Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi della TUSCIA
Nome del corso in italiano	Scienze e tecnologie alimentari *(IdSua:1614400)*
Nome del corso in inglese	Food science and technology
Classe	LM-70 R - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/scienze-e-tecnologie-alimentari/articolo/presentazione40
Tasse	http://www.unitus.it/it/unitus/immatricolazioni/articolo/tasse-e-contributi
Modalità di svolgimento	b. Corso di studio in modalità mista

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	BELLINCONTRO Andrea
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Laurea in Scienze e tecnologie alimentari
Struttura didattica di riferimento	Innovazione nei sistemi biologici, agroalimentari e forestali (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BELLINCONTRO	Andrea		PA	0,5	
2.	CIMINI	Alessio		PA	1	

3.	DE SANTIS	Diana		PA	0,5	
4.	MANETTI	Cesare		PA	1	
5.	MAZZONI	Cristina		PA	1	
6.	RIZZELLO	Carlo Giuseppe		PO	1	
7.	RUZZI	Maurizio		PA	1	
8.	ZANNINI	Emanuele		PA	1	

Rappresentanti Studenti	PALMAS MICHAEL palmas.1785627@studenti.uniroma1.it
Gruppo di gestione AQ	Andrea Bellincontro CESARE MANETTI Carlo Giuseppe Rizzello Maurizio Ruzzi
Tutor	CRISTINA MAZZONI Maurizio Ruzzi MICHELA VERNI CARLO GIUSEPPE RIZZELLO Andrea Bellincontro EMANUELE ZANNINI CESARE MANETTI Alessio CIMINI Diana DE SANTIS Francesca LUZIATELLI

Il Corso di Studio in breve

04/06/2025

Il corso di laurea magistrale è il risultato della sinergia tra il dipartimento DIBAF dell'Università della Tuscia e i dipartimenti di Biologia e Biotecnologie "Charles Darwin", Biologia Ambientale, Chimica e Management di Sapienza Università di Roma. Il corso inter-Ateneo si propone di formare figure professionali dotate delle basi scientifiche e della preparazione teorica e pratica necessarie per svolgere attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione nei settori della produzione, ricerca e sviluppo, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Il corso è articolato su due curricula: Tecnologie Alimentari (sede Viterbo) e Qualità e Valorizzazione (sede Roma) che prevedono attività formative comuni nelle aree delle tecnologie alimentari, della microbiologia alimentare e del diritto alimentare che sono fruibili in aula (per gli studenti dell'Università della Tuscia) o in teledidattica sincrona (per gli studenti di Sapienza). In particolare, il laureato magistrale in STA, curriculum Tecnologie Alimentari, acquisirà la capacità di garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza, la qualità e la salubrità dei prodotti agroalimentari e degli alimenti trasformati. Farà propria, inoltre, la capacità di monitorare e descrivere l'impatto ambientale dei processi di trasformazione e di condizionamento dei prodotti alimentari, onde gestirne i processi di certificazione ambientale e promuovere l'adozione di buone pratiche tecnologiche e/o innovazioni di processo e di confezionamento, anche in una logica di mitigazione degli effetti dei cambiamenti climatici. Il curriculum Qualità e Valorizzazione, svolto nella sede di Roma, ha l'obiettivo di formare una figura professionale in grado di prendere parte attivamente alla progettazione e allo svolgimento di attività di produzione e ricerca nel settore agroalimentare che implicano l'uso di metodologie avanzate e competenze di tipo economico gestionale utili ad individuare e sostenere i processi di valorizzazione dei prodotti. Il percorso formativo

prevede 12 esami che consentono di acquisire le conoscenze scientifiche e metodologiche necessarie a chi intende operare nel vasto settore agroalimentare. Grazie alla libertà di organizzazione del piano di studi, ai crediti relativi ad attività affini e integrative e ai crediti a scelta libera, il laureato può completare il suo piano formativo in base ai propri interessi e nel caso del curriculum Tecnologie alimentari, alla necessità di colmare eventuali lacune culturali e professionali.

Link: https://www.unitus.it/corsi/corsi-di-laurea-magistrale/scienze-e-tecnologie-alimentari/

QUADRO A1.a

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

21/02/2025

I docenti coinvolti nell'offerta formativa proposta hanno costituito un Comitato Ordinatore che si è riunito a più riprese per definire la struttura del Corso valorizzando le competenze della sede, confrontando i percorsi offerti a livello nazionale e regionale nella stessa classe di laurea e tenendo presente le professioni a cui abilita la Laurea specifica. In particolare è stato tenuto presente il testo della LEGGE 18 gennaio 1994, n. 59 Ordinamento della professione di tecnologo alimentare. (GU n.21 del 27-1-1994 - Suppl. Ordinario n. 14) e DECRETO-LEGGE 9 maggio 2003, n. 105 (Disposizioni urgenti per le universita' e gli enti di ricerca nonche' in materia di abilitazione all'esercizio di attivita' professionali). (GU n.110 del 14-5-2003).
Come parti interessate all'istituzione del corso è stato sentito l'Ordine professionale dei Tecnologi Alimentari (OTA) e alcune associazioni di categoria, anche durante incontri pubblici. Significativa per l'inizio dei lavori di progettazione è stata la giornata organizzata presso il Dipartimento di Biologia Ambientale dell'Università degli Studi di Roma “La Sapienza” il 21 ottobre 2013, dove erano rappresentate organizzazioni che operano con scopo di indagare e promuovere la qualità come modello di riferimento nei processi di sviluppo, mediante la creazione di una rete di rapporti culturali, scientifici, istituzionali, territoriali ed economici in grado di dare forza alle qualità italiane. In tale incontro il progetto formativo è stato presentato e input di miglioramento sono stati offerti in particolare per la valorizzazione dei tirocini formativi curriculari, che verranno svolti coinvolgendo l'apposita struttura che Sapienza si è data aderendo al progetto SOUL Sistema Orientamento Università Lavoro.(http://www.jobsoul.it). Successivamente vi sono state ulteriori occasioni specifiche di confronto con il mondo della professione, di particolare rilievo quella del 4 giugno 2014 in occasione del ventennale della Legge istitutiva dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari tenuto in Sapienza dove rappresentanti dell'ISFOL e di Ministeri interessati hanno inquadrato ruoli e competenze. In quella occasione il Presidente del Consiglio Universitario Nazionale e il Presidente del Coordinamento dei Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie alimentari hanno dato un quadro dell'offerta formativa attuale. Il Comitato Ordinatore ha quindi incontrato nuovamente l'OTA il giorno 12 novembre 2014 a valle del processo di messa a punto del corso.
E' stata utilizzata una metodologia per la costruzione del progetto che ha messo a frutto l'esperienza maturata da alcuni membri del Comitato Ordinatore nel progetto CampusONE, e del PerCorso Qualità Sapienza per il Corso di Laurea in biotecnologie Agro-Industriali, culturalmente collegato al Corso di Laurea Magistrale in oggetto.
Infatti, anche prima dell'implementazione del sistema AVA (Autovalutazione, Valutazione periodica, Accreditamento), in attuazione delle disposizioni della legge 20/12/2010, n. 240 e del decreto legislativo 27/01/2012, n. 19, Sapienza ha maturato un'importante esperienza avviando nel 2005 un proprio sistema di Assicurazione della Qualità per i corsi di studio, basato sul modello informativo del Consiglio Nazionale per la Valutazione del Sistema Universitario (CNVSU), denominato PerCorso Qualità, che presuppone una progettazione e una gestione dei corsi secondo criteri finalizzati al perseguimento e al miglioramento continuo della qualità.
Tutte le parti interessate hanno concordato che il Corso risponde alla vocazione agro-alimentare del territorio laziale e propone una nuova visione sistemica integrata delle competenze necessarie alla valorizzazione e tutela dei prodotti dell'industria agro-alimentare.
Le sue competenze nelle discipline scientifiche ed economiche consentiranno al Laureato di interagire con gli addetti del settore assicurando anche alle aziende di piccolissime dimensioni, che costituiscono l'architrave del sistema imprenditoriale italiano, in un un'unica figura professionale le competenze in grado di valorizzare i prodotti, agganciandole con una visione critica e consapevole ad iniziative di rete.
I rappresentanti delle parti interessate hanno ribadito il loro impegno nelle azioni di supporto per gli stage, per le iniziative rivolte all'occupazione dei laureati e a fornire, nei limiti delle rispettive disponibilità, contributi economici per ottimizzare l'erogazione dell'offerta formativa.
La proposta di istituzione del nuovo corso risulta in linea con le direttive fissate nell'incontro del 19 gennaio 2009 tra Sapienza e Ordini Professionali e con la razionalizzazione dell'Offerta Formativa della Sapienza, orientata, oltre che ad

