor disciplinari
Alice Fognani Tutor disciplinari
Domenica Cittadini Tutor disciplinari



Il Corso di Studio in breve

14/06/2025

Il Corso di Studio in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia (L-26) ha durata triennale e prevede l'acquisizione di 180

CFU. Il percorso è offerto dal Dipartimento di Promozione delle Scienze Umane e della Qualità della Vita dell'Università Telematica San Raffaele Roma ed è erogato in modalità prevalentemente a distanza e in lingua italiana.

L'accesso al percorso formativo è libero, previo possesso di un diploma di scuola secondaria di secondo grado o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo ai sensi della normativa vigente. È prevista, tuttavia, la verifica, ai sensi dell'art. 6 comma 1 del D.M. 270/2004, del possesso di adeguate conoscenze e competenze iniziali funzionali allo svolgimento con profitto del percorso formativo. Tale verifica, avviene mediante test erogato on-line, non è vincolante l'immatricolazione.

Il Corso di Studio in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia prevede un percorso formativo ampio, in grado di sviluppare conoscenze e competenze tecnico-scientifiche pertinenti le produzioni primarie e le tecnologie alimentari, conoscenze e competenze teorico-pratiche inerenti il mondo della gastronomia e dell'alimentazione.

Il Corso si propone di formare la figura professionale del Tecnologo in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia; professionista qualificato e in grado di poter operare nell'analisi, sviluppo e monitoraggio di attività di imprese agro-alimentari; selezione, acquisto, promozione e commercializzazione di prodotti agro-alimentari; gestione e monitoraggio della preparazione e somministrazione dei pasti.

Il percorso formativo si sviluppa trasversalmente tra le aree disciplinari di base, delle tecnologie alimentari, delle produzioni agro-alimentari, della sicurezza degli alimenti, nonché delle aree economico-giuridiche, della gastronomia e dell'alimentazione. Il piano di studi, che ha come perno l'alimento, si articola dalla composizione chimico-fisica all'interazione e funzionalità nell'uomo; dalla produzione primaria (animale e vegetale) alle tecnologie di produzione fino alla commercializzazione e distribuzione; dalla sicurezza alimentare alle nozioni economico-legislative; dalla gestione della qualità tecnico-scientifica fino ad aspetti socio-culturali. Particolare attenzione viene posta alle relazioni che sussistono tra i processi di trasformazione, l'eno-gastronomia e l'alimentazione umana.

Il Corso prevede, inoltre, lo svolgimento di un periodo di tirocinio formativo che completa il processo di formazione e apprendimento e costituisce un'opportunità di conoscenza diretta del mondo del lavoro. È possibile svolgere il tirocinio formativo presso Aziende o Enti che operano nel mondo degli alimenti sotto diversi aspetti, purché permettano lo sviluppo degli obiettivi formativi specifici previsti per il tirocinio curriculare e riconducibili ai seguenti ambiti applicativi: i) attività connesse all'HO.RE.CA.; ii) produzione di alimenti sia di origine animale che vegetale; iii) trasformazione degli alimenti; iv) sicurezza alimentare e controllo qualità; v) comunicazione nutrizionale e gastronomica.

Le attività formative nel loro complesso consentono agli studenti di sviluppare competenze e conoscenze funzionali ai bisogni del mondo professionale, concretamente spendibili in contesti lavorativi inerenti: la gestione della qualità dei prodotti e dei processi; le produzioni primarie; lo sviluppo di nuovi prodotti e processi produttivi; il commercio e la distribuzione di prodotti agro-alimentari; l'alimentazione umana; la ricerca di strategie economiche e socio-culturali per la valorizzazione e la promozione del prodotto alimentare e del Made in Italy.

Inoltre, il laureato in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia potrà proseguire gli studi in percorsi di laurea Magistrale e partecipare a Master di I livello; nonché, previo superamento dell'esame di stato, iscriversi agli albi professionali regolamentati, che prevedono la laurea nella Classe L-26 quale titolo di accesso.



QUADRO A1.a

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

26/02/2025

L'offerta formativa è stata revisionata considerando: 1) le raccomandazioni espresse dalla Commissione di Esperti Valutatori (CEV) dell'Agenzia Nazionale di Valutazione del sistema Universitario e della Ricerca (ANVUR) dopo l'analisi condotta sull'Ateneo nell'anno 2016; e 2) i risultati delle consultazioni svolte con organizzazioni ritenute "portatori d'interesse" sia del contesto locale, sia del contesto regionale e nazionale, appartenenti al mondo della produzione alimentare, dei servizi, delle professioni o a contesti scientifici riconducibili alla classe di laurea L26. Nel dettaglio, si riporta che: 1) per il mondo della produzione e dei servizi, sono state prese in considerazione le informazioni ottenute attraverso il "Riesame Ciclico" condotto dal Consiglio di Corso di Studi nel 2016; 2) per quanto concerne il mondo delle professioni, è stato consultato l'Ordine dei Tecnologi Alimentari; e 3) per quanto concerne le associazioni scientifiche, è stata avviata una collaborazione con COSTAL (Coordinamento Nazionale dei Corsi di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari, associazione sostenuta dalle società scientifiche Sistol e Simtrea) e sono stati presi in considerazione tutti i documenti ufficiali riconducibili ai requisiti di qualità identificati per i Corsi di Studio afferenti alla classe L-26 e reperibili dal sito istituzionale dell'associazione. Inoltre, si riporta che è stata condotta un'attenta analisi di tutti i Corsi di Studio afferenti alla classe L-26 e riconducibili a tematiche inerenti le Scienze Gastronomiche. Tutto ciò, in seno alle attività istituzionali condotte dall'associazione COSGA (Coordinamento Nazionale dei Corsi di Studio in Scienze Gastronomiche) Associazione nata durante il 2017 e alla cui nascita il Corso di Studio ha collaborato in modo significativo. Le informazioni e le fonti documentali raccolte sono state in seguito rielaborate. Ciò ha permesso di raggiungere una coerenza tra la macroprogettazione del percorso formativo, intesa come definizione del Piano degli Studi ed articolazione didattica in relazione ai bisogni formativi d'ambito emergenti a livello nazionale, e la definizione dei profili e sbocchi professionali in uscita previsti dal Corso di Studio.



QUADRO A1.b

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

09/06/2025



In accordo alle tempistiche previste dal "Regolamento vigente sul processo di consultazione degli stakeholders del Corso di Studio L26 dell'Università Telematica San Raffaele Roma", il Gruppo AQ, per conto del Consiglio di Corso di Studio (CdCdS), ha condotto diverse consultazioni di 'portatori d'interesse' con l'obiettivo di monitorare la validità degli aspetti culturali e professionalizzanti posti alla base della macro-progettazione del Corso di Studio (CdS). Le consultazioni si sono svolte per via indiretta, attraverso l'invio di un questionario strutturato per valutare l'efficacia del CdS nella formazione di figure professionali rispondenti ai codici ISTAT di riferimento, e in modo diretto, tramite l'incontro telematico con il Comitato di Indirizzo. Entrambi le modalità di consultazione hanno avuto l'obiettivo di indagare diversi aspetti relativi al percorso formativo in essere, eventuali azioni di miglioramento e l'impiego di laureati e studenti del corso di studio.

Le consultazioni indirette hanno coinvolto le seguenti aziende: Oranfrizer, Mangia Italia Srl, Birrificio Monterosso, Rovagnati Spa, Water and Life Lab Srl, ditte individuali di servizi di ristorazione e servizi gastronomici.

Le aziende intervistate sono collocate su tutto il territorio nazionale con assenza di realtà internazionali, localizzate prevalentemente nelle regioni del nord Italia (Lombardia, Veneto) seguite da Sicilia e Campania.

I macro-settori produttivi presi in considerazione nelle interviste coprono molti ambiti della produzione agroalimentare, e più precisamente della distribuzione di agrumi, ortofrutta e spremute fresche, produzione e importazione di prodotti alimentari italiani di alta qualità, come i pomodori Carmelina 'e.. San Marzano® e i legumi Carmelina Brands®, nonché della produzione di birra artigianale e di salumi. Tra le aziende intervistate, una è specializzata in analisi chimiche e microbiologiche, con un'elevata competenza nei settori ambientale, ortofrutticolo e cerealicolo.

Gli aspetti su cui gli stakeholder sono stati consultati hanno riguardato: l'adeguatezza degli obiettivi formativi del Corso di Studio, la qualità dell'articolazione didattica, la spendibilità in un contesto lavorativo del laureato con specifico riferimento alle funzioni riconducibili alla figura professionale che il CdS si prefigge di formare, la rilevazione di punti di forza e di debolezza riconducibili al percorso formativo.

I dati raccolti durante la consultazione per l'a.a. 2024/2025, effettuata dal Gruppo AQ mediante interviste semi-strutturate a aziende appartenenti al settore agroalimentare, sono stati analizzati dal CdCdS. Dai risultati della consultazione è emersa una generale soddisfazione per il profilo dei laureati, in particolare per la loro versatilità, la visione trasversale e la preparazione sui temi della qualità, sicurezza e igiene alimentare. Le aziende hanno evidenziato come punto di forza la conoscenza delle materie prime e dei processi produttivi, nonché la flessibilità e l'adattabilità ai diversi contesti industriali. Tuttavia, sono emerse anche alcune criticità, in particolare la necessità di rafforzare la formazione pratica e sul campo attraverso l'incremento di attività pratiche, seminari e altre esperienze tecniche. Alcuni stakeholder hanno anche suggerito di potenziare la capacità di analisi dei dati e le conoscenze relative alla gestione post-raccolta, settori chiave per migliorare l'inserimento lavorativo dei laureati.

Le funzioni lavorative maggiormente valorizzate risultano quelle di controllo qualità, valutazione delle materie prime, ottimizzazione dei processi produttivi, gestione degli acquisti e della logistica, e sviluppo strategico delle vendite. In particolare, le figure del "Tecnico della produzione alimentare" e del "Tecnico della preparazione alimentare" sono risultate centrali per le aziende consultate.

In continuità con gli aggiornamenti introdotti nel piano didattico per l'a.a. 2024/2025, volti a rafforzare le competenze pratico-laboratoriali degli studenti, il CdS ha programmato ulteriori interventi per l'anno accademico 2025/2026. In particolare, si prevede di potenziare l'offerta dei tirocini curriculari in collaborazione con enti pubblici, laboratori privati e aziende del settore agroalimentare, con l'obiettivo di offrire esperienze formative concrete e professionalizzanti.

In sintesi, l'analisi condotta ha confermato l'adeguatezza generale dell'impianto formativo e ha fornito spunti concreti di miglioramento, che saranno attuati nel rispetto del calendario accademico. Il dialogo continuo con le parti sociali resta un elemento centrale del processo di qualità del CdS, volto a mantenere elevata la coerenza tra formazione accademica e mercato del lavoro.

Il Comitato d'Indirizzo (CI), istituito dal CdCdS nel 2022, si compone ad oggi di due docenti interni al CdS afferenti ai Settori Scientifici Disciplinari CHIM/10 (Prof.ssa Aiello G.) e AGR/15 (Prof. Velotto S.) e di sei membri esterni, con diversi ruoli presso l'Università, l'Ordine professionale e le aziende, quali Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna (Dott. Romano D.), Consigliere dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio (Dott. Tiscia V.), Docente del CdS Magistrale LM61 dell'Università Telematica San Raffaele Roma (Prof. Andrea Armani), Marketing Manager di Dolciaria Acquaviva S.p.a., azienda leader di produzione dei prodotti da forno (Dott.ssa Moretti F.), Director Production and Quality Assurance Services di Mangia Inc., azienda statunitense di produzione e importazione di conserve vegetali (Dott.ssa Borrelli C.), Plant Manager Barilla Group s.p.a Marcanise (Dott. Grimaldi M.).

Per arricchire ulteriormente la composizione del Comitato e rafforzare il legame con il tessuto produttivo è stato avviato un contatto con l'azienda Tecnobios S.r.l., realtà specializzata in analisi chimiche e microbiologiche con alta competenza nei settori ambientale, ortofrutticolo e cerealicolo (settori AGR/13, AGR/15 e AGR/16). Il coinvolgimento di Tecnobios permetterà di ampliare il dialogo con il mondo produttivo, grazie alla sua esperienza diretta nel controllo qualità e nella consulenza tecnica per imprese agroalimentari e ambientali.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento Comitato Indirizzo - Composizione_2025



funzione in un contesto di lavoro:

I laureati in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia, grazie ad un percorso formativo che prevede di far sviluppare competenze tecnico-scientifiche proprie delle tecnologie alimentari e capacità teorico-pratiche proprie del mondo gastronomico, potranno svolgere attività professionali che riguardano:

1. l'analisi, lo sviluppo e il monitoraggio di attività di imprese agro-alimentari, sia del settore della produzione primaria sia della lavorazione dei prodotti agro-alimentari, con particolare riguardo ai processi di: trasformazione, preparazione, distribuzione e somministrazione dei prodotti;
2. la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, nutrizionali, sensoriali e microbiologiche dei prodotti agro-alimentari;
3. la selezione e l'acquisto di prodotti agro-alimentari;
4. la promozione e la commercializzazione di prodotti agro-alimentari;
5. lo sviluppo e la promozione di attività del settore turistico eno-gastronomico con particolare attenzione alla valorizzazione del Made in Italy e alla sostenibilità delle produzioni e dei prodotti;
6. la gestione e il monitoraggio della preparazione e della somministrazione dei pasti, considerando abitudini alimentari e aspetti nutrizionali.

competenze associate alla funzione:

Le principali competenze, intese come l'insieme dei processi cognitivi e attuativi da esercitare nell'attività professionale, associate alle funzioni del laureato in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia sono:

1. conoscere e saper controllare e migliorare la qualità dei prodotti agro-alimentari con particolare attenzione alle caratteristiche chimiche-fisiche, sensoriali e nutrizionali, alle loro possibili fonti di contaminazione (allergeni, microorganismi, ecc.);
2. conoscere e saper selezionare i prodotti alimentari sulla base delle certificazioni di qualità, delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali, delle specifiche di produzione, della tipicità e della cultura eno-gastronomica;
3. conoscere e saper analizzare le fonti istituzionali e scientifiche per svolgere attività di analisi e studio del mercato ai fini di promuovere e commercializzare i prodotti agro-alimentari con particolare attenzione ad attività di comunicazione e studio della concorrenza e normativa regolatoria;
4. saper promuovere iniziative di turismo culturale per la valorizzazione delle dimensioni storico-culturali, ambientali e gastronomiche.

sbocchi occupazionali:

Gli sbocchi professionali del laureato in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia si collocano nelle diverse aree della produzione e trasformazione degli alimenti. Possibili sbocchi sono riconducibili a:

- controllo di qualità dei processi di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande;
- marketing, inteso come promozione e valorizzazione dei prodotti agro-alimentari con particolare attenzione alla tipicità, ai marchi di qualità e alla sostenibilità dei processi e dei prodotti;
- comunicazione, giornalismo e turismo eno-gastronomico;
- gestione delle preparazioni e somministrazioni di pasti secondo le abitudini alimentari e specifiche organolettiche e nutrizionali.

I laureati in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia potranno pertanto essere impiegati in:

- industrie alimentari;
- grande distribuzione organizzata;
- società addette alla ristorazione collettiva;
- aziende agrituristiche;
- enti, consorzi e fondazioni del settore agro-alimentare;
- aziende di consulenza.

Inoltre, i laureati potranno iscriversi agli Albi professionali regolamentati che prevedono il possesso di un Diploma di Laurea nella Classe L-26 quale titolo di accesso, previo il superamento del corrispondente Esame di Stato.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0)
2. Tecnici della preparazione alimentare - (3.1.5.4.1)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

27/05/2025

Per essere ammessi al Corso di laurea in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria di secondo grado o di altro titolo di studio conseguito all'estero, dopo dodici anni di scolarità, riconosciuto idoneo ai sensi della normativa vigente e che consenta l'ammissione all'Università.

Inoltre, sono richieste adeguate competenze iniziali funzionali allo svolgimento, con profitto, del percorso formativo. Tali conoscenze prevedono: elementi della matematica, una sufficiente alfabetizzazione informatica, una padronanza delle grandezze fisiche fondamentali, la conoscenza dei fondamenti della biologia cellulare e della chimica generale.