una riduzione del numero dei corsi, alla loro diversificazione nelle classi che mostrano un'attrattività elevata e per le quali vi è una copertura di docenti più che adeguata.
Il 27 gennaio 2015, si è tenuto l'incontro conclusivo, a livello di Ateneo, della consultazione con le Parti Sociali. Durante tale incontro sono stati acquisiti i pareri favorevoli delle organizzazioni consultate.

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: verbale incontro conclusivo, a livello di Ateneo, con le Parti Sociali

QUADRO A1.b — Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)

24/02/2025

Sono di seguito presentate le consultazioni relative all'a.a. 2024-2025. Si segnala, inoltre, che sono state altresì avviate ulteriori consultazioni finalizzate all'adeguamento del Corso di Studio al decreto che definisce le nuove classi di laurea.

La Facoltà di Scienze di Sapienza ha organizzato un incontro consultivo tra le Parti interessate il giorno 9 marzo 2016. All'incontro hanno partecipato, oltre al Preside e ai membri del Comitato di Monitoraggio, in rappresentanza dei Corsi di Studio, i rappresentanti degli Ordini Professionali, tra cui l'Ordine Nazionale di Biologi (ONB), l' Ordine nazionale dei Tecnologi Alimentari e alcuni rappresentanti di enti e imprese, fra cui ISPRA, Omegafarm, Digital Video ecc. Ha partecipato anche una giornalista scientifica, vista l'importanza della comunicazione per ricercatrici e ricercatori nel presentare le loro ricerche ad un pubblico costituito non soltanto da specialisti ma anche da non addetti ai lavori. Riguardo al Corso di Laurea Magistrale nella Classe LM-70 Il rappresentante dell'Ordine nazionale dei Tecnologi Alimentari, ha posto l'accento sulla necessità di curare gli aspetti applicativi e di specializzazione auspicando un potenziamento dei laboratori di analisi e tecnologici al fine di fornire allo studente gli strumenti necessari per avviare e condurre impianti di trasformazione alimentare.

Successivamente, per iniziativa dell'Università degli studi della Tuscia e di DIBAF, la discussione sulle esigenze formative è stata approfondita attraverso un ampio processo partecipativo, sia a carattere nazionale, confronto tra i Coordinatori dei corsi di laurea/laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, sia tramite la consultazione con il mondo del lavoro, delle professioni e dei servizi, che ha visto il coinvolgimento diretto di: Rappresentanti di aziende agro-alimentari presenti sul territorio; Rappresentanti dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio e dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Viterbo (28/10/2016, 15/11/2016 e 20/02/2017); il Segretario Generale della Camera di Commercio di Viterbo (20/02/2017); il Direttore Generale del CREA [20/02/2017]; Rappresentanti di Confagricoltura (28/10/2016); professionisti del settore alimentare (Nadia Morbarigazzi [Barilla G. e R. Fratelli], Ferdinando Novelli [Gruppo Novelli], Roberto Nardi [RO.NA S.a.S], Roberto Luneia [Analysis S.r.L.], Paolo Gentilini [Biscotti P. Gentilini], Luigi Serino [Birra Peroni S.r.L.], Roberto Righetti [Cesare Fiorucci S.p.A.], Carlo Rotunno [NOMAD Foods Europe]; 18/03/2016 e 28/10/2016) e del settore enologico (Dominga Cotarella [Azienda Vinicola Falesco S.r.L.], Andrea Pecchioni [Selecta,WineJob], Pericle Paciello [Domini di Castellare di Castellina]; 27/5/2016). La consultazione con il mondo della produzione, dei servizi e delle professioni, preceduta dall'invio di materiale preparatorio, ha evidenziato la necessità di potenziare la didattica in merito agli aspetti legati alle produzioni e alle realta' industriali del settore alimentare ed enologico e la piena corrispondenza dell'Offerta Formativa con le esigenze del mondo del lavoro. La discussione è stata ampia e approfondita e ha coinvolto attivamente tutti i partecipanti. Oltre ad aver fornito indicazioni, gli esperti hanno valutato in modo positivo tutte le scelte compiute nella definizione del corso di laurea magistrale interateneo.

Il giorno 11 maggio 2021 si è svolta una consultazione telematica delle parti sociali che ha visto coinvolti: Salvatore Velotto [Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio]; Luigi Serino [Birra Peroni S.r.L.]; Riccardo Cotarella [Azienda Famiglia Cotarella S.r.l. & Chiasso & Cotarella Consulting S.r.l, Presidente di Assoenologi e vice-president dell'Organizzazione Mondiale degli Enologi]; Lorenzo Foschi [Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di

Viterbo]; Niccolò Barberani [Azienda Agricola Barberani]; Paolo Torlai e Edoardo Conte [Bolton Food SpA]; Carlo Hausmann [Direttore Generale Agro Camera]; Stefano Gasbarra [Direttore CEFAS]; Fabio Mencarelli [Esperto di Tecnologie Postraccolta e Conservazione dei Prodotti Agroalimentari, già Professore Ordinario del SSD AGR/15 presso l'Università degli studi della Tuscia e di Pisa]; Mauro Moresi [Esperto di Operazioni unitarie dell'industria alimentare, già Professore Ordinario del SSD AGR/15 presso l'Università degli studi della Tuscia ed ex-Presidente di SISTAL].

Gli esperti hanno valutato in modo positivo le scelte compiute nella definizione del corso di laurea magistrale inter-ateneo suggerendo di potenziare la didattica in merito agli aspetti legati al disegno igienico degli impianti utilizzati nell'industria alimentare, alla progettazione di laboratori di trasformazione degli alimenti, alla gestione manageriale delle imprese alimentari, al "problem solving" e alle analisi chimiche e microbiologiche e alla certificazione degli alimenti.

Il giorno 04 marzo 2024, a Sapienza Università di Roma, si è svolta una riunione dell'Advisory Board del CdS Inter-Ateneo che ha visto coinvolti: Salvatore Velotto [Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio]; Carlo Hausmann [Direttore Generale Agro Camera di Roma]; Maria Cristina Di Domizio [Federalimentare] e Mauro Moresi [Accademico dei Georgofili, Esperto di Operazioni unitarie dell'industria alimentare, già Professore Ordinario del SSD AGR/15 presso l'Università degli studi della Tuscia ed ex-Presidente di SISTAL]. I componenti dell'Advisory Board hanno valutato in modo positivo l'offerta formativa suggerendo di potenziare la didattica in merito a: innovazione di prodotto, con particolare riferimento agli alimenti ad alto valore aggiunto e ai nutraceutici; valorizzazione degli alimenti tradizionali e dei prodotti delle filiere regionali con maggiori criticità economiche (filiera del latte e dei prodotti di trasformazione); disegno tecnico ed igienico degli impianti di trasformazione; impatto ambientale della filiera alimentare.