Ai sensi dell'art. 6 comma 1 del D.M. 270/2004, le conoscenze iniziali saranno oggetto di verifica, al momento dell'ingresso al Corso e tramite un test di valutazione. Qualora il risultato della prova di valutazione non risulti adeguato, allo studente saranno assegnati degli Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) che potranno essere assolti attraverso attività didattiche integrative da svolgere in modalità erogativa (video lezioni, audio lezioni, dispense, ecc.) e/o interattiva (aula virtuale, chat, forum, ecc.). La frequenza alle attività didattiche integrative sarà obbligatoria. Il percorso didattico si concluderà con una nuova valutazione utile ad assicurare l'effettivo raggiungimento delle conoscenze e competenze iniziali definite per il Corso di Studio. Gli OFA dovranno essere assolti entro il primo anno d'iscrizione al Corso di Studio.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

09/06/2025

Il Corso di Studio è ad accesso libero previo il possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero, dopo dodici anni di scolarità, riconosciuto idoneo ai sensi della normativa vigente e che consenta l'ammissione all'Università e al Corso di Studio prescelto nel Paese ove è stato conseguito (cfr. Circolare del Ministero <http://www.studiare-in-italia.it/studentistranieri/>). Sono tuttavia necessarie conoscenze e competenze iniziali funzionali ad affrontare con profitto il percorso formativo del Corso di Studio che saranno oggetto di verifica ai sensi dell'Art. 6 comma 1 del DM 270/2004. Occorre sostenere un test in ingresso erogato on-line rivolto alla verifica della preparazione iniziale. Il test non è selettivo ai fini dell'immatricolazione.

Il test, del tipo a risposta multipla, è composto da 5 sezioni raggruppate in aree disciplinari: a) area delle capacità logiche e matematiche, b) area delle capacità informatiche, c) area delle conoscenze fisiche, d) area delle conoscenze chimiche, e) area delle conoscenze biologiche. Il test è finalizzato sia a verificare le conoscenze di base sia a saggiare le attitudini per gli studi di interesse.

Agli studenti che al test di accesso non raggiungono il punteggio minimo prestabilito vengono attribuiti degli Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA). Lo studente dovrà obbligatoriamente verificare le proprie competenze iniziali entro e non oltre il primo anno d'iscrizione al Corso di Studio. Al fine di aiutare lo studente ad assolvere agli OFA, la struttura didattica organizza specifiche attività formative, propedeutiche e di recupero, in modalità erogativa (video lezioni, audio lezioni, dispense, ecc.) e/o interattiva (aula virtuale, chat, forum, ecc.) la cui frequenza è obbligatoria.

Gli studenti con disabilità e/o DSA che vogliano avvalersi di adeguamenti per lo svolgimento della prova in ingresso, possono farne esplicita richiesta alla Segreteria Didattica allegando il badge ricevuto dal Servizio DDSA di Ateneo. Verranno loro concessi adattamenti adeguati quali un tempo aggiuntivo, ausili tecnici o di personale. Agli studenti che al test di accesso non raggiungono il punteggio minimo prestabilito vengono attribuiti degli Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA).

Informazioni sulle modalità e tempi della prova, le materie sulle quali vertono i quesiti, le modalità di sostenimento del test da parte di studenti con specifiche disabilità, nonché ulteriori dettagli sulle modalità di attribuzione e assolvimento di eventuali Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) sono riportati nel Regolamento del Corso di Studio, art. 4, e nel correlato "Regolamento sulle modalità di verifica e integrazione della preparazione iniziale (OFA) in ingresso al Corso di Studio in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia dell'Università Telematica San Raffaele Roma".



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

27/05/2025

Il Corso di Studio in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia (L-26), ha come obiettivo generale la formazione culturale, scientifica e applicativa, di una figura professionale qualificata che possa operare nell'ambito delle tecnologie agro-alimentari, dell'alimentazione e della gastronomia.

Gli obiettivi formativi specifici, per questa figura professionale, si articolano e collocano in cinque aree disciplinari:

- 1) L'area delle discipline di base, che fornirà allo studente le nozioni fondamentali necessarie a comprendere il comportamento della materia, la natura della materia vivente, le caratteristiche degli organismi vegetali e animali, nonché i fondamenti della matematica, della statistica e dell'informatica applicabili alle scienze e tecnologie alimentari.
- 2) L'area delle scienze e tecnologie alimentari, che fornirà allo studente le conoscenze sulla valutazione delle materie prime, sulle operazioni e sui processi di trasformazione degli alimenti, sui processi che garantiscono la conservazione e la distribuzione degli alimenti nonché le conoscenze sulle modalità di valutazione della qualità degli alimenti.
- 3) L'area delle discipline delle produzioni agro-alimentari, che fornirà allo studente le conoscenze sui prodotti e i processi agricoli e zootecnici che sono alla base delle produzioni e dell'alimentazione umana nonché le conoscenze sui macchinari impiegati nelle produzioni e nelle preparazioni dei prodotti agro-alimentari.
- 4) L'area delle discipline della sicurezza alimentare e valutazione del prodotto, che fornirà allo studente le conoscenze sulla composizione chimica degli alimenti, sulle interazioni tra le proprietà chimico-fisiche dell'alimento e il corpo umano dal punto di vista chimico, fisiologico e nutrizionale, nonché le conoscenze su aspetti di sicurezza alimentare al fine di tutelare il consumatore e la qualità dei prodotti.
- 5) L'area delle discipline economiche, giuridiche e delle scienze gastronomiche, che fornirà allo studente le conoscenze sulle principali teorie economiche, commerciali e di marketing, sulle norme di legge - nazionali ed europee - che trovano applicazione nel settore alimentare, sulle certificazioni di qualità nonché le conoscenze necessarie ad affrontare le tematiche della gastronomia e della nutrizione attraverso un approccio storico-geografico e socio-culturale.

Gli obiettivi primari del Corso di Studio, e specifici per la formazione di questa figura professionale, saranno raggiunti

attraverso attività didattiche articolate come segue:

- 1) Insegnamenti afferenti all'area delle discipline di base, presenti al primo anno, che forniranno allo studente le nozioni fondamentali sulle scienze sperimentali, di calcolo, informatiche e biologiche, con particolare attenzione alle loro applicazioni nel settore alimentare.
- 2) Insegnamenti afferenti all'area delle tecnologie alimentari, presenti al secondo ed al terzo anno, che introdurranno lo studente alla conoscenza dei microorganismi di interesse alimentare, delle operazioni e dei processi industriali-gastronomici impiegati per la produzione, preparazione, distribuzione e somministrazione degli alimenti, delle analisi che si possono condurre per la valutazione della qualità e delle caratteristiche dei prodotti alimentari.
- 3) Insegnamenti afferenti all'area delle produzioni agro-alimentari, svolti al secondo e al terzo anno, che forniranno allo studente le nozioni sui prodotti vegetali e animali, di interesse produttivo e gastronomico, sulle tecniche di coltivazione e allevamento, con un'attenzione alle pratiche sostenibili; nonché le conoscenze sui principali macchinari e impianti coinvolti nelle pratiche agricole, zootecniche, industriali e gastronomiche.
- 4) Insegnamenti afferenti all'area della sicurezza alimentare e valutazione del prodotto, svolti durante l'intero triennio, che daranno allo studente le nozioni necessarie a garantire le condizioni di sicurezza igienica e di integrità delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali dei prodotti, lungo tutta la filiera; inoltre, gli insegnamenti afferenti a quest'area, forniranno allo studente nozioni sull'alimentazione umana e sull'interazione tra gli alimenti e l'organismo da un punto di vista chimico, fisiologico e nutrizionale.
- 5) Insegnamenti afferenti all'area delle discipline economiche, giuridiche e delle scienze gastronomiche, svolti durante l'intero triennio, che daranno allo studente nozioni sulle norme, sulle regole e sulle strategie per la promozione di prodotti e attività imprenditoriali del settore agro-alimentare; inoltre, le discipline gastronomiche, consentiranno allo studente di comprendere il valore storico, sociale e culturale dei prodotti al fine di valorizzarne la qualità e favorirne un consumo consapevole.

Le attività didattiche previste per il Corso saranno svolte bilanciando attività teoriche e attività applicative. Le attività teoriche saranno erogate in modalità 'a distanza', mentre le attività didattiche applicative, prevalentemente riconducibili all'area delle discipline delle tecnologie alimentari, delle produzioni nonché della sicurezza e valutazione dei prodotti alimentari, saranno realizzate anche per mezzo di specifiche attività tecnico-laboratoriali da svolgere da remoto e, ove richiesto, nella forma di esercitazioni o approfondimenti di carattere seminariale, in presenza. L'insieme di tutte le attività didattiche previste per il Corso, assieme alla conoscenza di una lingua straniera (Inglese) e al tirocinio curriculare, da svolgere in presenza presso aziende, enti o strutture convenzionate operanti nel settore agroalimentare e gastronomico, contribuirà alla formazione del Tecnologo in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia.

Oltre agli obiettivi specifici, il Corso prevede anche degli obiettivi trasversali (soft skills), ovvero:

- saper utilizzare appropriati strumenti di comunicazione per veicolare, divulgare e gestire l'informazione sia in ambito alimentare che gastronomico;
- saper sviluppare competenze di analisi e rielaborazione personale di contenuti, sistemi, buone pratiche e linee guida nell'ambito delle Scienze dell'Alimentazione e della Gastronomia;
- essere in grado di condurre attività ed esperienze formative specifiche all'interno del mondo lavorativo, in particolare operando in gruppo e prendendo decisioni autonome.

Il raggiungimento degli obiettivi formativi sopracitati, e l'esame finale, porterà al completamento del percorso formativo dello studente e alla formazione del Tecnologo in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia, declinato nei suoi diversi ambiti applicativi.

**Conoscenza e
capacità di
comprensione**

AREA DELLE DISCIPLINE DI BASE

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia acquisirà conoscenze specifiche inerenti la: matematica, statistica, fisica, informatica, chimica e biologia. Esse comprenderanno: l'insiemistica, le funzioni matematiche elementari, la statistica, i principi fondamentali della fisica (meccanica, termodinamica ed elettrostatica), le funzioni base per l'utilizzo di database e software, la chimica (strutture chimiche, stechiometria e reattività dei composti organici e biochimici), la biologia cellulare (animale e vegetale) e i meccanismi cellulari.

AREA DISCIPLINARE DELLE SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia acquisirà conoscenze specifiche relative alle operazioni e ai processi di produzione di alimenti, sia di origine vegetale che animale. Otterrà conoscenze sui microorganismi di interesse alimentare coinvolti nella caratterizzazione e nello sviluppo dei prodotti. Acquisirà conoscenze in merito a metodi di preparazione e somministrazione degli alimenti, che consentono un'alimentazione sana e sostenibile. Inoltre, acquisirà conoscenze di base sulle tecniche di analisi degli alimenti che consentono una caratterizzazione e valutazione della qualità degli stessi.

AREA DELLE DISCIPLINE DELLE PRODUZIONI AGRO-ALIMENTARI

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare saranno descritte sia le produzioni agricole che zootecniche dei principali prodotti di interesse eno-gastronomico. Lo studente acquisirà conoscenze sui principali macchinari coinvolti nelle produzioni primarie, nella trasformazione degli alimenti, e nelle preparazioni dei pasti. Particolare attenzione sarà data alle pratiche ecosostenibili.

AREA DELLE DISCIPLINE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E VALUTAZIONE DI PRODOTTO

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente acquisirà conoscenze sulle caratteristiche chimiche degli alimenti, sulla fisiologia umana e sui processi biochimici coinvolti nell'alimentazione. Acquisirà conoscenze sui principi di un'alimentazione sana e sostenibile. Inoltre, saranno dettagliati i principi di sicurezza alimentare applicati ai prodotti alimentari affinché possano essere consumati dall'uomo.

AREA DELLE DISCIPLINE ECONOMICO-GIURIDICHE E DELLE SCIENZE GASTRONOMICHE

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente acquisirà conoscenze specifiche relative: alle principali teorie economiche, alla normativa vigente in campo agro-alimentare, a livello nazionale ed europeo. Acquisirà conoscenze per la definizione e valutazione delle certificazioni di qualità dei prodotti alimentari. Inoltre, lo studente riceverà conoscenze sulle tradizioni eno-gastronomiche, sui valori socio-culturali del cibo e sulle possibili strategie di comunicazione nella valorizzazione delle risorse eno-gastronomiche e promuovere un'alimentazione sana e sostenibile.

Le conoscenze e le capacità di comprensione descritte saranno conseguite tramite: la partecipazione ad attività di didattica erogativa e interattiva (con finalità di carattere anche esercitativo); la frequenza di seminari di approfondimento; lo studio indipendente/individuale previsto dalle attività formative progettate per il Corso di Studio. Il rigore logico delle lezioni teoriche, che richiedono necessariamente un personale approfondimento, e gli elaborati personali richiesti nell'ambito degli insegnamenti, forniranno allo studente ulteriori mezzi per ampliare le proprie conoscenze e per affinare la propria capacità di

comprensione. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi avverrà principalmente attraverso gli esami orali e scritti, test didattici, anche di carattere auto-valutativo, test e/o elaborati intermedi anche con esposizioni orali.

**Capacità di
applicare
conoscenza e
comprensione**

AREA DELLE DISCIPLINE DI BASE

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia sarà in grado di operare calcoli numerici e statistici, applicare le leggi della fisica a casi reali, applicare le basi della chimica alla comprensione delle caratteristiche del prodotto, descrivere le relazioni che si possono instaurare tra l'organismo umano e stimoli ambientali.

AREA DISCIPLINARE DELLE SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare, e alle esperienze di laboratorio previste, lo studente in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia sarà in grado di valutare e controllare i processi produttivi al fine di ottenere prodotti alimentari idonei al consumo umano. Lo studente sarà in grado di sviluppare delle specifiche azioni per il miglioramento delle produzioni e dei processi produttivi.

Inoltre, si sarà in grado di valutare le interazioni dei microrganismi nelle produzioni alimentari e nell'alimentazione umana. Avrà la capacità di comprendere le procedure di analisi dei prodotti alimentari e valutarne i risultati.

AREA DELLE DISCIPLINE DELLE PRODUZIONI AGRO-ALIMENTARI

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente sarà in grado di adoperarsi nei processi agricoli e zootecnici che portano alla produzione dei principali prodotti agro-alimentari, con un'attenzione particolare alle procedure eco-sostenibili. Inoltre, lo studente sarà in grado di comprendere le principali macchine e impianti coinvolti nelle produzioni e nelle preparazioni degli alimenti.

AREA DELLE DISCIPLINE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E VALUTAZIONE DI PRODOTTO

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente sarà in grado di valutare i principi della sicurezza alimentare che consentono una produzione e una somministrazione sicura. Inoltre, lo studente saprà definire le caratteristiche chimico-fisiche degli alimenti e come queste interagiscono con i processi produttivi, la biochimica e la fisiologia umana, per poterli impiegare in un'alimentazione sana e sostenibile.

AREA DELLE DISCIPLINE ECONOMICO-GIURIDICHE E DELLE SCIENZE GASTRONOMICHE

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia sarà in grado di valutare, migliorare e promuovere, da un punto di vista economico-legislativo, differenti tipologie di attività legate alla produzione alimentare o nell'ambito della distribuzione e ristorazione sfruttando anche strategie di comunicazione efficaci. Inoltre, sarà in grado di progettare, definire e promuovere di piani di sviluppo relativi al mondo dell'alimentazione, della gastronomia, della ristorazione e dei relativi segmenti di mercato.

Le capacità di applicare conoscenza e comprensione saranno conseguite:

- partecipando attivamente alle attività didattiche erogative e interattive, con finalità anche di carattere laboratoriale;
- applicando metodi di calcolo o logiche di "problem solving";
- attraverso lo svolgimento del tirocinio curriculare;
- attraverso l'elaborazione, in modo autonomo, di una tesi finale.

I risultati di apprendimento attesi potranno essere verificati attraverso la

AREA DELLE DISCIPLINE DI BASE

Conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare, lo studente acquisirà conoscenze specifiche inerenti la matematica e la statistica, la fisica, l'informatica, la chimica, la biologia e la lingua straniera.

Nel dettaglio, ci si attende il conseguimento dei seguenti risultati di apprendimento:

- la comprensione dei diversi insiemi numerici, delle funzioni elementari e complesse e degli strumenti base della statistica descrittiva;
- la comprensione del funzionamento dei moderni computer e dei più comuni software applicativi;
- la comprensione dei principi fondamentali della fisica classica, della meccanica, della termodinamica e dei concetti di base dell'elettrostatica;
- la conoscenza del linguaggio, dei concetti e dei modelli della chimica generale;
- la conoscenza delle strutture chimiche, della stechiometria e della reattività dei composti organici;
- la comprensione del funzionamento di base delle cellule animali e vegetali;
- la comprensione dei meccanismi cellulari e delle funzioni integrate dei principali organi ed apparati dell'organismo umano;
- la conoscenza degli elementi di base della lingua inglese, nelle dimensioni dell'ascolto, della comprensione e della produzione scritta.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente acquisirà le capacità di:

- operare nei diversi insiemi numerici;
- utilizzare gli indicatori di posizione e di variabilità per descrivere un insieme di dati;
- utilizzare le leggi fisiche nella soluzione di problemi reali;
- utilizzare pienamente il calcolatore per comunicare efficacemente le informazioni, svolgere delle elaborazioni di dati nonché impostare database per la raccolta e l'archiviazione di dati e fonti;
- applicare le basi della chimica alla comprensione delle specifiche dei prodotti agroalimentari;
- conoscere il funzionamento delle cellule animali e vegetali al fine di applicare le migliori e più innovative tecniche di controllo degli alimenti;
- utilizzare i linguaggi specifici di ciascuna disciplina;
- leggere e comprendere la letteratura scientifica internazionale.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Biologia [url](#)

Chimica generale inorganica - Chimica organica [url](#)

Fisica [url](#)

Fondamenti di matematica e statistica [url](#)

Informatica [url](#)

Lingua inglese [url](#)

AREA DISCIPLINARE DELLE SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare, lo studente avrà modo di acquisire conoscenze specifiche relative alle operazioni ed ai processi di produzione di alimenti di origine vegetale e animale, nonché conoscenze sui microrganismi coinvolti nei processi produttivi e di interesse alimentare. Inoltre, verranno fornite conoscenze sulle tecniche di analisi degli alimenti per la caratterizzazione ed il controllo di qualità dei prodotti, nonché alle tecniche di analisi innovative.

Nel dettaglio, i risultati di apprendimento attesi sono:

- la conoscenza delle operazioni unitarie alla base dei processi di trasformazione delle materie prime;
- la conoscenza dei processi di produzione degli alimenti di origine vegetale e animale;
- la conoscenza dei processi produttivi dei principali alimenti dell'enogastronomia italiana e mediterranea;
- la conoscenza delle specifiche del packaging alimentare;
- la conoscenza delle caratteristiche dei microrganismi di interesse alimentare e i fattori che ne influenzano la crescita e la sopravvivenza;
- la conoscenza del ruolo dei microrganismi nelle applicazioni ed alterazioni alimentari;
- la conoscenza dei principi che regolano le tecniche di laboratorio chimico, fisico e biologico in campo alimentare;
- la conoscenza dei processi chimici che intervengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare, lo studente acquisirà conoscenze che applicherà nella gestione dei processi produttivi per ottenere prodotti alimentari idonei al consumo umano. Nel dettaglio, lo studente avrà la capacità di:

- controllare i processi produttivi, predisponendo sistemi di monitoraggio, verifica, controllo e miglioramento delle varie fasi produttive;
- migliorare la qualità del processo e del prodotto alimentare conoscendone le caratteristiche chimico-fisiche e le specifiche produttive;
- controllare le fasi di preparazione e somministrazione degli alimenti, garantendo un'alimentazione sana e sostenibile;
- valorizzare e migliorare la qualità dei prodotti alimentari ottenuti con l'intervento dei microrganismi;
- valorizzare il patrimonio gastronomico italiano con attenzione alle produzioni di qualità;
- controllare i processi produttivi in cui intervengono i microrganismi, garantendo qualità e sicurezza igienico-sanitaria;
- conoscere la composizione chimica delle materie prime e valutare la loro modificazione nel corso del processo produttivo;
- saper applicare i principi alla base delle analisi chimiche, fisiche e biologiche nel monitoraggio della qualità e sicurezza degli alimenti.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Chimica degli alimenti [url](#)

Gastronomia mediterranea [url](#)

Microbiologia degli alimenti [url](#)

Principi di analisi degli alimenti [url](#)

Scienze e tecnologie degli alimenti [url](#)

AREA DISCIPLINARE DELLE PRODUZIONI AGRO-ALIMENTARI

Conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare, lo studente acquisirà conoscenze specifiche sulle produzioni agricole e zootecniche di interesse agroalimentare, con particolare riferimento a tematiche attuali come il

benessere animale, le produzioni biologiche, la sostenibilità delle produzioni e le produzioni di qualità. Inoltre, acquisirà conoscenze tecniche sui macchinari impiegati nelle produzioni primarie e nei processi di trasformazione degli alimenti.

Nel dettaglio, i risultati di apprendimento attesi sono:

- la conoscenza dell'inquadramento tassonomico dei principali gruppi e delle piante di interesse alimentare;
- la conoscenza dell'anatomia e della fisiologia dei vegetali e delle principali tecniche colturali;
- la conoscenza delle specie animali di interesse alimentare e delle tecniche di allevamento;
- la conoscenza dei prodotti di origine animale di interesse enogastronomico;
- la conoscenza delle macchine, delle tecnologie e delle procedure tipiche delle produzioni zootecniche ed agro-alimentari;
- la conoscenza degli elementi di ingegneria agraria per la gestione e il controllo dei dispositivi, degli impianti, delle macchine e dei cicli di lavorazione;
- conoscenze applicative sulla gestione degli allevamenti in ottica di sostenibilità e benessere animale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare, lo studente acquisirà conoscenze specifiche che sui macchinari e sulle produzioni che applicherà nella gestione delle produzioni di prodotti vegetali e animali alla base delle produzioni enogastronomiche, con un'attenzione alla sostenibilità ed all'innovazione. Nel dettaglio, lo studente avrà la capacità di:

- capacità di gestione dei sistemi agricoli e zootecnici per migliorare la qualità e preservare le tipicità;
- valutazione e gestione delle produzioni animali e vegetali in ottica eco-sostenibile;
- riconoscere le funzioni economiche delle principali specie foraggere, oleifere e orticole;
- capacità di gestione degli scarti e dei rifiuti delle produzioni primarie;
- valutare problematiche e ottimizzazione dei macchinari impiegati nelle produzioni alimentari;
- valutare l'implementazione nelle produzioni di macchinari in ottica di sostenibilità.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Ingegneria agraria [url](#)

Produzioni primarie [url](#)

AREA DISCIPLINARE DELLE SICUREZZA ALIMENTARE E VALUTAZIONE DI PRODOTTO

Conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare, lo studente acquisirà conoscenze specifiche relative alla qualità e alla sicurezza delle materie prime, dei prodotti alimentari finiti, nonché alle caratteristiche che gli alimenti devono possedere per essere consumati dall'uomo. Nel dettaglio, si attendono i risultati di apprendimento:

- la conoscenza e comprensione dei principali processi di trasformazione dell'industria alimentare, nonché delle interazioni che sussistono tra il processo produttivo e la qualità/sicurezza del prodotto alimentare, considerando anche le sue caratteristiche nutrizionali;
- la conoscenza e comprensione dei processi che garantiscono la conservazione dei prodotti agro-alimentari in termini di sicurezza igienica e integrità del valore nutrizionale;
- la conoscenza dei principali agenti di alterazione delle materie prime e dei prodotti trasformati;
- la conoscenza delle tecniche di monitoraggio, difesa e lotta nei confronti degli agenti che possono alterare le materie prime;
- la conoscenza dei principali microrganismi, e del loro ruolo, nell'ambito della sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti;
- la conoscenza delle procedure necessarie a garantire il controllo igienico-sanitario della produzione degli alimenti;
- la conoscenza di elementi di fisiologia e anatomia per comprendere i meccanismi di interazione tra gli alimenti e l'organismo umano;
- la conoscenza dei processi biochimici che si innescano nell'essere umano;

- la conoscenza degli elementi di una nutrizione umana sana e sostenibile.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare, lo studente acquisirà conoscenze specifiche che applicherà nella gestione dei processi produttivi al fine di poter garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti alimentari. Nel dettaglio, lo studente avrà la capacità di:

- monitorare la qualità dei prodotti alimentari, con particolare attenzione alle caratteristiche nutrizionali e alle possibili fonti di contaminazione (allergeni, microorganismi, ecc.);
- applicare il sistema HACCP, verificando i livelli di rischio delle fasi di lavorazione e predisponendo eventuali correttivi;
- predisporre analisi di base utili a caratterizzare un alimento e a garantirne sicurezza e qualità;
- garantire la qualità nei sistemi di distribuzione degli alimenti;
- valutare le problematiche legate alla preparazione del cibo a livello artigianale e industriale;
- valutare i parametri quantitativi delle funzioni corporee e delle loro variazioni nelle diverse condizioni;
- valutare le problematiche legate al consumo del cibo in termini di prevenzione della salute;
- valutare le interazioni tra la composizione degli alimenti e l'organismo umano al fine di migliorarne la salute.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Biochimica [url](#)

Fondamenti di fisiologia e anatomia [url](#)

Igiene, sicurezza alimentare e controllo qualità [url](#)

Scienze della nutrizione umana [url](#)

AREA DELLE DISCIPLINE ECONOMICO-GIURIDICHE E DELLE SCIENZE GASTRONOMICHE

Conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare, lo studente acquisirà conoscenze specifiche relative alle principali teorie economiche inerenti: l'offerta, la domanda, la produzione e gli scambi commerciali. Acquisirà conoscenza e capacità di interpretazione delle principali norme e certificazioni nazionali, europee e internazionali in campo alimentare. Inoltre, acquisirà conoscenze specifiche relative ai metodi di indagine propri dell'alimentazione e della gastronomia. Nel dettaglio, i risultati di apprendimento attesi sono:

- la conoscenza e comprensione dei concetti e delle nozioni di base dell'economia;
- la conoscenza e comprensione dei concetti e delle nozioni di base del marketing, nonché ruolo e funzione del marketing all'interno dell'impresa agroalimentare;
- la conoscenza dei criteri che regolano le scelte aziendali inerenti la commercializzazione dei prodotti;
- la conoscenza della normativa nazionale e sovranazionale che regola la produzione, la commercializzazione e la somministrazione degli alimenti, con particolare riguardo agli aspetti della food safety e alle regole di responsabilità degli operatori e delle imprese;
- la conoscenza del diritto amministrativo in campo alimentare;
- la conoscenza delle certificazioni di qualità e del loro impatto sul mercato europeo e globale, sia dal punto di vista economico, sia da quello giuridico;
- la conoscenza dei valori sociali, culturali e simbolici attribuiti al cibo nei diversi periodi storici;
- la conoscenza delle strategie di comunicazione nella valorizzazione delle risorse eno-gastronomiche;
- la conoscenza e comprensione dei concetti, e delle teorie di base, della comunicazione gastronomica e nutrizionale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare, lo studente acquisirà conoscenze che troveranno applicazione nella gestione dell'industria alimentare e/o della ristorazione, nonché nelle attività di progettazione,

definizione e promozione di piani di sviluppo relativi alla gastronomia alla ristorazione e ai relativi segmenti di mercato.

Nel dettaglio, lo studente avrà la capacità di:

- effettuare attività di analisi dell'efficienza della piccola e grande distribuzione;
- utilizzare gli indicatori del rapporto qualità/prezzo;
- organizzare attività di stampo comunicativo/informativo/commerciale nelle aree delle produzioni agroalimentari e della gastronomia;
- gestire il marketing di un'azienda alimentare;
- selezionare i prodotti alimentari, valorizzandone il rapporto prezzo/qualità;
- reperire, consultare, interpretare e applicare la normativa, nazionale e sovranazionale, connessa alla produzione e somministrazione degli alimenti;
- guidare le aziende agro-alimentari nei processi di certificazione di qualità anche a livello sovranazionale.
- elaborare i dati d'impresa per sviluppare e migliorare le produzioni;
- analizzare le preparazioni degli alimenti mettendo in evidenza le loro proprietà sensoriali e i loro riferimenti culturali;
- analizzare le tradizioni gastronomiche, nazionali e internazionali, per comprendere i fattori storico-culturali da cui dipendono e gli elementi che le caratterizzano;
- utilizzare tecniche comunicative efficaci nell'area della nutrizione e della gastronomia.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Comunicazione gastronomica e nutrizionale [url](#)

Diritto agroalimentare [url](#)

Fondamenti di economia e marketing [url](#)

Sistemi di certificazioni alimentari [url](#)

Storia della gastronomia [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

Al termine degli studi il laureato sarà in grado di valutare, interpretare e rielaborare le informazioni necessarie per esprimere in autonomia giudizi nell'ambito di un contesto alimentare, produttivo e di mercato, al fine di attuare interventi atti a sviluppare, monitorare, migliorare e promuovere la qualità delle produzioni alimentari, di consumi sani sostenibili e di ogni altra connessa attività. L'acquisizione dell'autonomia di giudizio e lo sviluppo di capacità critiche avverrà in modo progressivo durante lo sviluppo del percorso didattico, che si articola in attività teoriche, predisposizione di elaborati, attività laboratoriali e di tirocinio, nonché nella preparazione dell'elaborato per la prova finale.

Inoltre, in sede di attività di tirocinio, lo studente potrà dare prova della propria attitudine ad analizzare problemi di natura applicata e formulare soluzioni, in un contesto diverso da quello sperimentato durante le lezioni.

La verifica dell'acquisizione dell'autonomia di giudizio avverrà attraverso la valutazione delle prove d'esame previste per gli insegnamenti del piano degli studi nonché attraverso la valutazione del grado di autonomia e capacità di lavorare, anche in gruppo, espressa durante le attività laboratoriali, nell'ambito del tirocinio curriculare e in preparazione della prova finale.

Abilità comunicative	Al termine degli studi il laureato sarà in grado di comunicare efficacemente, sia verbalmente che in forma scritta, anche utilizzando una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese, nell'ambito delle discipline specifiche del percorso formativo. Sarà, inoltre, in grado di lavorare in gruppo articolando e sintetizzando pensieri e idee, comunicando efficacemente i propri risultati. Questa abilità si formerà e consoliderà attraverso il confronto sistematico, sia on-line che in presenza, con i docenti, con i tutor universitari e aziendali, nonché con esperti del settore tramite la partecipazione a seminari. L'uso della piattaforma didattica e la frequenza alle attività di carattere collaborativo ed esperienziale, saranno occasioni per stimolare le abilità comunicative, soprattutto in un'ottica trasversale. La verifica dell'acquisizione delle abilità comunicative avverrà attraverso: le prove d'esame, gli elaborati in itinere e/o di approfondimento, la relazione di attività laboratoriali e di tirocinio, la stesura e discussione della prova finale. Le abilità comunicative per la lingua straniera, invece, saranno verificate tramite specifico insegnamento e per mezzo della relativa prova d'esame.	
Capacità di apprendimento	Il laureato, sulla base del modello life-long-learning, sarà in grado di approfondire e aggiornare autonomamente le conoscenze e le competenze acquisite durante il percorso di studio. Questa capacità sarà sviluppata durante il percorso formativo stimolando lo studente a utilizzare le fonti bibliografiche e le banche dati multimediali, presenti sia in Ateneo che in rete. Anche, l'interazione tra studente/docente, studente/tutor e tra pari, esercitata in presenza e attraverso gli strumenti collaborativi disponibili nella piattaforma didattica, costituirà un'ulteriore occasione per sostenere lo sviluppo dell'abilità comunicativa. La suddivisione delle ore di lavoro complessive, tra quelle dedicate allo studio personale e quelle dedicate all'attività didattica, offrirà allo studente la possibilità di verificare e di migliorare continuamente la propria capacità di apprendimento. I test di autovalutazione, presenti in piattaforma e specifici per ciascun insegnamento, rappresenteranno per lo studente uno strumento ulteriore di verifica e consapevolezza di questa abilità. Infine, il lavoro di stesura dell'elaborato per la prova finale, che prevede lo sviluppo di una ricerca bibliografica approfondita, la comprensione in autonomia delle informazioni e un'elaborazione originale, contribuirà al raggiungimento della capacità di apprendimento.	

 QUADRO A4.d	Descrizione sintetica delle attività affini e integrative
--	--

07/02/2025

Le attività affini e integrative previste all'interno del percorso formativo sono state definite per assicurare l'acquisizione di conoscenze, competenze e abilità previste dagli obiettivi formativi del Corso di Studio e correlate ai profili culturali e professionali previsti.

Le attività ricadono principalmente nelle aree: gastronomica, economico-giuridica, storica e socio-pedagogica. Tali attività garantiscono una formazione multidisciplinare, prevedendo l'acquisizione di conoscenze, competenze e capacità in merito alle strategie comunicative per valorizzare i prodotti enogastronomici e promuovere un'alimentazione sana; ai valori socio-culturali del cibo; alla qualità dei prodotti alimentari; alla gestione economico-finanziaria delle aziende agro-alimentari.

La scelta di tali attività permette la fusione di saperi e metodi, favorendo l'emergere di nuovi approcci multidisciplinari che il laureato potrà utilizzare in campo professionale.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

26/02/2025

Il Diploma di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia si consegue attraverso la presentazione di un elaborato scritto su argomenti inerenti e coerenti con gli ambiti tematici del Piano degli Studi svolto.

Lo studente è impegnato nella progettazione, sviluppo e approfondimento di uno specifico argomento, nonché formalizzazione di conoscenze e contenuti.

La preparazione dell'elaborato finale ha lo scopo di dimostrare la conoscenza e la padronanza degli argomenti, la capacità di analisi, di soggettività e giudizio, nonché capacità di sintesi e di autonomia di lavoro.

La realizzazione della prova finale avviene con la supervisione di almeno un docente del Corso di Studio, che può essere coadiuvato da esperti di settore anche esterni all'Ateneo.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

09/06/2025

Per il conseguimento del diploma di Laurea, occorre sostenere una prova finale, presentando un lavoro di tesi che può essere sviluppato nell'ambito delle discipline del Corso di Studio, incluse le attività svolte nel tirocinio. Le metodologie da utilizzare nella stesura della tesi possono essere diverse sulla base della disciplina oggetto dell'elaborato. La preparazione dell'elaborato finale può essere svolto anche presso altre Università, strutture di ricerca italiane ed estere, nell'ambito di attività di tirocinio o stage di lavoro.