Link: https://www.unitus.it/wp-content/uploads/2025/02/Verbale-Riunione-Advisory-Board-LM-STA-04-3-24.pdf

QUADRO A2.a — Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

TECNOLOGO ALIMENTARE

funzione in un contesto di lavoro:
Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di formare figure professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agroalimentare, con capacità di garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti. In particolare, attraverso il percorso formativo proposto, che prevede una integrazione di conoscenze dell'ambito chimico, biologico e agro-alimentare, lo studente acquisirà autonomia nel padroneggiare tecnologie innovative riguardanti: la determinazione della qualità e provenienza dei prodotti agricoli, le fermentazioni microbiche e le bioconversioni, la trasformazione e la conservazione dei prodotti agroalimentari, le produzioni vegetali e difesa delle colture per una agricoltura eco-sostenibile. Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari ha le competenze professionali necessarie per gestire
il continuo miglioramento delle produzioni alimentari in senso economico e qualitativo, garantendo la sicurezza, lo sviluppo di innovazioni di processo e di prodotto, la sostenibilità ed eco-compatibilità dei processi industriali in accordo ai principi della bioeconomia e dell'economia circolare. La gestione dei processi produttivi alimentari da parte del Tecnologo Alimentare è inoltre basata su conoscenze di economia d'impresa, marketing e di legislazione alimentare ivi inclusa la normativa UE e internazionale.
Nel percorso di formazione potranno essere inseriti a scelta dello studente insegnamenti riguardanti la sociologia e la filosofia con particolare attenzione alle ricadute, antropologiche, epistemologiche ed etiche dell'alimentazione. Lo scopo è quello di formare un'attitudine critica nei confronti dei linguaggi del cibo, e di tutti quei fenomeni culturali legati all'alimentazione che tendono a produrre, nello spazio e nel tempo, significati umani e sociali fondamentali e diversificati. In questo modo, sarà possibile ottenere una lettura multidimensionale sia dei territori sia delle scelte

legate alla valorizzazione e sostenibilità dei prodotti. La professione di Tecnologo Alimentare classificata con il codice ISTAT 2.3.1.1.8 prevede l'Esame di Stato per l'iscrizione all'ordine professionale.
Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione nelle attività di produzione, ricerca e sviluppo, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande.

competenze associate alla funzione:
Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari potrà operare nelle industrie alimentari e nelle aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione di alimenti, bevande e relativi ingredienti, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, nelle aziende impegnate nella fabbricazione di macchine per l'industria alimentare e delle bevande, negli Enti pubblici e privati che svolgono attività di ricerca, pianificazione, analisi, controllo, certificazione per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari e della salute del consumatore, negli Enti di formazione, negli Uffici Studi e nella libera professione, in alberghi e ristoranti.

sbocchi occupazionali:
l laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari svolgere attività di gestione, conduzione e programmazione nelle industrie alimentari e nelle aziende responsabili di approvvigionamento, produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione e somministrazione di alimenti, bevande e relativi ingredienti, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, nelle aziende impegnate nella fabbricazione di macchine per l'industria alimentare e delle bevande, negli Enti pubblici e privati che svolgono attività di ricerca, pianificazione, analisi, controllo, certificazione per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari e della salute del consumatore, negli Enti di formazione, negli Uffici Studi e nella libera professione, in alberghi e ristoranti.

QUADRO A2.b | Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Docenti della formazione e dell'aggiornamento professionale - (2.6.5.3.1)
2. Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2.)
3. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)
4. Tecnici della preparazione alimentare - (3.1.5.4.1.)
5. Tecnologi alimentari - (2.3.1.1.8)

QUADRO A3.a | Conoscenze richieste per l'accesso

24/02/2025

Per essere ammessi al corso di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari occorre essere in possesso di un titolo di laurea conseguito in Italia ovvero di altro titolo conseguito all'estero, riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente, e aver acquisito, nel corso di laurea di provenienza, almeno 60 CFU nelle attività formative di base e/o caratterizzanti indicate nella tabella ministeriale della classe L-26 (Scienze e Tecnologie Alimentari), ovvero nei seguenti settori scientifici disciplinari: AGR/01-04, AGR/07, AGR/09, AGR/11-13, AGR/15-20, BIO/01-05, BIO/09-11, BIO/13, BIO/18-19, CHIM/01-03, CHIM/06-07, CHIM/10-11, FIS/01-08, INF/01, ING-IND/10-11, ING-IND/22, ING-IND/25, ING-INF/05, MAT/01-09, MED/42, MED/49-50, SECS-P/01, SECS-P/08, SECS-P/10, SECS-S/01-02, IUS/03, IUS/14, VET/01, VET/04.

Per essere ammessi al corso, gli studenti devono dimostrare di aver acquisito un livello di inglese B1 o aver acquisito nel percorso formativo universitario almeno 3 CFU dedicati alla lingua inglese.
E', inoltre, prevista la verifica della personale preparazione, con modalità definite nel Regolamento Didattico del corso di studio.

QUADRO A3.b | Modalità di ammissione

24/02/2025

Per l'accesso alla Laurea Magistrale è richiesto il possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale, ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente, e aver acquisito, nel corso di laurea di provenienza, almeno 60 CFU nelle attività formative di base e/o caratterizzanti indicate nella tabella ministeriale della classe L-26 (Scienze e Tecnologie Alimentari), ovvero nei seguenti settori scientifici disciplinari: AGR/01-04, AGR/07, AGR/09, AGR/11-13, AGR/15-20, BIO/01-05, BIO/09-11, BIO/13, BIO/18-19, CHIM/01-03, CHIM/06-07, CHIM/10-11, FIS/01-08, INF/01, ING-IND/10-11, ING-IND/22, ING-IND/25, ING-INF/05, MAT/01-09, MED/42, MED/49-50, SECS-P/01, SECS-P/08, SECS-P/10, SECS-S/01-02, IUS/03, IUS/14, VET/01, VET/04.

Per essere ammessi al corso, gli studenti devono dimostrare di aver acquisito un livello di Inglese B1 o aver acquisito nel percorso universitario almeno 3 CFU dedicati alla lingua inglese. Inoltre, per frequentare proficuamente il corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, è necessaria un'adeguata capacità di utilizzo dei principali strumenti informatici (elaborazione di testi, utilizzo di fogli elettronici di calcolo, progettazione e gestione di database, utilizzo di strumenti di presentazione).
Gli studenti che non sono in possesso di tali requisiti curriculari possono iscriversi a corsi singoli, come previsto dal Manifesto degli Studi di Ateneo, e sostenere i relativi esami prima dell'iscrizione alla laurea magistrale. Potranno partecipare alla selezione per l'accesso al corso di laurea magistrale anche gli studenti che non abbiano ancora conseguito la laurea, fermo restando l'obbligo di conseguirla entro la data indicata nel manifesto degli Studi del relativo anno accademico.