Il calendario relativo alla prova finale, per il conseguimento del titolo, è scandito fra la sessione estiva, autunnale ed invernale, come riportato nel calendario diffuso sul sito di Ateneo, reso noto agli studenti a cura della Segreteria Didattica. L'iter per la richiesta di tesi degli studenti e la procedura amministrativa da assolvere sono disponibili nella "Guida dello Studente", pubblicata nel sito web istituzionale dell'Ateneo, e nella sezione Laurea.

Per essere ammessi alla prova finale occorre aver conseguito un numero di crediti formativi pari a 172 (ovvero 180 meno i crediti previsti per la prova finale - 8 CFU).

La tesi è redatta in lingua italiana, salvo diversa autorizzazione del Consiglio di Corso di Studio. Per la redazione della tesi in lingua straniera è richiesto, a necessario corredo, un riassunto redatto in lingua italiana.

La Commissione giudicatrice della prova finale è nominata dal Rettore ed è composta da almeno 7 docenti, secondo quanto previsto dall'Art. 25 comma 7 del Regolamento di Ateneo. Le funzioni di Presidente della Commissione sono svolte dal Coordinatore del Consiglio di Corso di Studio o da un Professore nominato dal Rettore.

La votazione finale è espressa in centodecimi, con eventuale riconoscimento della 'lode'. Il voto di base, con il quale lo

studente si presenta alla seduta di laurea, è calcolato sulla base della media ponderata dei voti conseguiti durante il percorso di studi. Il punteggio minimo per il superamento dell'esame finale e il conseguimento del diploma di laurea è 66/110.

La Commissione può attribuire, oltre il voto curriculare di partenza: fino ad un massimo di 11 punti per una tesi sperimentale e fino ad un massimo di 7 punti per una tesi compilativa.

Nella formalizzazione del voto, la Commissione deve considerare:

- originalità ed innovatività dell'elaborato (fino a 3 punti per le tesi compilative; fino a 5 punti per le tesi sperimentali);
- completezza del lavoro e delle ricerche bibliografiche (fino a 2 punti per le tesi compilative; fino a 3 punti per le tesi sperimentali);
- autonomia di elaborazione dello studente (fino a 2 punti per le tesi compilative; fino a 3 punti per le tesi sperimentali)

Il voto finale viene proposto dal Docente relatore e deliberato a maggioranza semplice, fatto salvo per il conferimento della lode per la quale occorre il parere unanime della Commissione.

Eventuale menzione aggiuntiva alla lode potrà essere attribuita all'unanimità dalla Commissione, a candidati che abbiano conseguito 11 punti, abbiano svolto un elaborato finale particolarmente originale e rilevante e abbiano una media di voti in carriera superiore a 105.



QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione del percorso formativo - Regolamento didattico



QUADRO B1.c

Articolazione didattica on line

28/05/2022

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Articolazione didattica on line_2025



QUADRO B1.d

Modalità di interazione prevista

09/06/2025

L'interazione didattica con gli studenti, e tra gli studenti del Corso di Studio, si realizza prevalentemente attraverso lo scaffolding tecnologico dell'ambiente formativo, completandosi con possibili attività in presenza, tecnico-pratiche o di carattere esercitativo.

L'interazione "a distanza" prevede attività di formazione, comunicazione e informazione, veicolate dagli strumenti del 'Learning Management System' (LMS). Ciascun insegnamento del Corso di Studio si svolge in un ambiente virtuale dell'LMS ad esso dedicato. I contenuti, i materiali e le E-tivity sono realizzate attraverso le risorse e le attività del sistema. La gestione della classe virtuale, in termini di interazione e comunicazione, viene affidata ad attività sincrone come Webinar, Videoconferenze, Chat, ricevimento studenti, ecc., e asincrone, come Forum, Blog, Newsletter, mail, ecc. Tali sistemi consentono interazioni del tipo "uno a uno", "uno a molti" e "molti a molti".

Le funzioni di monitoraggio delle attività formative dello studente, si basano sul tracciamento, automatico ad opera dell'LMS, delle attività didattiche svolte.

Le funzioni di motivazione e coinvolgimento, degli studenti, si realizzano attraverso differenti modalità e iniziative.

All'interno dell'LMS sono presenti forum che hanno lo scopo di agevolare un confronto continuo, tra pari, o tra studente e moderatore, su tematiche diverse che posso spaziare da aspetti puramente didattici fino ad argomenti legati all'esperienza formativa del singolo utente. Ciò, al fine di migliorare e superare l'isolamento indotto dal canale telematico. Altre iniziative, offerte agli studenti, derivano dall'implementazione delle procedure di AQ applicate in Ateneo. Alcuni studenti, eletti attraverso apposite procedure, possono essere coinvolti nelle procedure di riprogettazione e/o gestione del percorso formativo (Consigli di Corso di Studio; Gruppo di Assicurazione della Qualità del Corso di Studio; Commissione Paritetica Docenti-Studenti; Consigli di Dipartimento; ecc.) favorendo un dialogo e confronto costante con gli organi accademici e i docenti del Corso di Studio. A tutto ciò, si aggiungono infine le azioni di tutoring e mentoring messe in atto a livello di

Ateneo.

Le funzioni di tutoring disciplinare, relative ai contenuti e al raggiungimento degli obiettivi formativi del singolo insegnamento, possono essere assolve dal docente, da cultori della materia preventivamente formati o da tutor del Corso di Studio.

Le funzioni di tutoring al sistema tecnologico, di orientamento e organizzazione delle attività di studio dello studente, di supporto alla partecipazione alle sessioni d'esame e di orientamento alla preparazione della tesi di laurea ed esame finale (mentoring), previste per il Corso di Studio, sono invece svolte esclusivamente da risorse interne dedicate, anch'esse preventivamente e opportunamente formate.

▶ QUADRO B2.a | Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

▶ QUADRO B2.b | Calendario degli esami di profitto

▶ QUADRO B2.c | Calendario sessioni della 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.	BIO/10	Anno di corso 1	Biochimica link	BALDELLI SARA	PA	6	42	✓
2.	BIO/10 CHIM/10	Anno di corso 1	Biochimica e Chimica degli alimenti link			12		
3.	BIO/13	Anno di corso 1	Biologia link	SANSONE LUIGI	RD	6	21	
4.	BIO/13	Anno di corso 1	Biologia link	MANDOLESI GEORGIA	PA	6	21	✓
5.	CHIM/10	Anno di corso 1	Chimica degli alimenti link	AIELLO GILDA CV	PA	6	42	

6.	CHIM/03	Anno di corso 1	Chimica generale inorganica - Chimica organica link	SAVASTANO MATTEO	PA	6	42	
7.	CHIM/03 CHIM/06	Anno di corso 1	Chimica generale inorganica - Chimica organica link			12		
8.	CHIM/06	Anno di corso 1	Chimica generale inorganica - Chimica organica link	ZAPPIA GIOVANNI	PA	6	42	
9.	FIS/07	Anno di corso 1	Fisica link	REDAELLI VERONICA	PA	6	42	
10.	MAT/05	Anno di corso 1	Fondamenti di matematica e statistica link	MOLICA BISCI GIOVANNI CV	PO	6	42	
11.	ING-INF/05	Anno di corso 1	Informatica link	ZANINELLI MAURO	PO	6	21	
12.	ING-INF/05	Anno di corso 1	Informatica link	CIVIDINO SIRIO ROSSANO SECONDO	PA	6	21	
13.	L-LIN/12	Anno di corso 1	Lingua inglese link	MASONE ROBERTO CV	RD	4	28	
14.	M-STO/05	Anno di corso 1	Storia della gastronomia link	SORINI REVELLI ALESSANDRO	ID	6	42	
15.	IUS/03	Anno di corso 2	Diritto agroalimentare link	SAIJA ROBERTO	PA	6	42	
16.	BIO/09	Anno di corso 2	Fondamenti di fisiologia e anatomia link	DE IURE ANTONIO	RD	8	28	
17.	BIO/09	Anno di corso 2	Fondamenti di fisiologia e anatomia link	PICCONI BARBARA	PO	8	28	
18.	AGR/15	Anno di corso 2	Gastronomia mediterranea link	CUTINI SUSANNA	ID	6	42	
19.	AGR/16	Anno di corso 2	Microbiologia degli alimenti link	SAVO SARDARO MARIA LUISA	RD	6	42	
20.	AGR/19	Anno di corso 2	Produzioni primarie link	REDAELLI VERONICA	PA	6	14	
21.	AGR/19	Anno di corso 2	Produzioni primarie link	COMI MARCELLO	RD	6	28	
22.	AGR/02 AGR/19	Anno di corso 2	Produzioni primarie link			12		
23.	AGR/02	Anno di corso 2	Produzioni primarie link	SCOSSA FEDERICO		6	42	
24.	MED/49	Anno di corso 2	Scienze della nutrizione umana link	LOMBARDO MAURO	PA	8	28	
25.	MED/49	Anno di corso 2	Scienze della nutrizione umana link	FERACO ALESSANDRA	PA	8	14	

26.	MED/49	Anno di corso 2	Scienze della nutrizione umana link	ANELMI ANTONELLA	ID	8	14	
27.	AGR/15	Anno di corso 2	Scienze e tecnologie degli alimenti link	VELOTTO SALVATORE	PA	10	42	✓
28.	AGR/15	Anno di corso 2	Scienze e tecnologie degli alimenti link	TRIPODI GIANLUCA	PA	10	28	✓
29.	AGR/18	Anno di corso 3	Alimentazione animale per la qualità dei prodotti link	BB AA		4	28	
30.	L-ART/06	Anno di corso 3	Cibo e arte link	PERULLO NICOLA		4	28	
31.	SPS/08	Anno di corso 3	Comunicazione gastronomica e nutrizionale link	SORINI REVELLI ALESSANDRO	ID	6	42	
32.	INF/01	Anno di corso 3	Digitalizzazione della filiera alimentare link	BB AA		4	28	
33.	IUS/10	Anno di corso 3	Diritto amministrativo dell'alimentazione e della sostenibilità link	LA ROSA GIUSEPPE CV	PA	4	28	
34.	M-FIL/04	Anno di corso 3	Estetica gastronomica link	PERULLO NICOLA		4	28	
35.	SECS-P/08	Anno di corso 3	Fondamenti di economia e marketing link	MINGIONE MICHELA CV	RD	6	42	
36.	AGR/15	Anno di corso 3	Gastronomia 2 link	CUTINI SUSANNA	ID	4	28	
37.	VET/04	Anno di corso 3	Igiene, sicurezza alimentare e controllo qualità link	DI PAOLO MARIKA		8	56	
38.	AGR/09	Anno di corso 3	Ingegneria agraria link	ZANINELLI MAURO	PO	6	14	✓
39.	AGR/09	Anno di corso 3	Ingegneria agraria link	CIVIDINO SIRIO ROSSANO SECONDO	PA	6	14	✓
40.	AGR/09	Anno di corso 3	Ingegneria agraria link	CAPPELLI ALESSIO	PA	6	14	✓
41.	BIO/13	Anno di corso 3	Metodologie e principi di tecniche di laboratorio link	NATALE GIUSEPPINA	RD	4	28	
42.	BIO/13	Anno di corso 3	Molecole bioattive link	NATALE GIUSEPPINA	RD	4	28	
43.	AGR/15	Anno di corso 3	Principi di analisi degli alimenti link	DE BRUNO ALESSANDRA	PA	6	42	✓
44.	SECS-P/07	Anno di corso 3	Principi di economia aziendale link	BERNARDI CRISTIANA	PA	4	28	✓

45.	NN	Anno di corso 3	Prova finale link			8	200	
46.	SECS-P/13	Anno di corso 3	Sistemi di certificazioni alimentari link	SICA DANIELA	PO	6	42	
47.	AGR/15	Anno di corso 3	Tecniche di degustazione e valutazione sensoriale link	TRIPODI GIANLUCA	PA	4	28	
48.	NN	Anno di corso 3	Tirocinio link			8	200	



QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule_2025



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Laboratori_aule informatiche_2025



QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sale studio_2025



QUADRO B4

Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteche_2025



QUADRO B4

Infrastruttura tecnologica - Requisiti delle soluzioni tecnologiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Infrastruttura tecnologica - Requisiti_2025



QUADRO B4

Infrastruttura tecnologica - Contenuti multimediali

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Contenuti multimediali_2025



QUADRO B5

Orientamento in ingresso

GENERALITA'

26/06/2025

L'Orientamento alla scelta universitaria è considerato dalla legislazione vigente come un servizio sostanziale e imprescindibile, tanto da costituire un vero e proprio compito istituzionale per le Università. È dedicato alle possibili future matricole e a lo scopo di promuovere scelte consapevoli, fornendo informazioni sul percorso formativo di interesse del potenziale studente.

Le informazioni che sono fornite riguardano l'offerta formativa, il Piano degli Studi, le modalità di erogazione dei contenuti didattici, gli strumenti applicativi a supporto dell'apprendimento e la presentazione dei principali servizi allo studente offerti dall'Ateneo. L'Orientamento, nelle sue varie tipologie, rappresenta un supporto essenziale per la definizione e la scelta del percorso formativo universitario.

DESCRIZIONE DELLE FASI E DEI CONTENUTI DEL PROCESSO DI ORIENTAMENTO

Il processo di orientamento è articolato su tre diversi livelli d'informazione:

1) sezione dedicata alle informazioni di base:

- informazioni relative alle modalità di erogazione della didattica e-learning e descrizione del funzionamento della piattaforma didattica;
- informazioni relative alle modalità d'iscrizione all'Università, attraverso il canale telematico, e guida agli adempimenti amministrativi;
- informazioni generali sul sistema universitario introdotto dalla riforma di Bologna e sul sistema dei crediti formativi universitari (CFU).

2) Sezione dedicata ai contenuti didattici. Nel dettaglio: informazioni relative alla proposta formativa con l'indicazione degli obiettivi formativi, degli insegnamenti, dei programmi dei corsi e degli sbocchi occupazionali previsti. Questa fase è supportata da apposite schede di presentazione del Corso di Studio.

3) Sezione dedicata ai servizi integrativi in cui vengono presentati i servizi che l'Ateneo offre ai propri studenti per supportarli nello studio e nell'espletamento delle procedure amministrative.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

L'attività di orientamento è svolta attraverso molteplici azioni:

- incontri presso l'Università
- incontri d'orientamento individuale gestiti dai docenti e dal personale del servizio orientamento;
- servizio di 'Help Desk' telefonico, all'interno dell'INFOPOINT dedicato all'accoglienza e all'informazione degli studenti;
- incontri organizzati presso le scuole superiori gestiti dai docenti e dai tutor disciplinari;
- incontri presso i Saloni dello studenti.

Il Corso di Studio, soprattutto attraverso il Gruppo AQ, i docenti presenti nelle diverse Commissioni e i tutor, partecipa alle

attività di orientamento. I tutor svolgono le attività di orientamento in modalità telematica, mediante mail e forum, telefonica e in presenza presso la sede.

Anche la Guida dello Studente, preparata annualmente dall'Ateneo, rappresenta un servizio di orientamento per gli studenti.



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

L'Università Telematica San Raffaele offre un Servizio di Tutorato in itinere per tutta la durata del percorso di studi degli studenti. Questo servizio comprende diverse tipologie di supporto fornite da docenti e tutor specializzati. 10/06/2025

TIPOLOGIE DI TUTORATO

Tutorato fornito dai Docenti

I professori, e i ricercatori, del Corso di Studio forniscono tutorato in orari e giorni prestabiliti, pubblicati sulla pagina web del corso di studio e sulla pagina del docente.

Tutorato fornito dai Tutor

Il servizio di tutorato è offerto anche da tre tipologie di tutor:

- Tutor disciplinari: esperti qualificati nelle rispettive discipline che affiancano e supportano le attività dei docenti titolari degli insegnamenti. Collaborano con i docenti per guidare gli studenti nell'apprendimento delle discipline del corso, favorendo l'autovalutazione e integrando il Corso con nuovi contenuti e attività di supporto didattico (revisioni elaborati, e-tivities, ecc.).
- Tutor di base: laureati esperti che mantengono un costante rapporto con gli studenti, facilitando le relazioni con i docenti e l'ambiente universitario. Questi tutor offrono mentoring, supportano gli studenti nella definizione dei percorsi di studio e nella partecipazione alle attività di gruppo, sia in presenza che online.
- Tutor tecnici: personale tecnico/amministrativo che fornisce supporto per l'accesso alla piattaforma didattica e ai contenuti formativi. Offrono assistenza tecnica e introducono gli studenti all'uso delle tecnologie necessarie per il Corso.

Il Corso di Studio si è avvalso della figura di 12 Tutor di cui 5 di corso di studio (base) e 7 disciplinari. Quest'ultimi sono associati ai seguenti Settori Scientifico Disciplinari (SSD): MAT/05, CHIM/03, CHIM/06, M-STO/05, BIO/09, BIO/13 e AGR/15.

MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il tutoraggio avviene principalmente per via telefonica e telematica, utilizzando e-mail, videoconferenze e forum. Le attività specifiche includono:

- orientamento per studenti neo-immatricolati,
- informazioni sulla struttura dell'Ateneo e del Corso di Studio,
- descrizione dell'offerta formativa del Corso di Studio,
- presentazione della piattaforma didattica,
- supporto tecnico e didattico,
- informazioni sul post-laurea.

ASSISTENZA ALLE PORVE DI PROFITTO

Durante le prove di profitto, i tutor di base e disciplinari collaborano con studenti, docenti e personale tecnico-amministrativo, offrendo supporto logistico, tecnico e didattico.

10/06/2025

Il processo di Tirocinio curricolare è parte integrante delle attività formative del Corso di Studio e completa il processo di formazione e apprendimento dello studente, realizzando momenti di alternanza tra studio e lavoro. Il contenuto delle attività di tirocinio deve essere coerente con gli obiettivi formativi del Corsi di Studio e per lo svolgimento di tale attività, allo studente è riconosciuta una quota di Crediti formativi (CFU) in accordo con quanto previsto dall'ordinamento didattico.

L'Università è dotata di un Ufficio Tirocini centralizzato a livello di Ateneo e comune a tutti i Corsi di Studio. L'Ufficio si occupa delle procedure amministrative dei tirocini curricolari ed extracurricolari, curandone l'istruzione e la gestione delle pratiche.

L'attività amministrativa si svolge in stretta collaborazione con il Corsi di Studio a cui compete la valutazione degli obiettivi formativi previsti per l'attività curricolare, in accordo a specifici regolamenti (Regolamento sulla gestione dei tirocini curricolari e sulla definizione dei contenuti didattici per il Corso di Studio L26 dell'Università Telematica San Raffaele Roma).

La procedura per l'attivazione del tirocinio prevede che il tirocinante presenti la 'Richiesta di attivazione del tirocinio' attraverso due diverse modalità:

- a) sottoponendo la propria candidatura alle aziende o enti già convenzionati con l'Università,
- b) proponendo una nuova struttura disponibile a ospitare il tirocinante e a convenzionarsi con l'Università.

In questo secondo caso, l'Università, dopo aver verificato l'idoneità della struttura da un punto di vista della coerenza con gli obiettivi formativi del Corso di Studio e da un punto di vista puramente normativo, provvede ad avviare le necessarie pratiche per la sottoscrizione di una specifica convenzione e a dar seguito alle procedure previste per l'avvio dell'attività di tirocinio.

Se le due modalità non sono percorribili, l'Ufficio Tirocini offre comunque un supporto individuale agli studenti nella ricerca di nuove strutture di tirocinio in zone territoriali limitrofe alla residenza/domicilio dello studente.

Dopo aver identificato la struttura nella quale sarà svolto il tirocinio, lo studente, in collaborazione con il tutor aziendale e il tutor universitario, provvede a redigere il 'Progetto formativo'. Esso prevede: la descrizione aziendale, l'individuazione degli obiettivi formativi dell'attività curricolare e la definizione delle modalità di svolgimento. Il tutor aziendale deve provvedere al monitoraggio dell'attività svolta dal tirocinante, utile a raggiungere gli obiettivi formativi stabiliti nel progetto formativo.

Alla conclusione delle attività, il tutor aziendale deve esprimere un proprio parere, attraverso la compilazione della 'Scheda di valutazione di fine tirocinio - Tutor aziendale', valutando l'esperienza condotta dal tirocinante e l'efficacia del percorso formativo svolto. Inoltre, deve assistere il tirocinante nella scrittura/stesura della 'Relazione di fine tirocinio' che è oggetto di valutazione da parte del Tutor universitario attraverso la compilazione della 'Scheda di valutazione di fine tirocinio - Tutor universitario'.

L'Ufficio Tirocini svolge, invece, una verifica di tipo amministrativo e quantitativo sulla documentazione fornita dallo studente (svolgimento del monte ore, corretta compilazione dei documenti, ecc.).

Se le valutazioni dell'attività svolta dal tirocinante risultano positive, e le verifiche amministrative non mostrano irregolarità nello svolgimento del tirocinio, allo studente viene riconosciuta l'idoneità prevista dall'ordinamento didattico del Corso di Studio.

Per l'espletamento delle pratiche, l'Ufficio Tirocini assiste gli studenti attraverso incontri individuali di orientamento, in presenza e per via telematica. Sono inoltre previste sessione di orientamento e ricevimento degli studenti a distanza.

L'Ufficio è inoltre dotato di un'autonoma sezione all'interno della piattaforma didattica. In questa sezione, oltre ad essere pubblicati tutti i modelli di documenti, è attiva una sezione 'news' nella quale sono pubblicate tutte le offerte di tirocinio promosse dalle aziende convenzionate con l'Ateneo e per le quali lo studente può presentare opportuna candidatura.

Per quanto attiene la gestione documentale dell'intera procedura, l'Ateneo sfrutta un sistema informativo che prevede una fase di accreditamento iniziale, per le aziende non ancora convenzionate, a cui segue la stipula della convenzione, redatta in armonia con le disposizioni normative in materia. Le strutture, una volta perfezionata la convenzione, hanno la possibilità di attivare progetti formativi con "studenti noti" o pubblicare offerte di tirocinio alle quali gli studenti aderiscono presentando una candidatura.

Gli studenti, attraverso il sistema informativo possono eseguire un'autonoma ricerca delle strutture già convenzionate con l'Ateneo, adottando criteri di ricerca preimpostati (tipologia della struttura, tipologia dell'attività o su base territoriale) alla quale presentare un'autocandidatura.

Le aziende convenzionate con l'Ateneo, e presso le quali gli studenti del Corso di Studio in Scienze dell'Alimentazione e

Gastronomia svolgono il loro tirocinio, sono riconducibili prevalentemente a: produzione di prodotti ortofrutticoli, allevamenti e produzione di prodotti di origine animale (prodotti carnei ed ovo prodotti), produzione di pasta e prodotti da forno, pasticcerie, produzione vitivinicola ed olearia, produzione di bevande analcoliche ed alcoliche, produzione di prodotti lattiero-caseari, ristorazione aperta al pubblico e collettiva (Ho.Re.Ca.), grande distribuzione organizzata (GDO), enti di ricerca nazionali, scuole di cucina e cooperative sociali. Le aziende convenzionate sono entità di rilievo sia nazionale che locale, distribuite uniformemente sul territorio nazionale. Inoltre, sono convenzionate con l'Ateneo alcune aziende collocate sul territorio europeo. Per questo tipo di aziende viene dedicata una procedura specifica di attivazione/convenzione sia dal punto di vista linguistico (in lingua inglese) che procedurale/assicurativo al fine di garantire allo studente un agevole percorso di tirocinio anche sul territorio extra nazionale. Le singole fasi delle procedure sono dettagliatamente illustrate all'interno dei Manuali Operativi attivazione tirocinio.

L'Ateneo ha ricevuto l'accreditamento ErasmusPlus ed ha avviando un programma di sottoscrizione di accordi per sostenere la mobilità internazionale degli studenti. Nell'attesa che il programma sia pienamente operativo, l'Ateneo si rende disponibile a favorire lo svolgimento di parte del tirocinio obbligatorio presso università ed enti esteri, anche non appartenenti all'UE, agli studenti che ne facciano espressamente richiesta, previa verifica, da parte di un'apposita commissione composta dal Rettore, dal Responsabile della sicurezza di Ateneo, dal Responsabile amministrativo dell'Ufficio tirocini e dal Tutor accademico per il tirocinio: dell'idoneità della struttura ospitante, della validità del progetto di tirocinio nonché della sua effettiva realizzabilità.



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.

Il Dipartimento di Promozione delle Scienze Umane e della Qualità della Vita è in fase di accreditamento per Programmi Erasmus+ di mobilità studenti per tutti i Corsi di Studio.

Nell'ambito del Programma Erasmus si prevede la possibilità per lo studente di maturare parte della propria formazione curricolare presso le sedi europee convenzionate, attraverso l'approvazione di un learning agreement, per la cui redazione, attuazione e riconoscimento dei risultati, lo studente sarà assistito da un delegato Erasmus nominato dal Dipartimento e dal Consiglio di Corso di Studio. Il Delegato Erasmus svolgerà altresì azioni di orientamento e di assistenza agli studenti nella gestione dei contatti con la sede estera e con i servizi centrali di Ateneo.

L'Ateneo si rende comunque disponibile a favorire lo svolgimento di parte del tirocinio obbligatorio presso università ed enti esteri anche non appartenenti all'UE, agli studenti che ne facciano espressamente richiesta, previa verifica, da parte di un'apposita commissione composta dal Rettore, dal Responsabile della sicurezza di Ateneo, dal responsabile amministrativo dell'Ufficio tirocini e dal Tutor accademico per il tirocinio: dell'idoneità della struttura ospitante, della validità del progetto di tirocinio nonché della sua effettiva realizzabilità.

Il Corso di Studio, inoltre, intende:

- promuovere le attività di Visiting Professor con l'affidamento a docenti stranieri di specifici moduli di insegnamento;
- definire accordi con sedi universitarie estere per maturare esperienze formative di tirocinio, di preparazione della tesi di

laurea, di formazione in materie di libera scelta;

- definire accordi con università telematiche estere con cui condividere esperienze formative ad alto grado di innovazione.

Nessun Ateneo



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

10/06/2025

Il processo di orientamento in uscita è rivolto ai laureandi e laureati dell'Ateneo ed è finalizzato a favorire la scelta professionale e l'inserimento nel mondo del lavoro, attraverso una conoscenza critica dei diversi contesti lavorativi.

In questo ambito, l'Università svolge importanti attività, come:

- promuovere stage/tirocini extracurricolari che possono permettere allo studente di entrare in contatto con aziende del settore di riferimento;
- organizzare attività di 'placement', attuate attraverso servizi di consulenza individuale o collettiva.

Queste attività, si concretizzano principalmente nel:

- organizzare incontri di orientamento al lavoro;
- organizzare incontri con aziende del settore di riferimento;
- pubblicare annunci con offerte di lavoro, e di stage, pervenute all'Ateneo;
- aggiornare una banca dati di curriculum vitae dei laureati, sempre a disposizione delle aziende.

EVENTI CON LE IMPRESE

L'Università Telematica San Raffaele Roma si dedica a organizzare incontri, sia virtuali che in presenza, con aziende del settore lavorativo per agevolare la conoscenza del mondo professionale, esplorare possibili percorsi di carriera e potenziare le attività di Employer Branding.

In particolare, le aziende partner possono partecipare a diverse iniziative e progetti, tra cui:

- Career Fairs Digitali e Fisiche. Partecipare alle fiere del lavoro organizzate dall'Ateneo permette alle aziende di interagire direttamente con gli studenti alla ricerca di opportunità professionali. Questi eventi offrono uno spazio per presentare l'azienda, la sua cultura e le opportunità di carriera, raccogliere curriculum e stabilire contatti con potenziali candidati.
- Job Days. I Job Days sono eventi dedicati alla promozione delle opportunità di lavoro presso le aziende partner dell'ateneo. Partecipare a queste giornate consente alle aziende di incontrare studenti motivati e orientati alla carriera, fornendo informazioni dettagliate sulle posizioni disponibili e sul processo di selezione.
- Recruiting Days. Questi eventi, simili ai Job Days, sono più mirati e focalizzati su specifici settori o competenze. Partecipare ai Recruiting Days permette alle aziende di concentrarsi su aree di interesse particolari e di incontrare candidati con profili altamente corrispondenti alle esigenze aziendali.
- Focus Group e Tavole Rotonde. Organizzare focus group o tavole rotonde con studenti, professori ed esperti dell'ateneo offre alle aziende preziose informazioni di mercato, opinioni e feedback su prodotti, servizi o strategie aziendali. Questi incontri favoriscono lo scambio di idee e la creazione di partnership o progetti collaborativi.
- Career Talks. Questi sono presentazioni o seminari tenuti dall'azienda presso l'Ateneo, durante i quali si discutono temi legati alle opportunità di lavoro, alle competenze richieste e alle prospettive di carriera all'interno dell'azienda. Gli eventi offrono agli studenti l'opportunità di conoscere approfonditamente l'azienda e di interagire direttamente con i suoi rappresentanti.

Le attività di placement si possono svolgere in presenza, presso l'Ateneo, o per via telematica. Considerate le peculiari caratteristiche degli Atenei telematici, i cui studenti provengono da tutto il territorio nazionale, l'adozione di un modello di ricerca basato esclusivamente su metodi tradizionali (contatto diretto tra Università e Azienda) potrebbe infatti risultare non efficace nella ricerca della migliore occupazione. Per questo motivo, l'Università affianca a modelli di 'placement' tradizionali, un'innovativa piattaforma informatica (www.jobiri.com). La Piattaforma, opera attraverso l'impiego di tecnologie avanzate che permettono di raggiungere, in tempo reale, un elevato numero di utenti. Affiancando al modello tradizionale di accompagnamento al lavoro, un servizio digitale, si permette allo studente di selezionare, autonomamente, le offerte di lavoro più coerenti al suo profilo professionale.

Le offerte di lavoro sono rintracciate tra quelle pubblicate in diverse piattaforme specializzate, di dimensioni nazionali e internazionali, attraverso l'applicazione di un algoritmo evoluto basato su tecnologie di 'intelligenza artificiale'. In pratica, si tratta di un sistema integrato di servizi che permette a studenti e laureati di organizzare, ed automatizzare, il processo di ricerca. Il sistema è fruibile 24 ore su 24, da qualsiasi dispositivo e luogo. Ogni studente, ha a disposizione strumenti tecnologici, e attività di intelligence, in unico ambiente online. L'accesso al sistema avviene attraverso il sistema di 'single sign-on' dell'Ateneo.

SERVIZI OFFERTI ATTRAVERSO LA PIATTAFORMA JOBIRI PER GLI STUDENTI

- Orientamento Guidato: si concretizza attraverso un sistema di scelta tra diverse opzioni di pianificazione carriera consentite dalla piattaforma, permettendo allo studente di individuare il percorso professionale più coerente con le sue aspettative e attitudini.
- Moduli Formativi: attraverso l'analisi delle competenze acquisite dallo studente, e l'orientamento di carriera, permette al laureato di individuare i percorsi formativi post-laurea più adeguati alla sua formazione professionale.
- Trova Offerte: attraverso l'inserimento di alcuni parametri di selezione (precedentemente impostati dall'Ateneo) lo studente riceve tutte le offerte di lavoro in linea con i criteri di ricerca che l'algoritmo permette di selezionare. Le offerte selezionate sono salvate nel portfolio personale dello studente. In questo modo, l'Ateneo ha facoltà di monitorare, in tempo reale, l'evolversi della singola candidatura (ad esempio: inviato CV e lettera motivazionale; ricevuta risposta azienda; programmato colloquio di selezione; ecc.).
- CV e 'letter builder': processo guidato di creazione del curriculum vitae (CV). Attraverso un sistema complesso è possibile redigere un curriculum perfettamente rispondente ai requisiti richiesti dall'offerta di lavoro. In questa fase, è possibile attivare un 'matching' con la banca dati delle offerte di lavoro al fine di visualizzare le offerte maggiormente rispondenti al proprio profilo.
- Lettere di Motivazione: permette di redigere le lettere di motivazione che accompagnano il CV.

PER LE AZIENDE

- Job Board: consente alle aziende di pubblicare offerte di lavoro e stage post-laurea. La ricerca della figura professionale avviene in base ai criteri impostati dall'azienda e mostra direttamente i profili professionali più adatti alle necessità aziendali.
- Accesso ai Curriculum Vitae: permette alle aziende di consultare i CV dei laureati dell'Ateneo che hanno autorizzato la pubblicazione nel database.

PER L'ATENEIO

- Monitoraggio e Treking: permette di monitorare le attività realizzate dalle aziende e dagli utenti.
- Supporto a Distanza: permette di intervenire a supporto dei processi attivati dai laureandi e laureati.
- Compito dell'Ufficio Placement è monitorare e coordinare i flussi di comunicazioni tra gli studenti dell'Ateneo e le aziende.



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

Il Corso di Studio aderisce ad iniziative extra-curricolari che favoriscono la crescita personale degli studenti avvicinandoli al mondo delle produzioni alimentari, della gastronomia, dell'alimentazione e delle aziende che operano nei settori delle produzioni agro-alimentari, della distribuzione e commercio degli alimenti e della ristorazione collettiva. Durante l'anno accademico, presso la sede di Roma o attraverso i sistemi dell'infrastruttura tecnologica, vengono organizzati workshop e webinar, promossi dai docenti del Corso di Studio, che coinvolgono professionisti e aziende del settore del food, per creare occasioni d'incontro utili a completare il percorso formativo degli studenti nonché a promuovere il placement dei laureandi o neo-laureati. Inoltre, il CdS si impegna ad attivare eventi internazionali, con la partecipazione di docenti e studenti stranieri, per uno scambio socio-culturale che abbia come argomento base i prodotti agro-alimentari, l'enogastronomia ed Made in Italy, le tecnologie di produzione e la sostenibilità alimentare.