Modalità di verifica delle conoscenze in ingresso
La rispondenza del requisito curriculare (60 CFU) e della preparazione personale sarà verificata da una Commissione, nominata dal Consiglio di Corso di Studio Interateneo, che comunicherà alla Segreteria Studenti l'elenco degli studenti in possesso di entrambi i requisiti richiesti (curriculari e di personale preparazione). I laureati che provengono da Atenei diversi da quello responsabile amministrativo del corso di Laurea Magistrale dovranno presentare, con le modalità e nei tempi definiti nel Bando di Ammissione, un'autocertificazione del percorso precedente, per consentire la valutazione e l'accertamento da parte dell'apposita Commissione dei requisiti curriculari previsti.

Riferimenti:
https://www.unitus.it/corsi/corsi-di-laurea-magistrale/scienze-e-tecnologie-alimentari/
Viterbo (Università della Tuscia)

https://corsidilaurea.uniroma1.it/
(Sapienza)

Link: https://www.unitus.it/corsi/corsi-di-laurea-magistrale/scienze-e-tecnologie-alimentari/

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

26/02/2025

Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e di formare figure professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro-alimentare, nonché la capacità di garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti.
In considerazione della peculiarità delle competenze presenti negli Atenei della Sapienza e della Tuscia e in considerazione della complessità e molteplicità delle funzioni professionali che il laureato magistrale può svolgere, il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari Interateneo è articolato in curricula con attività formative comuni nelle aree di apprendimento centrali nella formazione del laureato magistrale riguardanti le tecnologie alimentari, la microbiologia alimentare e il diritto agro-alimentare che per venir offerte contestualmente in entrambe le sedi potranno prevedere l'uso della teledidattica.
I percorsi formativi proposti, prevedendo alcuni insegnamenti in alternativa, offrono la possibilità di creare percorsi attenti alle competenza già acquisite o non acquisite atti a favorire la provenienza da più Lauree o da diversi Atenei.

L'inserimento di aspetti multidisciplinari allinea il Corso di Studio a linee di intervento formativo definite a livello europeo (in particolare attraverso i progetti ISEKI), creando i presupposti su cui basare il terzo livello di formazione.

L'organizzazione dei corsi, definita nel Regolamento didattico, prevederà tirocini e stage per facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro e per la preparazione della prova finale.
Il Corso di Laurea magistrale prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità anche pratiche, che prevedono esercitazioni, laboratorio e visite tecniche in aziende del settore alimentare. Anche per migliorare le conoscenze linguistiche, nell'ambito di tutte le attività formative verrà privilegiata la lettura e la discussione di articoli scientifici in lingua inglese e sono assegnati ulteriori crediti alle 'ulteriori conoscenze linguistiche'.
Per il completamento del percorso formativo sono, inoltre, previsti tirocini e stage per facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro e per la preparazione della prova finale
Il regolamento didattico del corso di laurea magistrale definirà, nel rispetto dei limiti normativi, la quota dell'impegno orario complessivo a disposizione dello studente per lo studio personale o per altre attività formative di tipo individuale.

Il Corso di Laurea Magistrale Interateneo ha il fine di preparare laureati che: abbiano una solida base di conoscenze teoriche e pratiche relativamente al controllo della qualità e della sicurezza dei prodotti di origine animale e vegetale, anche con l'impiego di metodologie innovative; abbiano sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico-economico sia su quello umano ed etico; siano capaci di impostare e gestire progetti di ricerca e di sviluppo nelle fasi di trasformazione industriale; abbiano le conoscenze e le competenze necessarie per valutare la fattibilità tecnica di nuovi processi e prodotti alimentari; abbiano competenze avanzate per la gestione di imprese operanti in diversi settori di filiera e per la fornitura di consulenza e di servizi nei settori della qualità e della sicurezza alimentare; abbiano conoscenze e capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro-alimentare.
In particolare, il corso ha l'obiettivo di fornire conoscenze e competenze avanzate, anche operative e di laboratorio, relativamente a: tecnologie tradizionali e innovative per la produzione di alimenti e bevande, biotecnologie delle fermentazioni, tecnologie innovative di conservazione e trasformazione degli alimenti per preservare la qualità e promuovere la detossificazione degli alimenti di origine animale e vegetale, processi innovativi per promuovere la sostenibilità economica e ambientale delle industrie del settore agroalimentare, diritto alimentare, economia e marketing dei prodotti agroalimentari.
Il corso ha, inoltre, l'obiettivo di formare una figura professionale che ricopra ruoli di responsabilità nella progettazione e nello svolgimento di attività che implicano l'uso di metodologie avanzate nel settore della ricerca nel settore agro-alimentare e competenze di tipo economico gestionale utili ad individuare e sostenere i processi di valorizzazione dei prodotti.
Sulle solide basi scientifiche prerequisito per accedere al Corso di Laurea Magistrale si poggeranno degli approfondimenti allo studio dei Sistemi Biologici con i metodi della Systems Biology e delle tecnologie “-omiche”, utili a comprendere i

miglioramenti ai processi di produzione portati dai metodi biotecnologici. I metodi di analisi complessiva degli alimenti di tipo fingerprinting saranno introdotti per fornire ai laureati quegli strumenti innovativi necessari alla caratterizzazione molecolare dei prodotti, con particolare rilievo per i metodi che rivelano l'origine ed utili alla rilevazione delle frodi.
Anche le conoscenze relative al funzionamento delle organizzazioni imprenditoriali verranno illustrate e trasferite attraverso una specifica impostazione teorico-concettuale sistemica, definita A.S.V (approccio sistemico vitale).
In particolare, attraverso il percorso formativo proposto, che prevede una integrazione di conoscenze dell'ambito chimico, biologico e agro-alimentare, lo studente acquisirà autonomia nel padroneggiare tecnologie innovative riguardanti: la determinazione della qualità e provenienza dei prodotti agricoli, le fermentazioni microbiche e le bioconversioni, tecnologie e processi per migliorare la sostenibilità delle filiere agroalimentari, ridurre gli sprechi e valorizzare i sottoprodotti, l'impiego di nuovi ingredienti, gli alimenti funzionali, la diagnostica di patologie nei vegetali (stress abiotici e biotici), la trasformazione e la conservazione dei prodotti agroalimentari, le produzioni vegetali e difesa delle colture per una agricoltura ecosostenibile. Nel percorso di formazione potranno essere inseriti a scelta dello studente insegnamenti riguardanti la sociologia e la filosofia con particolare attenzione alle ricadute, antropologiche, epistemologiche ed etiche dell'alimentazione. Lo scopo è quello di formare un'attitudine critica nei confronti dei linguaggi del cibo, e di tutti quei fenomeni culturali legati all'alimentazione che tendono a produrre, nello spazio e nel tempo, significati umani e sociali fondamentali e diversificati. In questo modo, sarà possibile ottenere una lettura multidimensionale sia dei territori sia delle scelte legate alla valorizzazione e sostenibilità dei prodotti.
Gli obiettivi formativi verranno raggiunti attraverso corsi rivolti a presentare agli studenti lo stato dell'innovazione nei vari settori, valorizzando l'approccio multidisciplinare.

QUADRO A4.b.1

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi

Conoscenza e capacità di comprensione	Ambito Tecnologie alimentari Conoscenza multidisciplinare del settore agro-alimentare, orientata alla comprensione del sistema alimentare nel suo complesso, per un proficuo utilizzo in ambito sia applicativo che di ricerca. Conoscenza dei principi e delle pratiche correnti delle tecnologie di processo e degli effetti dei parametri di processo sulla qualità e la sicurezza dei prodotti a destinazione alimentare. Conoscenza delle operazioni e tecniche necessarie per la conservazione degli alimenti freschi e trasformati e dei fattori che ne influenzano la qualità e la sicurezza. Conoscenza del microbiota di materie prime e prodotti trasformati, dei processi biotecnologici per la produzione di ingredienti, alimenti e bevande e per la loro conservazione; degli strumenti della microbiologia predittiva.Conoscenza dei fondamenti scientifici, tecnici ed economici relativi all'impiego dei microrganismi nelle produzioni alimentari e le strategie necessarie per la messa a punto di un processo microbiologico e la selezione del microrganismo idoneo per l'ottenimento di un definito metabolita. Conoscenza sulle norme e procedure di sicurezza per la prevenzione dello sviluppo di microrganismi alteranti e patogeni. Conoscenze multidisciplinari alla base del food design, della formulazione e dello sviluppo di nuovi prodotti alimentari (alimenti funzionali, novel foods). Capacità di dirigere e svolgere in tutto o in parte, insieme ad altre professionalità,	

progetti di ricerca e sviluppo nelle industrie alimentari, anche con l'impiego di metodologie innovative.
Tali conoscenze e capacità di comprensione, riferite agli ambiti disciplinari propri del progetto formativo, si conseguono mediante lezioni frontali, esercitazioni pratiche e tirocini formativi (in aula, in laboratorio, in stabilimenti di trasformazione), studio di testi consigliati italiani e stranieri, frequenza di seminari specifici. I docenti proporranno metodi didattici atti a stimolare gli studenti alla discussione critica degli argomenti trattati e a favorire un apprendimento consapevole di sistemi complessi.

Ambito produzione e gestione del sistema agroalimentare
Conoscenza delle problematiche economiche e di legislazione alimentare e delle logiche di marketing connesse al settore agro-alimentare.
Conoscenza dei principali aspetti dell'innovazione nell'industria alimentare in una logica economica.
Capacità di controllare i processi e gli impianti di lavorazione dei prodotti alimentari secondo validi sistemi di qualità che garantiscano efficienza dei cicli produttivi, la sicurezza dei consumatori e degli operatori, il rispetto dell'ambiente e la razionale utilizzazione delle risorse.
Conoscenza dei fattori che influenzano la qualità e la sicurezza alimentare a livello di produzione primaria e le tecniche genetiche e molecolari utilizzabili per il miglioramento della qualità delle produzioni animali e vegetali.
Le conoscenze di metodo e di contenuto culturale, scientifico e professionale saranno acquisite attraverso insegnamenti monodisciplinari e insegnamenti integrati che consentano il progressivo raggiungimento degli obiettivi da parte dello studente; la didattica frontale si completa con seminari, esercitazioni di laboratorio e di campo, seminari e possibili visite di studio presso aziende agroalimentari.

Ambito sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti
Conoscenza delle caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche dei prodotti alimentari e delle metodologie analitiche, anche innovative, adatte alla determinazione negli alimenti del contenuto di specifici ingredienti, additivi e contaminanti.
Conoscenza delle metodiche analitiche e dei principali metodi genetici-molecolari per il controllo della qualità e della sicurezza degli alimenti e per la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti e per la loro certificazione.
Conoscenza delle tecnologie avanzate e sostenibili per la difesa delle derrate alimentari.
Conoscenze di nutrizione ed alimentazione umana.

Le conoscenze di metodo e di contenuto culturale, scientifico e professionale saranno acquisite attraverso insegnamenti monodisciplinari e insegnamenti integrati che consentano il progressivo raggiungimento degli obiettivi da parte dello studente; la didattica frontale si completa con seminari, esercitazioni di laboratorio e di campo, seminari e possibili visite di studio presso aziende agroalimentari.

Conoscenze e capacità di comprensione approfondite in curricula specifici:
- conoscenze specialistiche e padronanza di tecniche innovative nei campi fondamentali delle tecnologie agro-alimentari;
- conoscenza a livello molecolare e cellulare dei sistemi biologici finalizzata a sviluppare una professionalità operativa;

	- la conoscenza di tecniche di fermentazioni microbiche e di bioconversione; - la conoscenza delle metodologie di produzione e miglioramento genetico a fini produttivi di semi, piante e microrganismi; - la conoscenza delle metodologie di caratterizzazione e controllo della qualità degli alimenti; -le conoscenze utili a comprendere materiale documentario anche complesso inerente al mondo ed alle decisioni dell'impresa; - l'economia agroalimentare: - il diritto agroalimentare. - la sociologia - la filosofia con particolare attenzione alle ricadute, antropologiche, epistemologiche ed etiche dell'alimentazione.	
Capacità di applicare conoscenza e comprensione	Ambito Tecnologie alimentari Capacità di formulare alimenti e bevande con definite caratteristiche nutrizionali, tecnologiche e sensoriali e messa a punto del relativo processo tecnologico o biotecnologico necessario per la sua produzione Capacità di individuare le strategie necessarie per la messa a punto e la gestione di un processo microbiologico per l'ottenimento di prodotti di interesse alimentare. Capacità di indirizzare i processi produttivi verso una più coerente utilizzazione delle risorse, ai fini dell'ottenimento di una maggiore sostenibilità economica e ambientale, nell'ottica dell'economia circolare. Capacità di applicare le conoscenze di base e avanzate per: - dirigere imprese operanti nei settori della produzione, trasformazione e commercializzazione di prodotti agroalimentari; - affrontare e risolvere problemi tecnico-pratici nelle diverse componenti della filiera produttiva e per l'impostazione e la conduzione di attività sperimentali. La capacità di applicare le conoscenze acquisite si consegue fondamentalmente mediante attività formative, quali le esercitazioni in aula ed in laboratorio, nel corso delle visite di studio presso aziende del settore e durante i possibili stage e periodi di tutorato esterni all'Università. Le esercitazioni danno sempre luogo a momenti di verifica da parte del docente che le ha erogate e sono previste schede di valutazione degli stage e dei tirocini che consentono ulteriori forme di valutazione dell'apprendimento. Oltre alla frequenza dei corsi istituzionali, un momento importante per valutare la capacità propositiva e l'attitudine al 'problem solving' degli studenti è costituito dall'elaborazione della tesi finale, nel corso della quale gli studenti dovranno dimostrare di essere capaci di ideare, pianificare, progettare e gestire processi e attività proprie del settore dell'industria alimentare. Ambito produzione e gestione del sistema agroalimentare Capacità di valutare e migliorare le caratteristiche dei prodotti di origine animale e vegetale in un'ottica di ottimizzazione della qualità dei prodotti alimentari derivati. Capacità di applicare le competenze economiche e di legislazione alimentare per una corretta gestione economica e giuridica dell'industria agro-alimentare e delle imprese di consulenza e servizi ad esse connesse. La verifica dell'apprendimento sarà compiuta con la valutazione della partecipazione attiva degli studenti alle esercitazioni pratiche e di laboratorio, mentre le acquisizioni teoriche saranno verificate con prove intermedie scritte o orali e con esami finali capacità specifiche offerte dai curricula:	