10/06/2025



QUADRO B6

Opinioni studenti

26/02/2025



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

26/02/2025



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

26/02/2025



QUADRO C2

Efficacia Esterna

26/02/2025



QUADRO C3

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

26/02/2025



QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

10/06/2025

In accordo a quanto previsto dallo Statuto, sono Organi centrali dell'Università Telematica San Raffaele Roma: il Consiglio di Amministrazione; il Presidente; il Senato Accademico; il Rettore; il Nucleo di Valutazione interno; il Collegio dei Revisori dei conti; il Collegio di Disciplina; il Comitato unico di garanzia per le pari opportunità, la valorizzazione del benessere di chi lavora e contro le discriminazioni; il Comitato etico. A questi Organi, nell'attuazione delle procedure di AQ, per quanto attiene la didattica, la ricerca e la terza missione, si aggiungono anche il Dipartimento unico e i Corsi di Studio (CdS) attivati presso l'Ateneo.

IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Il Consiglio di Amministrazione (CdA) determina l'indirizzo generale di sviluppo dell'Università e delibera i relativi programmi. Sovrintende alla gestione amministrativa, finanziaria, economica e patrimoniale dell'Università, fatte salve le attribuzioni degli altri organi previsti dallo Statuto, delibera i regolamenti di Ateneo (tranne il regolamento didattico). Il CdA ha poteri di ordinaria e straordinaria amministrazione per il governo dell'Università e delibera, su proposta del Senato Accademico e secondo le norme vigenti, in merito all'attivazione e soppressione di strutture didattiche e CdS.

IL SENATO ACCADEMICO

Spettano al Senato Accademico tutte le competenze relative all'ordinamento, alla programmazione, al coordinamento e al monitoraggio delle attività didattiche, di ricerca e terza missione, che non siano riservate ad altri organi dell'Università.

In particolare, il Senato:

- formula proposte ed esprime pareri, al CdA, sui programmi di sviluppo dell'Università;
- propone al CdA l'attivazione di nuovi CdS e la ripartizione dei fondi per la didattica, la ricerca e la terza missione, tenuto conto delle indicazioni del Dipartimento;
- definisce gli indirizzi dell'attività didattica, di ricerca e terza missione e impatto sociale.

Inoltre, il Senato concorre alla definizione delle Politiche e del Piano Strategico di Ateneo curandone l'attuazione e la verifica continua. Gli esiti della verifica annuale confluiscono in una Relazione di commento al livello di attuazione raggiunto dal Piano con specifico riferimento a didattica, ricerca e terza missione.

IL RETTORE

Il Rettore fa parte, per la durata del suo mandato, del CdA e del Senato Accademico. Convoca e presiede il Senato Accademico e assicura l'esecuzione delle relative deliberazioni. Sovrintende allo svolgimento dell'attività didattica e scientifica, riferendone al CdA. Propone al Consiglio di Amministrazione direttive organizzative generali per assicurare l'efficienza delle strutture didattiche e scientifiche. Garantisce l'autonomia didattica, e di ricerca, dei professori e dei ricercatori. Delibera su ogni materia ad esso attribuita ai sensi delle norme vigenti, dello Statuto e dei regolamenti di Ateneo, fatte salve le competenze degli altri organi previsti dallo Statuto.

IL NUCLEO DI VALUTAZIONE

Il Nucleo di Valutazione (NdV) di Ateneo procede alla valutazione interna della gestione amministrativa, delle attività didattiche svolte, dell'attività di ricerca e terza missione, verificando anche il corretto utilizzo delle risorse, la produttività della didattica, della didattica e della terza missione nonché l'imparzialità e il buon andamento dell'azione amministrativa. L'organizzazione, il funzionamento e gli adempimenti del NdV di Ateneo, sono definiti secondo le direttive del MUR, dell'ANVUR e dalle disposizioni normative vigenti. In ossequio a tali norme, il NdV, annualmente, redige una Relazione sull'andamento complessivo dell'Ateneo trattando aspetti riconducibili alla didattica, alla ricerca e alla terza missione svolta dall'Università.

IL PRESIDIO DI QUALITÀ

Al Presidio di Qualità (PQA) sono attribuite le seguenti funzioni:

- la promozione della cultura della qualità nell'Ateneo;
- la costruzione dei processi per l'Assicurazione della Qualità (AQ) con riferimento alla didattica, alla ricerca e alla terza missione;
- la supervisione dello svolgimento adeguato e uniforme delle procedure di AQ;
- la proposta di strumenti comuni per l'AQ e di attività formative per la loro applicazione;
- il supporto ai CdS e al Dipartimento;
- il supporto al miglioramento continuo dell'Ateneo.

Più in dettaglio, il PQA si adopera per:

- organizzare e verificare l'aggiornamento delle informazioni contenute nelle Schede Uniche Annuali dei CdS (SUA-CdS);
- estrarre e monitorare le rilevazioni dell'opinione degli studenti, dei laureandi e dei laureati;
- organizzare e verificare l'attività del Riesame dei CdS, sia ciclico che di monitoraggio annuale;
- organizzare e verificare l'aggiornamento delle informazioni contenute nella Scheda Unica Annuale della Ricerca Dipartimentale (SUA-RD);
- sostenere l'Ateneo nelle procedure VQR;
- organizzare e verificare i flussi informativi da e per il NdV e la Commissione Paritetica unica docenti-studenti (CPDS);
- monitorare l'efficacia degli interventi di miglioramento e delle loro effettive conseguenze.

In relazione al perseguimento degli obiettivi di qualità previsti dalle Politiche di Ateneo, il PQA opera in stretta sinergia con il NdV e la CPDS. Inoltre, per lo svolgimento dei propri compiti, il PQA si avvale della collaborazione dei Gruppi di Assicurazione della Qualità (Gruppi AQ) che lo coadiuvano a livello di Dipartimento e CdS. I Gruppi AQ (per la didattica e per la ricerca/terza missione) concorrono alla produzione annuale di rapporti di monitoraggio e autovalutazione, provvedendo alla raccolta, analisi ed elaborazione di dati, nell'ambito delle procedure di AQ adottate a livello di Dipartimento e CdS.

Annualmente, il PQA produce una Relazione in cui riporta: il dettaglio delle attività svolte in risposta ad eventuali criticità/necessità riscontrate nell'anno precedente; l'elenco delle azioni programmate per l'anno successivo, comprensive anche di tutte le attività istituzionali (gestione SMA, SUA-CdS, ecc.); gli esiti del monitoraggio dell'attività didattica, di ricerca e terza missione; gli esiti della valutazione del sistema di AQ di Ateneo in tutte le sue declinazioni puntuali (ovvero a livello di Senato, Dipartimento, CdS, ecc.).

LA COMMISSIONE PARITETICA DOCENTI-STUDENTI

La CPDS è competente a svolgere:

- attività di monitoraggio dell'offerta formativa e della qualità della didattica;
- il monitoraggio dell'attività di servizio agli studenti da parte di professori e ricercatori;
- l'individuazione di indicatori per la valutazione dei risultati;
- la formulazione di pareri sull'attivazione e soppressione di CdS.

La CPDS ha il compito di redigere una Relazione annuale da inviare ai CdS, al Dipartimento, al NdV, al PQA e al Senato Accademico, entro il 31 dicembre di ogni anno. La relazione deve essere articolata per CdS, deve basarsi sugli esiti delle rilevazioni delle opinioni degli studenti/laureandi/laureati e porre in evidenza problemi specifici riconducibili alla didattica, ai servizi agli studenti, ecc. In particolare, la relazione deve analizzare i seguenti aspetti:

- i contenuti dei CdS, al fine di garantirne l'aggiornamento alla luce delle ricerche più recenti condotte nelle discipline in essi rappresentate;
- le esigenze mutevoli della società;
- il carico di lavoro, la progressione e i tempi di completamento dei percorsi di studio da parte degli studenti;
- l'efficacia delle modalità di verifica dei risultati raggiunti dagli studenti;
- le esigenze e le aspettative degli studenti nonché la soddisfazione da loro espressa nei confronti dei CdS;
- l'ambiente di apprendimento, i servizi di sostegno e la loro idoneità allo svolgimento delle attività didattiche.

In altri termini, la CPDS, attingendo dalle schede SUA-CdS, dalle rilevazioni delle opinioni degli studenti/laureandi/laureati e da altri documenti prodotti all'interno delle procedure di AQ dell'ateneo, valuta se:

- il progetto del singolo CdS mantenga la dovuta attenzione alle esigenze del sistema economico e produttivo e di conseguenza alle funzioni e competenze richieste dalle prospettive occupazionali e di sviluppo personale/professionale;
- i risultati di apprendimento attesi siano efficaci in relazione alle funzioni e competenze di riferimento;
- l'attività didattica dei docenti, i metodi di trasmissione delle conoscenze e delle abilità, i materiali e gli ausili didattici, i laboratori e le attrezzature informatiche, siano efficaci per raggiungere gli obiettivi di apprendimento attesi;
- i metodi di esame consentano di accertare correttamente i risultati ottenuti in relazione ai risultati di apprendimento attesi;
- al monitoraggio annuale, fatto dai CdS/Dipartimento, conseguano efficaci interventi correttivi (negli anni successivi);
- i questionari relativi al grado di soddisfazione siano efficacemente gestiti, analizzati e utilizzati;

- l'istituzione universitaria renda effettivamente disponibili, mediante una pubblicazione regolare ed accessibile delle parti pubbliche della SUA-CdS, informazioni aggiornate, imparziali, obiettive, quantitative e qualitative, per ciascun CdS. Ad ogni modo, la CPDS opera durante tutto l'anno in stretta sinergia con gli altri attori dell'AQ. Con essi, scambia bozze di rapporti e relazioni al fine di agire con tempestività, e significatività, nelle attività di monitoraggio, e individuazione di azioni correttive, progettate dai restanti attori del sistema di AQ.

IL DIPARTIMENTO

Il Dipartimento di Scienze Umane e Promozione della Qualità della Vita è la struttura organizzativa di promozione e coordinamento dell'attività didattica, di ricerca e terza missione, dell'Ateneo. Sono organi del Dipartimento: il Direttore e il Consiglio di Dipartimento. I professori e i ricercatori dell'Università, nonché gli altri collaboratori all'attività didattica e di ricerca, afferiscono tutti al Dipartimento.

Il Dipartimento ha un ruolo centrale nell'AQ dell'Ateneo perché rappresenta il crocevia tra gli Organi di Governo dell'Ateneo, che hanno il compito di esprimere gli indirizzi strategici di sviluppo dell'Università, e gli attori dell'AQ che hanno il compito di rendere operative e concrete le azioni previste. Nel suo ruolo, quindi, il Dipartimento deve tradurre le linee programmatiche decise dal Senato in linee e obiettivi strategici da attuare. In altri termini, deve coordinare l'attività dei CdS, in merito alla didattica, e la propria attività, con riferimento a ricerca e terza missione, con il fine ultimo di realizzare gli obiettivi strategici dell'Ateneo. Al Dipartimento, spetta infine il compito di realizzare opportune azioni di monitoraggio e autovalutazione con lo scopo di mettere in atto, in caso si riscontrino specifiche criticità, delle opportune azioni correttive che possono prevedere anche l'intervento di organi superiori.

Per lo svolgimento dei propri compiti, il Dipartimento si avvale della collaborazione di un Responsabile per la didattica, di un Responsabile della ricerca e terza missione e di un Gruppo AQ per la Ricerca e Terza Missione. Questi collaboratori, oltre ad avere compiti di coordinamento e monitoraggio, coadiuvano il Dipartimento nel redigere, annualmente, delle Relazioni al fine di rendicontare le attività di AQ svolte e valutare lo stato di avanzamento operativo del Piano Strategico dipartimentale, definito in accordo a quanto previsto dal Piano Strategico di Ateneo.



QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

10/06/2025

Il Sistema di Assicurazione della Qualità (AQ) dell'Ateneo ha un'impostazione ciclica da percorrere, annualmente, secondo una modalità top-down, in una prima fase, e secondo una modalità bottom-up, in una seconda fase. La prima fase del ciclo ha lo scopo di trasmettere, a tutti i livelli dell'Ateneo, gli indirizzi strategici definiti dagli Organi di Governo. Ovviamente, lo schema prevede che a ciascun livello, l'attore coinvolto nelle procedure, non deve solo recepire gli indirizzi trasmessi ma anche provvedere a una loro rielaborazione al fine di contestualizzarne il contenuto e rendere sempre più concreti, attraverso la definizione di specifiche azioni operative.

Il primo attore coinvolto nel ciclo di AQ, durante la fase top-down, è il Senato. Il Senato ha il compito di definire, per conto e di concerto con gli Organi Centrali, i documenti strategici dell'Ateneo (Politiche di Ateneo e Piano Strategico - PSA). Questi documenti hanno un'estensione pluriennale sebbene siano sottoposti a verifica, ed eventuale integrazione, annuale. Inoltre, il PSA contiene indicatori di risultato con target dichiarati per singola annualità. Pertanto, nel loro complesso, questi documenti definiscono sempre un insieme di linee di indirizzo applicabili a ciascun anno.

Le linee di indirizzo, definite dal Senato, confluiscono nel Piano Strategico del Dipartimento (PSD). Anche questo documento ha valore su più annualità ma similmente al PSA, ogni anno, deve essere sottoposto ad analisi e verifica del Dipartimento. Per quanto attiene alla didattica, gli obiettivi strategici, e le azioni implementative, stabilite dal Senato e recepite dal Dipartimento, ricadono sul singolo Corso di Studio (CdS) o su tutti i corsi attivi se riguardano aspetti trasversali a tutti i CdS.

La seconda fase del ciclo di AQ (bottom-up) inizia dai CdS e rappresenta il momento del monitoraggio che ogni attore è chiamato a fare per quanto di sua competenza. Gli esiti del monitoraggio, da condividere sempre verso "l'alto", devono condurre ciascun attore a verificare l'eventuale presenza di criticità da risolvere progettando azioni correttive da mettere in atto nel ciclo successivo o da proporre all'attore del livello che precede. Queste attività, quindi, realizzano le fasi CHECK e ACT previste dal ciclo di Deming e risalendo verso gli Organi Centrali, chiudono il ciclo di AQ fino al livello di PSA.

IL CORSO DI STUDIO

Il CdS concorre alla realizzazione del Ciclo di AQ, con specifico riferimento alla didattica, in accordo alla Politiche di Ateneo e al PSD.

Sono organi del CdS, il Coordinatore e il Consiglio di Corso di Studio (CdCdS).

IL COORDINATORE:

Il Coordinatore del CdS è il Responsabile per la Qualità del Corso:

- rappresenta il CdS;
- ne promuove e coordina l'attività;
- assicura il regolare svolgimento dell'attività didattica del CdS;
- convoca e presiede il CdCdS assicurando l'esecuzione di quanto deliberato.

Il Coordinatore del CdS in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia è il Prof. Gianluca Tripodi.

IL CONSIGLIO DI CORSO DI STUDIO

Il CdCdS ha un ruolo centrale nell'AQ della didattica dell'Ateneo. Oltre a mettere in atto procedure previste dalle norme, o dal sistema AVA (Scheda SUA-CdS, SMA, ecc.), svolge un ruolo attivo nella progettazione, valutazione e monitoraggio dell'AQ. Gli argomenti oggetto di attenzione trattano ogni aspetto riconducibile alla didattica comprendendo quindi sia la progettazione e aggiornamento dei contenuti del Corso, sia aspetti riconducibili all'erogazione del percorso formativo, ponendo sempre al centro le necessità e le esperienze dello studente.

Per lo svolgimento dei propri compiti, il CdCdS si avvale della collaborazione di un Gruppo AQ per la Didattica (GAQ-D) e del Comitato di Indirizzo.

IL GRUPPO AQ-DIDATTICA:

Il GAQ-D coadiuva il CdS nell'attuare azioni di monitoraggio e miglioramento continuo nonché nel predisporre note, commenti e Relazioni di monitoraggio, sia in risposta a input esterni (NdV, PQA, CPDS, Dipartimento, ecc.) sia per effetto di procedure codificate che prevedono attività continue, ripetute annualmente.

Il GAQ-D ha quindi la responsabilità di:

- acquisire ed elaborare dati e informazioni che riguardano il CdS;
- verificare l'avvenuto raggiungimento di obiettivi specifici e individuare eventuali motivazioni per un loro mancato o parziale raggiungimento;
- individuare interventi migliorativi, e strutture preposte all'attuazione degli stessi, definendo scadenze temporali e indicatori che permettano di verificarne il grado di attuazione;
- redigere una bozza della Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA), e del Rapporto di Riesame Ciclico (RRC - laddove previsto), da presentare al CdCdS;
- collaborare ed essere di supporto alle attività del Presidio della Qualità.