	- capacità di padroneggiare piattaforme tecnologiche specifiche di interesse agro alimentare; - la capacità di miglioramento delle proprietà di microrganismi e piante per scopi di produzione industriale; - la capacità di redigere progetti di ricerca di interesse applicativo considerandone gli aspetti economici, giuridici, etici e di proprietà intellettuale dei risultati; -la capacità di sviluppare business plan incentrati sull'impostazione e riconfigurazione della struttura d'impresa di monitorare e analizzare nel concreto l'ambiente e il contesto d'impresa e di cercare le condizioni per la creazione di valore; Tali competenze saranno raggiunte ponendo particolare attenzione agli aspetti applicativi degli insegnamenti acquisiti attraverso le esperienze individuali di laboratorio e l'elaborazione della prova finale. La verifica dell'acquisizione di tali competenze avverrà attraverso esami, prove in itinere e prova finale. Ambito sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti Capacità di discernere tra le analisi chimico fisiche e microbiologiche ad oggi disponibili quelle maggiormente idonee all'accertamento di parametri di qualità e sicurezza alimentare su prodotti di origine vegetale ed animale e per il controllo di processi tecnologici, di operare la preparazione dei campioni ed eseguire le procedure analitiche, interpretandone i risultati. Capacità di individuare strategie per garantire la sicurezza della produzione primaria e la conservazione delle derrate alimentari, che siano a basso impatto per l'ambiente e sicure per il consumatore Capacità di predisporre piani di autocontrollo e di valutazione del rischio; Capacità critica di valutare profilo nutrizionale e salutistico degli alimenti e impatto sulla salute del consumatore. Tali competenze saranno raggiunte ponendo particolare attenzione agli aspetti applicativi degli insegnamenti acquisiti attraverso le esperienze individuali di laboratorio e l'elaborazione della prova finale. La verifica dell'acquisizione di tali competenze avverrà attraverso esami, prove in itinere e prova finale.	

QUADRO A4.b.2

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio

Tecnologie Alimentari e Sicurezza

Conoscenza e comprensione

Il titolo finale di Laurea Magistrale sarà conferito a studenti che abbiano dimostrato conoscenze e capacità di comprensione delle problematiche esistenti nell'industria agro-alimentare e siano in grado di utilizzare testi avanzati in tale ambito.
Le competenze acquisite riguarderanno principalmente:
- conoscenze specialistiche e padronanza di tecniche innovative nei campi fondamentali delle tecnologie agroalimentari;
- un'adeguata conoscenza a livello molecolare e cellulare dei sistemi biologici finalizzata a sviluppare una professionalita' operativa;
- la conoscenza di tecniche di fermentazione microbica e di bioconversione;

- la conoscenza delle metodologie di produzione e miglioramento genetico di microrganismi di interesse alimentare;
- la conoscenza delle metodologie di controllo di microrganismi patogeni e alteranti;
- la conoscenza delle metodologie di caratterizzazione e controllo della qualità degli alimenti;

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il titolo finale di Laurea Magistrale sarà conferito a studenti che abbiano acquisito:
- capacità di padroneggiare piattaforme tecnologiche specifiche di interesse agro alimentare;
- la capacità di miglioramento delle proprietà di microrganismi e piante per scopi di produzione industriale;
Le conoscenze saranno raggiunte attraverso la frequenza ai corsi e ai rispettivi laboratori didattici previsti dal percorso formativo, nonché attraverso la lettura e la discussione di articoli scientifici in lingua inglese.
La verifica di tali conoscenze sarà attuata attraverso prove di esame in itinere e finali.

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

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
Analisi chimica di matrici agroalimentari url
Analisi chimica e sensoriale degli alimenti *(modulo di Innovazione nell'industria alimentare, analisi chimica e sensoriale)* url
Analisi sensoriale e Consumer science *(modulo di Analitica innovativa e analisi sensoriale)* url
Analitica tradizionale e innovativa per il settore agroalimentare *(modulo di Analitica innovativa e analisi sensoriale)* url
Bioprocessi alimentari e metodologie microbiche avanzate url
Biotecnologie e microbiologia degli alimenti url
Biotecnologie microbiche alimentari url
Controllo microbiologico per la sicurezza alimentare *(modulo di Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti)* url
Diritto del sistema agroalimentare url
Food System rethinking url
Industrie dei prodotti alimentari *(modulo di Innovazione nell'industria alimentare, analisi chimica e sensoriale)* url
Innovazione nell'industria alimentare, analisi chimica e sensoriale url
Laboratorio di merceologia alimentare url
Metodi spettroscopici per il controllo della qualità e della sicurezza degli alimenti url
Microbiologia degli alimenti fermentati url
Novel Foods & Food Design url
Processi e impianti url
Scienze e tecnologie dei cereali url
Scienze e tecnologie dei prodotti da forno e di pasticceria url
Selezione degli starter e microbiologia predittiva *(modulo di Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti)* url
Sicurezza alimentare e conformità delle produzioni di origine vegetale url
Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti url
modulo controllo microbiologico per la sicurezza alimentare *(modulo di Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti)* url
modulo selezione degli starter e microbiologia predittiva *(modulo di Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti)* url

Produzione di materie prime e della gestione delle aziende della filiera agroalimentare

Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione
Il titolo finale di Laurea Magistrale sarà conferito a studenti che abbiano dimostrato conoscenze e capacità di comprensione delle problematiche inerenti:
- la produzione e miglioramento genetico di materie prime di origine animale e vegetale;
- la gestione delle aziende del settore agro-alimentare;
- la legislazione agroalimentare.
Le conoscenze e le competenze sopraccitate sanno acquisite mediante gli insegnamenti di:
- Diritto del sistema agroalimentare
- Economia agroalimentare
- Economia e marketing dei prodotti agroalimentari
- Miglioramento e controllo della produzione
- Tecniche genetiche e molecolari per il miglioramento della qualità delle produzioni animali
Le conoscenze saranno raggiunte attraverso la frequenza ai corsi e ai rispettivi laboratori didattici previsti dal percorso formativo, nonché attraverso la lettura e la discussione di articoli scientifici in lingua inglese.
La verifica di tali conoscenze sarà attuata attraverso prove di esame in itinere e finali.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
Il titolo finale di Laurea Magistrale sarà conferito a studenti che abbiano acquisito:
- la capacità di redigere progetti di ricerca di interesse applicativo considerandone gli aspetti economici, giuridici, etici e di proprietà intellettuale dei risultati;
- la capacità di sviluppare business plan incentrati sull'impostazione e riconfigurazione della struttura d'impresa di monitorare e analizzare nel concreto l'ambiente e il contesto d'impresa e di cercare le condizioni per la creazione di valore;
Tali competenze verranno raggiunte ponendo particolare attenzione agli aspetti applicativi degli insegnamenti acquisiti attraverso le esperienze individuali di laboratorio e l'elaborazione della prova finale.
La verifica dell'acquisizione di tali competenze avverrà attraverso esami, prove in itinere e prova finale.

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

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
Alimentazione e nutrizione umana url
Diritto del sistema agroalimentare url
Economia agroalimentare url
Economia del settore alimentare url
Economia delle imprese agroalimentari url
Economia e gestione delle imprese url
Laboratorio di merceologia alimentare url
Marketing dei prodotti agroalimentari url
Tecniche genetiche e molecolari per il miglioramento della qualità delle produzioni animali url

Multidisciplinare

Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione
Il titolo finale di Laurea Magistrale sarà conferito a studenti che abbiano dimostrato conoscenze e capacità di comprensione delle problematiche esistenti nell'industria agro-alimentare e siano in grado di utilizzare testi avanzati in tale ambito.
Le competenze acquisite riguarderanno principalmente:
- conoscenze specialistiche e padronanza di tecniche innovative nei campi fondamentali delle tecnologie agro-alimentari;
- conoscenze legate allo studio e allo sviluppo dei territori, alla biodiversità e alla valorizzazione delle piante;
- conoscenze utili a comprendere materiale documentale, anche complesso, inerente al mondo e alle decisioni dell'impresa;
- sociologia;
- filosofia con particolare attenzione alle ricadute, antropologiche, epistemologiche ed etiche dell'alimentazione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare conoscenza e comprensione
- la capacità di redigere progetti e partecipare ad attività inerenti lo sviluppo dei territori tenendo conto delle loro specificità, anche mettendo a rete le piccole imprese, con particolare attenzione agli aspetti sociali ed etici a loro connessi;
- la capacità di applicare strategie innovative del settore agro-alimentare.
Le conoscenze saranno raggiunte attraverso la frequenza ai corsi e ai rispettivi laboratori didattici previsti dal percorso formativo, nonché attraverso la lettura e la discussione di articoli scientifici in lingua inglese.
La verifica di tali conoscenze sarà attuata attraverso prove di esame in itinere e finali.

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

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
Alimentazione e dinamiche bioculturali url
Cause ambientali delle contaminazioni alimentari url
Etica dell'alimentazione e processi culturali *(modulo di Alimentazione e dinamiche bioculturali)* url
Parassiti da alimenti url
Protezione integrata delle piante di interesse alimentare url
Storia e geografia dell'alimentazione umana *(modulo di Alimentazione e dinamiche bioculturali)* url
Tecniche genetiche e molecolari per il miglioramento della qualità delle produzioni animali url

QUADRO A4.c — Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio	I laureati magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari sono in grado di: - individuare gli accertamenti utili per la caratterizzazione qualitativa dei prodotti agro-alimentare e per la valutazione dei requisiti di sicurezza; - consigliare le corrette prassi tecnico-operative da eseguire nelle singole fasi del	

	processo produttivo; - elaborare piani per disciplinare le produzioni agroalimentari e per la loro valorizzazione commerciale. Al termine degli studi il laureato magistrale possiede consapevolezza ed autonomia di giudizio tali per cui è in grado di analizzare le diverse situazioni di un contesto produttivo e di mercato, di programmare azioni e gestire interventi per migliorare la qualità e l'efficienza della produzione di alimenti e bevande e di ogni altra attività connessa, anche in termini di sostenibilità economica ed ambientale ed eco-compatibilità. L'autonomia di giudizio e la consapevolezza del proprio ruolo professionale si sviluppano e si conseguono, principalmente, attraverso l'azione dei docenti in aula, che solleciteranno gli studenti a immedesimarsi nelle possibili situazioni professionali ed a proporre interpretazioni individuali sia di risultati tecnico-scientifici, sia di eventi specifici legati al contesto produttivo e distributivo dei prodotti alimentari. La verifica di questo risultato di apprendimento è demandata ai singoli docenti responsabili delle attività formative, anche tramite relazioni tecniche scritte assegnate agli allievi, secondo le indicazioni previste nel regolamento del CdS.	
Abilità comunicative	Il laureato magistrale in Scienze Tecnologie Alimentari ha sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico ed economico sia su quello umano ed etico. Queste attitudini gli consentiranno di esplicare responsabilmente la propria attività professionale in contesti diversi adeguando le modalità di comunicazione a quanto richiesto e recepito dagli interlocutori, nel pieno rispetto del rigore scientifico e metodologico. Queste abilità comunicative sono coltivate sollecitando gli studenti a presentare oralmente e per iscritto propri elaborati, relativi anche ad attività di gruppo. La partecipazione a tirocini, stage, seminari e attività di internazionalizzazione consente di acquisire ulteriori possibili strumenti utili per lo sviluppo delle abilità comunicative del singolo studente. Nelle valutazioni degli elaborati individuali, delle prove di grado e finali la qualità e l'efficacia della comunicazione concorrono in modo determinante alla formazione del giudizio complessivo.	
Capacità di apprendimento	Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari fornisce gli strumenti cognitivi e gli elementi logici che possano garantire al laureato magistrale un aggiornamento continuo delle conoscenze nello specifico settore professionale e nell'ambito della ricerca scientifica e tecnologica collegata. Una particolare attenzione è riservata agli strumenti delle nuove tecnologie informatiche, sia per quanto attiene alle forme di comunicazione che per tutto ciò che riguarda l'elaborazione dei dati e la ricerca di informazioni. Sia nelle attività formative caratterizzanti che in quelle affini ed integrative, nell'ambito dei corsi istituzionali e dei seminari integrativi, ampio spazio sarà dedicato all'acquisizione di metodologie e abilità per aumentare le occasioni di sviluppo personale. Il principale strumento di verifica dell'apprendimento raggiunto, in riferimento a questo specifico descrittore, è rappresentato dalla	

	valutazione dello studente da parte del suo relatore di tesi. Infatti, è in occasione dell'elaborazione di un progetto scientifico originale che lo studente può manifestare più chiaramente l'abilità raggiunta nell'accedere a nuove opportunità di conoscenza e sviluppo personale.	

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

29/04/2025

Nell'ambito del corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, gli insegnamenti affini e integrativi, alcuni dei quali potranno essere riconducibili ai settori scientifico disciplinari già considerati come caratterizzanti per la classe di laurea magistrale, ricoprono un ruolo strategico per ampliare e consolidare le competenze scientifiche, tecnologiche, economiche e culturali dei futuri professionisti del settore alimentare. Essi forniscono strumenti teorici e pratici essenziali per affrontare le nuove sfide della produzione, della sicurezza, della sostenibilità e dell'innovazione alimentare.
Si ritiene infatti fondamentale lo studio dei processi basati sulle biotecnologie microbiche (CHIM/11) per la comprensione e la gestione di processi fermentativi innovativi, lo sviluppo di alimenti ed ingredienti funzionali, l'ottimizzazione del biocontrollo microbico, fondamentali per migliorare qualità e sicurezza dei prodotti alimentari. Inoltre, la conoscenza merceologica (SECS-P/13) è da considerarsi aspetto cruciale per valutare qualità, sicurezza, caratteristiche chimico-fisiche e valore commerciale degli alimenti, con particolare attenzione agli aspetti economici e normativi della filiera agroalimentare.
In questo ambito, le moderne tecniche molecolari e omiche (BIO/11) rappresentano strumenti indispensabili per l'identificazione di contaminanti, la tracciabilità, la certificazione di qualità e l'innovazione nei processi produttivi alimentari. La conoscenza delle fonti ambientali di contaminazione alimentare (BIO/06) permette di approfondire e identificare i rischi chimici, microbiologici e fisici strettamente dipendenti da un ambiente antropizzato in rapida evoluzione, contribuendo a progettare strategie efficaci di prevenzione e controllo nella filiera produttiva alimentare. Analogamente, lo studio dei parassiti associati agli alimenti (VET/06), considerati rischi emergenti nella più attuale visione della produzione e distribuzione degli alimenti a livello globale, è un ulteriore strumento per garantire la sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti e tutelare la salute dei consumatori attraverso appropriati piani di monitoraggio e gestione del rischio.
La comprensione delle relazioni tra piante e ambiente (BIO/03) consente di valorizzare la biodiversità e progettare sistemi produttivi alimentari sostenibili, riducendo l'impatto ecologico delle attività agroalimentari.
Infine, l'approccio etico e culturale all'alimentazione (M-FIL/03) sviluppa una visione critica e consapevole sulle scelte alimentari, integrando riflessioni su sostenibilità, benessere animale, equità e tradizioni socio-culturali. Contestualmente, l'analisi storica e geografica delle abitudini alimentari (BIO/08) fornisce strumenti per comprendere l'evoluzione delle diete, la diffusione delle colture e i mutamenti culturali che influenzano il consumo alimentare contemporaneo.