Il GAQ-D del Corso di Laurea Triennale in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia è composto dai seguenti membri:

- Prof. Gianluca Tripodi; Docente del CdS; Responsabile GAQ-D;
- Prof. Marcello Comi; Docente del CdS; Componente GAQ-D;
- Prof.ssa Gilda Aiello; Docente del CdS; Componente GAQ-D;
- Prof.ssa Georgia Mandolesi; Docente del CdS; Componente GAQ-D;
- Dott.ssa Emanuela Mililli; componente TA;
- Giulia Scorzi Spampinato; rappresentanza studentesca;
- Sabina Sarro; rappresentanza studentesca.

IL COMITATO DI INDIRIZZO

L'attività di consultazione delle Parti Sociali (PS) è un processo di AQ che coinvolge il CdS sia in fase di progettazione che in fase di autovalutazione, intesa quest'ultima, come la verifica del perdurare della validità dell'offerta formativa rispetto alle richieste del mondo del lavoro, alle esigenze della società e alle aspettative degli studenti.

Il Comitato di Indirizzo (CI) è responsabile dello svolgimento delle procedure di consultazione delle PS, per conto del CdS, con la finalità di garantire un confronto sistematico e continuativo con il mondo del lavoro, il contesto socioeconomico, e promuovere un'offerta formativa coerente con le esigenze della società. Il CI, insieme al GAQ, inoltre, deve predisporre un rapporto (Rapporto di consultazione degli Stakeholder) che contenga gli esiti delle consultazioni condotte e la sintesi delle proposte da sottoporre alla discussione del CdCdS.

Il CI del CdS in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia è composto dai seguenti membri:

- Prof. Salvatore Velotto; Docente del CdS, SSD AGR/15; Presidente del CI;

- Prof.ssa Gilda Aiello; Docente del CdS, SSD CHIM/10; Componente GAQ-D;
- Dott. Daniele Romano; Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna;
- Dott. Tiscia Vincenzo; Consigliere dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio;
- Dott.ssa Federica Moretti; Marketing Manager di Dolciaria Acquaviva S.p.a.;
- Dott.ssa Cinzia Borrelli; Director Production and Quality Assurance Services di Mangia Inc.,
- Dott. Marco Grimaldi; Plant Manager Barilla Group s.p.a. Marcianise;
- Prof. Andrea Armani; Docente del CdS Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana, Università Telematica San Raffaele Roma, SSD MED/49.



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

10/06/2025

Per adempiere alle procedure di Assicurazione della Qualità (AQ), adottate a livello di Ateneo, il Corso di Studio (CdS) deve svolgere numerose attività di routine riconducibili al monitoraggio, alla progettazione o al riesame.

PRINCIPALI STRUMENTI DELL'AQ E SCADENZE

SCHEDA DI MONITORAGGIO ANNUALE:

La "Scheda di Monitoraggio Annuale" (SMA) è composta da indicatori predisposti direttamente dall'ANVUR e messi a disposizione del CdS. Gli indicatori sono calcolati tramite l'analisi dei dati quantitativi degli studenti, desunti principalmente dall'Anagrafe Nazionale Studenti, o da essi derivati (ingresso nel CdS, regolarità del percorso di studio, uscita dal CdS e ingresso nel mercato del lavoro, internazionalizzazione nonché indicatori qualitativi e quantitativi relativi alla docenza).

La SMA, di uno specifico anno accademico, concorre alla realizzazione delle attività di monitoraggio svolte dal CdS a sostegno dell'AQ. Attraverso la SMA, infatti, il CdS svolge una riflessione sul grado di raggiungimento dei propri obiettivi ed esamina i valori degli indicatori in relazione alle proprie caratteristiche, alle medie nazionali o macro-regionali, per pervenire al riconoscimento degli aspetti critici del proprio funzionamento, da evidenziare in un sintetico commento. Nel Commento, oltre alle criticità riscontrate, il CdS deve individuare le potenziali cause, per poter quindi adottare opportuni interventi di correzione da attuare e valutare nel successivo monitoraggio.

La predisposizione della SMA prevede diversi passaggi. Il Gruppo AQ-Didattica (GAQ-D), del CdS, deve predisporre una bozza del documento commentando tutti gli indicatori selezionati, presentando le possibili cause di scostamento dai valori medi di riferimento e i possibili interventi correttivi da porre in essere. Il GAQ-D sottopone la bozza del documento al Presidio della Qualità di Ateneo (PQA) che la esamina e suggerisce eventuali integrazioni. Quando la bozza del Commento è consolidata, il GAQ-D ne invia copia al Consiglio di Corso di Studio (CdCdS). Il CdCdS analizza e discute il contenuto del documento per giungere alla definizione di un testo finale. Il CdCdS invia il documento definitivo al Dipartimento che ne prende atto, e ne valuta e approva il contenuto. Il Coordinatore del CdS trasmette la SMA al Referente della Commissione Paritetica Docenti Studenti, entro il 20 ottobre, insieme a tutte le informazioni ritenute utili per la redazione della Relazione Annuale della CPDS. Entro la stessa data, il Coordinatore del CdS inoltra copia del Commento al PQA e al NdV. Di norma entro il 31 dicembre, il Coordinatore provvede all'inserimento della SMA sul Portale della Qualità del CdS.

RELAZIONE SULLE ATTIVITÀ DI AQ, E SUI PUNTI DI FORZA E DI DEBOLEZZA DEL SISTEMA AQ, A LIVELLO DI CORSO DI STUDIO:

La "Relazione sulle attività di AQ e sui Punti di Forza e di Debolezza del Sistema AQ a livello di Corso di Studio" consente al CdS di descrivere: gli effetti delle azioni di AQ messe in atto dal CdS durante l'anno accademico; le criticità emerse sulla base delle segnalazioni dei diversi attori dell'AQ; le azioni correttive progettate per superare le criticità identificate e i punti di forza e di debolezza del sistema AQ implementato a livello di CdS.

La Relazione lavora in sinergia con la SMA estendendone la portata. La SMA, infatti, si basa su indicatori calcolati da ANVUR tramite l'analisi di dati quantitativi degli studenti, desunti principalmente dall'Anagrafe Nazionale degli Studenti o da essi derivati. Lo scarto temporale con cui questi indicatori sono resi disponibili o la loro intrinseca natura, di dato aggregato, non sempre rende possibile la valutazione degli effetti delle azioni correttive messe in atto dal CdS, in risposta a eventuali criticità segnalate dai diversi attori del sistema di AQ. La "Relazione sulle attività di AQ e sui Punti di Forza e di

Debolezza del Sistema AQ a livello di Corso di Studio”, quindi, offre al CdS una prospettiva differente da quella resa disponibile dalla SMA. Nel complesso, l'insieme di questi due documenti permette di mettere in atto un monitoraggio “efficace” dell'andamento del CdS.

La predisposizione della Relazione dipende dalla disponibilità di diversi contributi: Relazione annuale della Commissione Paritetica Docenti Studenti; Relazione OPIS del Nucleo di Valutazione; quadri della Scheda SUA-CdS (C2, efficacia esterna; B6, opinione degli studenti); note e commenti del CdS. La stesura di una bozza del documento è affidata al GAQ-D. Successivamente, Il CdCdS ne analizza e discute il contenuto per giungere alla predisposizione di un testo definitivo da inviare al Dipartimento, di norma entro il mese di luglio di ciascun anno accademico.

RAPPORTO SULLE SOLUZIONI ALLE CRITICITÀ DEGLI INSEGNAMENTI SEGNALATE DAGLI STUDENTI

Il questionario “Opinioni degli studenti” rappresenta uno dei momenti cardine per la valutazione dell'operato del singolo CdS. I dati, raccolti e diffusi dal PQA, sono utilizzati per la compilazione del quadro B6 della Scheda SUA-CdS. In questo quadro, tuttavia, il CdS è chiamato a svolgere un'analisi sommativa per tutto il Corso.

Nel “Rapporto sulle soluzioni alle criticità degli insegnamenti segnalate dagli studenti”, invece, il CdS mettere in atto, e rendiconta, un'attività di monitoraggio e analisi “fine”, a livello di singolo insegnamento, valutando i valori espressi da ciascuna domanda del questionario anche sotto un profilo di sviluppo temporale. Dopo aver concluso la valutazione dei singoli insegnamenti, i docenti del CdS vengono direttamente coinvolti. Ciascun docente, sulla base delle osservazioni emerse durante l'analisi del corso di cui ha la responsabilità, è chiamato a identificare delle opportune azioni correttive allo scopo di superare le criticità segnalate dagli studenti. Al fine di massimizzare il miglioramento continuo dei CdS, l'insieme delle azioni proposte da ciascun docente sono valutate dal GAQ-D e successivamente condivise con l'intero corpo docente al fine di promuovere le migliori pratiche didattiche.

L'insieme delle attività svolte (monitoraggio, analisi, valutazione e definizione di azioni correttive) confluisce in una bozza del Rapporto ad opera del GAQ-D. Successivamente, il CdCdS analizza e discute i contenuti del Rapporto al fine di predisporre un testo finale, diffondere delle buone pratiche e promuovere una maggiore sinergia/coerenza nell'agire didattico del CdS. Entro la fine di luglio, il Coordinatore del CdS invia il Rapporto al Dipartimento.

RAPPORTO SULLE ATTIVITÀ DIDATTICHE SVOLTE DAI DOCENTI

Ogni docente del CdS ha l'obbligo di compilare il “Registro docente”. Il Registro descrive l'insieme delle attività didattiche svolte, durante l'anno accademico, raggruppate in termini di: didattica erogativa, didattica interattiva e altre attività. Attraverso il “Rapporto sulle attività didattiche svolte dai docenti”, il CdS vigila sulla coerenza tra quanto dichiarato nelle “Schede insegnamento” e quanto effettivamente svolto dal docente, con l'obiettivo di intercettare tempestivamente l'insorgere di eventuali discrepanze, o criticità, promuovendo così un percorso formativo di elevata qualità.

Il GAQ-D ha il compito di raccogliere i Registri dei docenti e avviare le opportune analisi. Gli esiti delle verifiche condotte confluiscono nel Rapporto, analizzato e discusso dal CdCdS con l'obiettivo di identificare opportune azioni correttive a fronte di eventuali criticità. Il Dipartimento riceve il Rapporto entro il mese di luglio e se necessario, può intervenire direttamente nella realizzazione di opportune azioni di miglioramento.

RELAZIONE ATTIVITÀ TUTOR

Le attività svolte dai tutor, nell'ambito del CdS, sono descritte in “Rapporti”, compilati semestralmente con l'obiettivo di intercettare, durante l'anno accademico, il manifestarsi di eventuali criticità, organizzative o di servizio, che potrebbero ridurre l'efficacia delle attività di tutoring realizzate.

I Rapporti predisposti dai tutor confluiscono nella “Relazione attività tutor”. Con la Relazione, il CdS monitora l'attività dei tutor verificandone l'efficacia sia sulla base delle informazioni fornite sia considerando eventuali altre fonti come ad esempio: i questionari “opinioni degli studenti”, le relazioni della Commissione paritetica Docenti-Studenti e del Nucleo di Valutazione.

La bozza della Relazione è predisposta dal GAQ-D prima di essere analizzata e discussa dal CdCdS. Nella predisposizione della bozza, il GAQ-D deve analizzare anche: le modalità, le strategie di valutazione e le tempistiche con cui sono stati reclutati i tutor; le attività di coordinamento, e formazione, realizzate con i tutor; in virtù della tipologia di tutor, le caratteristiche e l'efficacia delle attività svolte. La Relazione deve concludersi con l'eventuale proposta di riconferma del singolo tutor ed essere deliberata dal CdCdS entro luglio e comunque prima dell'eventuale avvio di una nuova procedura di reclutamento di tutor didattici.

RELAZIONE OPINIONI DOCENTI

La “Relazione opinioni docenti” si basa sui dati acquisiti dal CdS attraverso la somministrazione del questionario. “Opinioni dei docenti”. La Relazione, pertanto, recepire il punto di vista del corpo docente in merito all'andamento complessivo del

CdS.

La bozza della Relazione è predisposta dal GAQ-D. Dopo aver raccolto i dati e aver provveduto a una riclassificazione degli esiti complessivi per ciascuna domanda del questionario, il GAQ-D sottopone all'attenzione del CdCdS il contenuto del documento. Il testo finale della Relazione, predisposto dal CdCdS dopo opportuna analisi e discussione, è inviato al Dipartimento entro il mese di luglio.

RAPPORTO DI CONSULTAZIONE DEGLI STAKEHOLDER

Il Comitato di Indirizzo del CdS (CdI) svolge una consultazione periodica delle Parti Sociali (PS). Attraverso questa attività, il CdI alimenta un confronto sistematico, e continuativo, con il mondo del lavoro e il contesto socioeconomico, permettendo al CdS di definire un'offerta formativa coerente con le esigenze della società.

Gli esiti delle consultazioni del CdI sono raccolti nel "Rapporto di consultazione degli Stakeholder" assieme alle proposte migliorative da sottoporre al CdCdS. Quest'ultimo, dopo opportuna analisi, ha il compito di scegliere quali azioni correttive mettere in atto, nei successivi anni accademici al fine di recepire, e fare proprie, le raccomandazioni migliorative suggerite dalla CdI.

Eventuali azioni di riprogettazione del CdS possono avere effetto sui quadri della Scheda SUA-CdS: A4.b.1 e A4.b.2 (risultati di apprendimento attesi), A2.a (profili professionali richiesti dal mondo del lavoro) oltre che sul quadro A1.b (consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni - consultazioni successive). La disponibilità del Rapporto, da parte del CdI, deve perciò essere compatibile con le tempistiche richieste per la compilazione della Scheda SUA-CdS.



QUADRO D4

Riesame annuale



QUADRO D5

Progettazione del CdS



QUADRO D6

Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio



QUADRO D7

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università Telematica San Raffaele Roma
Nome del corso in italiano	Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia
Nome del corso in inglese	Food Science and Gastronomy
Classe	L-26 R - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.uniroma5.it/triennale/triennale-scienze-dellalimentazione-e-gastronomia-l26.html
Tasse	https://www.uniroma5.it/immatricolazione
Modalità di svolgimento	c. Corso di studio prevalentemente a distanza



Corsi interateneo R^{AD}



Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,

Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studi, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; deve essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto, doppio o multiplo.

Non sono presenti atenei in convenzione



Docenti di altre Università



Referenti e Strutture



Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	TRIPODI Gianluca
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Studio
Struttura didattica di riferimento	Dipartimento di Promozione delle Scienze Umane e della Qualità della Vita (Dipartimento Legge 240)



Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	BLDSRA81M62H501J	BALDELLI	Sara	BIO/10	05/E1	PA	1	
2.	BRNCST82L61H501R	BERNARDI	Cristiana	SECS-P/07	13/B1	PA	1	
3.	CPPLSS88T05D612M	CAPPELLI	Alessio	AGR/09	07/C1	PA	1	
4.	CVDSRS77T29F205F	CIVIDINO	Sirio Rossano Secondo	AGR/09	07/C1	PA	1	
5.	DBRLSN85H60H224T	DE BRUNO	Alessandra	AGR/15	07/F1	PA	1	
6.	LMBMRA76C09H501B	LOMBARDO	Mauro	MED/49	06/D2	PA	1	
7.	MNDGRG74B44H501I	MANDOLESI	Georgia	BIO/13	05/F1	PA	1	
8.	RDLVNC75A55E507D	REDAELLI	Veronica	AGR/19	07/G1	PA	1	
9.	SJARRT69E24F158J	SAIJA	Roberto	IUS/03	12/E3	PA	1	

10.	TRPGLC83P05F112R	TRIPODI	Gianluca	AGR/15	07/F1	PA	1
11.	VLTSVT74L12F839F	VELOTTO	Salvatore	AGR/15	07/F1	PA	1
12.	ZNNMRA71E17F205O	ZANINELLI	Mauro	AGR/09	07/C1	PO	1
13.	ZPPGNN59H24F158D	ZAPPIA	Giovanni	CHIM/06	03/C1	PA	1

 Segnalazioni non vincolanti ai fini della verifica ex-ante:

- Numero totale docenti inserito: 13 minore di quanti necessari: 39
- Numero totale professori inserito: 13 minore di quanti necessari: 16
- Numero docenti su macro settore: 13 minore del 50% dei docenti di riferimento: 19

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Scorzi Spampinato	Giulia		
Sarro	Sabina		

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Aiello	Gilda
Comi	Marcello
Mandolesi	Georgia
Mililli	Emanuela
Saija	Roberto
Sarro	Sabina
Sorzi Spampinato	Giulia
Tripodi	Gianluca



►

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO	
Nigrelli	Federica	federica.nigrelli@uniroma5.it	Tutor dei corsi di studio	
BALDELLI	Sara		Tutor disciplinari	
Cittadini	Domenica	domenica.cittadini@uniroma5.it	Tutor disciplinari	
Fognani	Alice	alice.fognani@uniroma5.it	Tutor disciplinari	
Puglisi	Francesca	francesca.puglisi@uniroma5.it	Tutor disciplinari	
Tonna	Alessandro	alessandro.tonna@uniroma5.it	Tutor dei corsi di studio	
Converso	Maria	maria.converso@uniroma5.it	Tutor dei corsi di studio	
Aiello	Paola	paola.aiello@uniroma5.it	Tutor disciplinari	
Novelli	Concettina	concettina.novelli@uniroma5.it	Tutor dei corsi di studio	
Angelucci	Veronica	veronica.angelucci@uniroma5.it	Tutor dei corsi di studio	
Lupia	Chiara	chiara.lupia@uniroma5.it	Tutor disciplinari	

►

Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale	No

►

Sede del Corso

Sede: 058091 - ROMA Via Val Cannuta, 247 00166 Roma	
Data di inizio dell'attività didattica	01/08/2025
Studenti previsti	1125

Segnalazione

L'utenza prevista è minore del minimo di studenti (1130) nei due anni precedenti



Eventuali Curriculum



Non sono previsti curricula



Sede di riferimento Docenti, Figure Specialistiche e Tutor



Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
LOMBARDO	Mauro	LMBMRA76C09H501B	
ZAPPIA	Giovanni	ZPPGNN59H24F158D	
REDAELLI	Veronica	RDLVNC75A55E507D	
SAIJA	Roberto	SJARRT69E24F158J	
VELOTTO	Salvatore	VLTSVT74L12F839F	
MANDOLESI	Georgia	MNDGRG74B44H501I	
DE BRUNO	Alessandra	DBRLSN85H60H224T	
TRIPODI	Gianluca	TRPGLC83P05F112R	
ZANINELLI	Mauro	ZNNMRA71E17F205O	
BALDELLI	Sara	BLDSRA81M62H501J	
BERNARDI	Cristiana	BRNCST82L61H501R	
CIVIDINO	Sirio Rossano Secondo	CVDSRS77T29F205F	
CAPPELLI	Alessio	CPPLSS88T05D612M	

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
---------	------	------

Figure specialistiche del settore non indicate

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
Nigrelli	Federica	
BALDELLI	Sara	
Cittadini	Domenica	
Fognani	Alice	
Puglisi	Francesca	
Tonna	Alessandro	
Converso	Maria	
Aiello	Paola	
Novelli	Concettina	
Angelucci	Veronica	
Lupia	Chiara	



Altre Informazioni



RaD

Codice interno all'ateneo del corso 7^2018^PDS0-2018^1566

Massimo numero di crediti riconoscibili 48 max 48 CFU, da DM 931 del 4 luglio 2024

Numero del gruppo di affinità 1



Date delibere di riferimento



RaD

Data di approvazione della struttura didattica 25/02/2025

Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione 26/02/2025

Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni 17/12/2009 -

Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

La proposta di trasformazione del corso soddisfa i requisiti previsti, ed è orientata ad una razionalizzazione dell'offerta formativa. Il Nucleo di Valutazione condivide pienamente il parere positivo già espresso in precedenza sulla proposta di passaggio al dm 270. 



Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento





La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro e non oltre il 28 febbraio di ogni anno **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITamento iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR

Linee guida ANVUR

1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS
2. Analisi della domanda di formazione
3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi
4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)
5. Risorse previste
6. Assicurazione della Qualità

La proposta di trasformazione del corso soddisfa i requisiti previsti, ed è orientata ad una razionalizzazione dell'offerta formativa. Il Nucleo di Valutazione condivide pienamente il parere positivo già espresso in precedenza sulla proposta di passaggio al dm 270.



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R^aD



Certificazione sul materiale didattico e servizi offerti [corsi telematici]

R^aD

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Certificazione materiale e servizi L26



Offerta didattica erogata

	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
1		2025	E42512625039	Alimentazione animale per la qualità dei prodotti	AGR/18	Aa BB		28
2		2025	E42512625009	Biochimica	BIO/10	Docente di riferimento Sara BALDELLI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/10	42
3		2025	E42512625007	Biologia	BIO/13	Docente di riferimento Georgia MANDOLESI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/13	21
4		2025	E42512625007	Biologia	BIO/13	Luigi SANSONE <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	BIO/13	21
5		2025	E42512625010	Chimica degli alimenti	CHIM/10	Gilda AIELLO CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHIM/10	42
6		2025	E42512625006	Chimica generale inorganica - Chimica organica	CHIM/06	Docente di riferimento Giovanni ZAPPIA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHIM/06	42
7		2025	E42512625005	Chimica generale inorganica - Chimica organica	CHIM/03	Matteo SAVASTANO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHIM/03	42
8		2025	E42512625029	Cibo e arte	L-ART/06	Nicola PERULLO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i> <i>Università degli Studi di SCIENZE GASTRONOMICHE</i>	M-FIL/04	28
9		2025	E42512625026	Comunicazione gastronomica e nutrizionale	SPS/08	Alessandro SORINI <i>Attività di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	AGR/15	42
10		2025	E42512625038	Digitalizzazione della filiera alimentare	INF/01	Aa BB		28
11		2025	E42512625015	Diritto	IUS/03	Docente di	IUS/03	42

			agroalimentare		riferimento Roberto SAIJA Professore Associato (L. 240/10)		
12	2025	E42512625030	Diritto amministrativo dell'alimentazione e della sostenibilità	IUS/10	Giuseppe LA ROSA CV Professore Associato (L. 240/10)	IUS/10	28
13	2025	E42512625028	Estetica gastronomica	M-FIL/04	Nicola PERULLO Professore Ordinario (L. 240/10) Università degli Studi di SCIENZE GASTRONOMICHE	M-FIL/04	28
14	2025	E42512625001	Fisica	FIS/07	Docente di riferimento Veronica REDAELLI Professore Associato (L. 240/10)	AGR/19	42
15	2025	E42512625023	Fondamenti di economia e marketing	SECS-P/08	Michela MINGIONE CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	SECS-P/08	42
16	2025	E42512625013	Fondamenti di fisiologia e anatomia	BIO/09	Antonio DE IURE Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	BIO/09	28
17	2025	E42512625013	Fondamenti di fisiologia e anatomia	BIO/09	Barbara PICCONI Professore Ordinario (L. 240/10)	BIO/09	28
18	2025	E42512625002	Fondamenti di matematica e statistica	MAT/05	Giovanni MOLICA BISCI CV Professore Ordinario (L. 240/10)	MAT/05	42
19	2025	E42512625032	Gastronomia 2	AGR/15	Susanna CUTINI Attività' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	AGR/15	28
20	2025	E42512625016	Gastronomia mediterranea	AGR/15	Susanna CUTINI Attività' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	AGR/15	42
21	2025	E42512625022	Igiene, sicurezza alimentare e controllo qualità	VET/04	Marika DI PAOLO		56
22	2025	E42512625003	Informatica	ING-INF/05	Docente di riferimento Sirio Rossano Secondo CIVIDINO Professore Associato (L. 240/10)	AGR/09	21

23	2025	E42512625003	Informatica	ING-INF/05	Docente di riferimento Mauro ZANINELLI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/09	21
24	2025	E42512625027	Ingegneria agraria	AGR/09	Docente di riferimento Alessio CAPPELLI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/09	14
25	2025	E42512625027	Ingegneria agraria	AGR/09	Docente di riferimento Sirio Rossano Secondo CIVIDINO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/09	14
26	2025	E42512625027	Ingegneria agraria	AGR/09	Docente di riferimento Mauro ZANINELLI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/09	14
27	2025	E42512625012	Lingua inglese	L-LIN/12	Roberto MASONE CV <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	L-LIN/12	28
28	2025	E42512625031	Metodologie e principi di tecniche di laboratorio	BIO/13	Giuseppina NATALE <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	BIO/13	28
29	2025	E42512625014	Microbiologia degli alimenti	AGR/16	Maria Luisa SAVO SARDARO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/16	42
30	2025	E42512625035	Molecole bioattive	BIO/13	Giuseppina NATALE <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	BIO/13	28
31	2025	E42512625024	Principi di analisi degli alimenti	AGR/15	Docente di riferimento Alessandra DE BRUNO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	42
32	2025	E42512625034	Principi di economia aziendale	SECS-P/07	Docente di riferimento Cristiana BERNARDI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	SECS-P/07	28
33	2025	E42512625019	Produzioni primarie	AGR/19	Docente di riferimento Veronica REDAELLI <i>Professore</i>	AGR/19	14

					Associato (L. 240/10)		
34	2025	E42512625019	Produzioni primarie	AGR/19	Marcello COMI <i>Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)</i>	AGR/19	28
35	2025	E42512625018	Produzioni primarie	AGR/02	Federico SCOSSA		42
36	2025	E42512625037	Prova finale	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato		200
37	2025	E42512625020	Scienze della nutrizione umana	MED/49	Docente di riferimento Mauro LOMBARDO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/49	28
38	2025	E42512625020	Scienze della nutrizione umana	MED/49	Antonella ANTELM <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	MED/49	14
39	2025	E42512625020	Scienze della nutrizione umana	MED/49	Alessandra FERACO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/49	14
40	2025	E42512625021	Scienze e tecnologie degli alimenti	AGR/15	Docente di riferimento Gianluca TRIPODI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	28
41	2025	E42512625021	Scienze e tecnologie degli alimenti	AGR/15	Docente di riferimento Salvatore VELOTTO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	42
42	2025	E42512625025	Sistemi di certificazioni alimentari	SECS-P/13	Daniela SICA <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	SECS-P/13	42
43	2025	E42512625011	Storia della gastronomia	M-STO/05	Alessandro SORINI <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	AGR/15	42
44	2025	E42512625033	Tecniche di degustazione e valutazione sensoriale	AGR/15	Docente di riferimento Gianluca TRIPODI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	28
45	2025	E42512625036	Tirocinio	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato		200

Navigatore Repliche			
	Tipo	Cod. Sede	Descrizione Sede Replica

PRINCIPALE



Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) ↳ Fisica (1 anno) - 6 CFU - obbl	18	18	12 - 20
	ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni ↳ Informatica (1 anno) - 6 CFU - obbl			
	MAT/05 Analisi matematica ↳ Fondamenti di matematica e statistica (1 anno) - 6 CFU - obbl			
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica ↳ Chimica generale inorganica - Chimica organica (1 anno) - 6 CFU - obbl	12	12	10 - 18
	CHIM/06 Chimica organica ↳ Chimica generale inorganica - Chimica organica (1 anno) - 6 CFU - obbl			
Discipline biologiche	BIO/10 Biochimica ↳ Biochimica (1 anno) - 6 CFU - obbl	12	12	10 - 18
	BIO/13 Biologia applicata ↳ Biologia (1 anno) - 6 CFU - obbl			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 32 (minimo da D.M. 30)				
Totale attività di Base			42	32 - 56

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	28	28	22 - 30
	↳ <i>Gastronomia mediterranea (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
	↳ <i>Scienze e tecnologie degli alimenti (2 anno) - 10 CFU - obbl</i>			
	↳ <i>Principi di analisi degli alimenti (3 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ <i>Microbiologia degli alimenti (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
Discipline della produzione agro-alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	18	18	12 - 20
	↳ <i>Produzioni primarie (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
	AGR/09 Meccanica agraria			
	↳ <i>Ingegneria agraria (3 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
	AGR/19 Zootecnia speciale			
	↳ <i>Produzioni primarie (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	BIO/09 Fisiologia	30	30	24 - 36
	↳ <i>Fondamenti di fisiologia e anatomia (2 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti			
	↳ <i>Chimica degli alimenti (1 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
	↳ <i>Scienze della nutrizione umana (2 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale			
	↳ <i>Igiene, sicurezza alimentare e controllo qualità (3 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
Discipline		12	12	10 -

economiche e giuridiche	IUS/03 Diritto agrario ↳ <i>Diritto agroalimentare (2 anno) - 6 CFU - obbl</i> SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese ↳ <i>Fondamenti di economia e marketing (3 anno) - 6 CFU - obbl</i>			16
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 68 (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti			88	68 - 102

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	M-STO/05 Storia delle scienze e delle tecniche	18	18	18 - 24 min 18
	↳ Storia della gastronomia (1 anno) - 6 CFU - obbl			
	SECS-P/13 Scienze merceologiche			
	↳ Sistemi di certificazioni alimentari (3 anno) - 6 CFU - obbl			
	SPS/08 Sociologia dei processi culturali e comunicativi			
	↳ Comunicazione gastronomica e nutrizionale (3 anno) - 6 CFU - obbl			
Totale attività Affini			18	18 - 24

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 16
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	8	6 - 8
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	4	4 - 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		10	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-

	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	8	8 - 12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		8	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		32	30 - 44

CFU totali per il conseguimento del titolo	180	
CFU totali inseriti	180	148 - 226

Navigatore Repliche			
	Tipo	Cod. Sede	Descrizione Sede Replica
PRINCIPALE			



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività di base R^{ad}

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale			
	FIS/02 Fisica teorica modelli e metodi matematici			
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)			
	FIS/08 Didattica e storia della fisica			
	ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni	12	20	8
	MAT/01 Logica matematica			
	MAT/05 Analisi matematica			
	MAT/06 Probabilità e statistica matematica			
	MAT/09 Ricerca operativa			
	SECS-S/01 Statistica			
Discipline chimiche	CHIM/01 Chimica analitica			
	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica			
	CHIM/06 Chimica organica	10	18	8
Discipline biologiche	AGR/07 Genetica agraria			
	BIO/01 Botanica generale			
	BIO/02 Botanica sistematica			
	BIO/04 Fisiologia vegetale	10	18	8
	BIO/10 Biochimica			
	BIO/13 Biologia applicata			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:		32		



Attività caratterizzanti

R^{ad}

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 Microbiologia agraria	22	30	20
Discipline della produzione agro-alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/07 Genetica agraria			
	AGR/09 Meccanica agraria			
	AGR/13 Chimica agraria			
	AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico	12	20	5
	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale			
	AGR/19 Zootecnia speciale			
Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
	AGR/12 Patologia vegetale			
	BIO/09 Fisiologia			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti			
	CHIM/11 Chimica e biotecnologia delle fermentazioni			
	MED/42 Igiene generale e applicata	24	36	15
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale			
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale	10	16	
	IUS/03 Diritto agrario			5

Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:

68

Totale Attività Caratterizzanti

68 - 102



Attività affini R^{ad}

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	18	24	18
Totale Attività Affini			18 - 24



Altre attività R^{ad}

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	16
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	6	8
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	4	8

Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c	10	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	- -
	Abilità informatiche e telematiche	- -
	Tirocini formativi e di orientamento	8 12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	- -
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d	8	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	-	-
Totale Altre Attività	30 - 44	

►

Riepilogo CFU
R^aD

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	148 - 226

►

Comunicazioni dell'ateneo al CUN
R^aD

Risposte dell'Ateneo alle Osservazioni del CUN

[Osservazione]

Per il cambio della modalità di erogazione dalla modalità D alla modalità C occorre richiedere il parere del CoReCo di competenza

[Risposta] Si precisa che non è stato previsto alcun cambiamento nella modalità di erogazione del Corso, che resta in modalità 'c) prevalentemente a distanza'. Per eventuale verifica, si invita a consultare la Scheda SUA 2024 reperibile all'interno del Portale Qualità.

[Osservazione]

Inoltre, è opportuno che nel campo 'Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo'; vengano chiarite quali siano le attività formative che saranno erogate in presenza

[Risposta]

In ottemperanza all'osservazione pervenuta, si è provveduto a revisionare il contenuto del campo 'Obiettivi formativi

specifici del corso e descrizione del percorso formativo' e a chiarire quali siano le attività formative previste in presenza.

[Osservazione]

Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo: occorre inoltre evitare la ripetizione della frase 'Le attività laboratoriali, il tirocinio pratico curricolare e l'esame finale completeranno il percorso formativo dello studente']

[Risposta]

Sono state eliminate le ripetizioni segnalate e migliorata la descrizione complessiva del tema trattato nel campo 'Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo'.

[Osservazione]

Conoscenze richieste per l'accesso: occorre eliminare la frase 'Lo studente, dovrà obbligatoriamente verificare le proprie competenze iniziali entro e non oltre il primo anno d'iscrizione al Corso di Studio'; in quanto la verifica della preparazione iniziale è prevista al momento dell'ingresso al corso, come specificato nella frase precedente. Occorre inoltre specificare che gli obblighi formativi aggiuntivi vanno assolti entro il primo anno]

[Risposta]

È stata eliminata la frase ridondante relativa alla verifica delle competenze iniziali. È stato inoltre specificato che gli obblighi formativi aggiuntivi devono essere assolti entro il primo anno di iscrizione.

[Osservazione]

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati: occorre menzionare l'iscrizione ad albi regolamentati previo superamento dell'esame di stato

[Risposta]

Nel campo interessato è stata inserita una specificazione relativa alla possibilità di accesso agli albi professionali regolamentati, subordinata al superamento dell'Esame di Stato.



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

RaD



Note relative alle attività di base

RaD



Note relative alle attività caratterizzanti

RaD



Note relative alle altre attività

R&D