QUADRO A5.a — Caratteristiche della prova finale

24/02/2025

La prova finale consiste nella presentazione e discussione di un elaborato scritto relativo ad un'attività sperimentale mono o multidisciplinare svolta presso un laboratorio di ricerca universitario o di altre strutture scientifiche pubbliche o private, con le quali siano state stipulate apposite convenzioni (tesi sperimentale). La prova finale dovrà consentire allo studente di approfondire le conoscenze sull'argomento oggetto di sperimentazione, sia per gli aspetti scientifici che per quelli di

carattere professionale. Nel lavoro di tesi, il laureando è supportato dall'assistenza di un Relatore, che sia garante della scientificità del metodo seguito e della correttezza dell'interpretazione proposta, e di eventuali Correlatori, che è tenuto a fornire allo studente laureando un supporto operativo e critico di revisione della bozza finale.
La tesi può essere scritta e discussa in lingua inglese.

QUADRO A5.b | Modalità di svolgimento della prova finale

24/02/2025

Per essere ammesso alla prova finale lo studente deve aver conseguito tutti i CFU previsti dall'ordinamento didattico per le attività diverse dalla prova finale e deve aver adempiuto alle formalità amministrative previste dal Regolamento didattico dell'Ateneo che cura gli aspetti amministrativi e gestionali.

La prova finale consiste nella discussione di una tesi di Laurea Magistrale.
La tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è un elaborato scritto originale, redatto in lingua italiana o inglese, prodotto sotto la guida di un docente Relatore, eventualmente coadiuvato da uno o più Correlatori, che lo studente laureando presenta e discute davanti ad una Commissione di Laurea al termine del corso di studi, ovvero dopo aver superato tutti gli esami previsti dal Corso di Laurea Magistrale. L'elaborato è la sintesi di un lavoro sperimentale svolto dal laureando sotto la guida del Relatore medesimo, che opererà in veste di garante della scientificità del metodo seguito e della correttezza dell'interpretazione proposta, e costituisce una parte fondamentale del percorso formativo. Il tema della tesi deve appartenere ad un corso di insegnamento curriculare dello studente. Il Corso di Laurea Magistrale è fortemente orientato allo sviluppo di capacità sperimentali autonome che possono portare a sbocchi professionali per i laureati. La tesi di laurea si configura come un'esperienza a sfondo scientifico originale che il laureando svolge presso uno dei laboratori dei Dipartimenti a cui afferisce il Corso Interateneo; previa autorizzazione del Presidente del Consiglio di Corso di Studio Interateneo è consentito svolgere il lavoro sperimentale frequentando laboratori di altri Dipartimenti afferenti agli Atenei di Sapienza e Tuscia o di altre strutture scientifiche pubbliche o private, con le quali siano state stipulate apposite convenzioni.

La votazione finale è di competenza esclusiva della Commissione di laurea Interateneo, il Consiglio di Corso di Studio Interateneo invita le Commissioni esaminatrici a tener conto nella valutazione dell'eccellenza della carriera accademica dello studente, dell'originalità e della rilevanza scientifica della tesi di laurea magistrale, della prova finale, del completamento degli studi entro il periodo previsto dall'ordinamento didattico e della partecipazione a programmi di mobilità studentesca internazionale.

La Commissione di laurea esprime la votazione in centodecimi e può, all'unanimità, concedere al candidato il massimo dei voti con lode.

Link: https://www.unitus.it/dipartimenti/dibaf/didattica/tesi-ed-esami-di-laurea/

QUADRO B1 — Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: Didattica Programmata & Erogata

Link: https://www.unitus.it/wp-content/uploads/2024/03/L-Reg.to-didattico-LM-ScienzeTecnologieA.pdf

---

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

http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/didattica5/articolo/orario-delle-lezioni-e-date-di-inizio2

QUADRO B2.b — Calendario degli esami di profitto

http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/didattica5/articolo/calendario-accademico

QUADRO B2.c — Calendario sessioni della Prova finale

http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/didattica5/articolo/calendario-accademico

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.	0	Anno di	A scelta dello studente link			12		

		corso 1						
2.	M-FIL/02 BIO/08	Anno di corso 1	Alimentazione e dinamiche bioculturali link			6		
3.	AGR/13	Anno di corso 1	Analisi chimica di matrici agroalimentari link	D'ANNIBALE ALESSANDRO	PA	6	48	
4.	AGR/15	Anno di corso 1	Analisi chimica e sensoriale degli alimenti *(modulo di Innovazione nell'industria alimentare, analisi chimica e sensoriale)* link			6	24	
5.	AGR/15	Anno di corso 1	Analisi sensoriale e Consumer science *(modulo di Analitica innovativa e analisi sensoriale)* link	DE SANTIS DIANA	PA	6	48	✔
6.	AGR/15	Anno di corso 1	Analitica innovativa e analisi sensoriale link			12		
7.	AGR/15	Anno di corso 1	Analitica tradizionale e innovativa per il settore agroalimentare *(modulo di Analitica innovativa e analisi sensoriale)* link	BELLINCONTRO ANDREA	PA	6	48	✔
8.	CHIM/11	Anno di corso 1	Attività professionalizzanti link			6		
9.	CHIM/11	Anno di corso 1	Bioprocessi alimentari e metodologie microbiche avanzate link	RUZZI MAURIZIO	PA	6	48	✔
10.	CHIM/11	Anno di corso 1	Biotecnologie e microbiologia degli alimenti link	LUZIATELLI FRANCESCA	PA	6	48	
11.	BIO/04	Anno di corso 1	Biotecnologie metaboliche e miglioramento vegetale link	FERRARI SIMONE		6	48	
12.	CHIM/11	Anno di corso 1	Biotecnologie microbiche alimentari link	MONTANARI ARIANNA		6	48	

13.	CHIM/11	Anno di corso 1	Biotecnologie microbiche alimentari link	MAZZONI CRISTINA		6	24	
14.	BIO/03	Anno di corso 1	Botanica ambientale e sostenibilità delle produzioni agroalimentari link	DEL VICO EVA		6	48	
15.	BIO/16	Anno di corso 1	Cause ambientali delle contaminazioni alimentari link			6	24	
16.	AGR/01	Anno di corso 1	Economia del settore alimentare link	BLASI EMANUELE	PA	6	48	
17.	SECS-P/08	Anno di corso 1	Economia e gestione delle imprese link	GATTI CORRADO		6	48	
18.	M-FIL/02	Anno di corso 1	Etica dell'alimentazione e processi culturali *(modulo di Alimentazione e dinamiche bioculturali)* link	RUFO FABRIZIO		3	24	
19.	AGR/15	Anno di corso 1	Food System rethinking link	ZANNINI EMANUELE	PA	6	48	✔
20.	AGR/15	Anno di corso 1	Industrie dei prodotti alimentari *(modulo di Innovazione nell'industria alimentare, analisi chimica e sensoriale)* link	ZANNINI EMANUELE	PA	6	48	✔
21.	AGR/15	Anno di corso 1	Innovazione nell'industria alimentare, analisi chimica e sensoriale link			12		
22.	SECS-P/13	Anno di corso 1	Laboratorio di merceologia alimentare link	RESTUCCIA DONATELLA		6	48	
23.	AGR/01	Anno di corso 1	Marketing dei prodotti agroalimentari link	CICATIELLO CLARA	PA	6	48	
24.	CHIM/02	Anno di	Metodi spettroscopici per il controllo della qualità e della sicurezza degli alimenti link	MANETTI CESARE	PA	6	48	✔

		corso 1						
25.	AGR/16	Anno di corso 1	Microbiologia degli alimenti fermentati link	RIZZELLO CARLO GIUSEPPE	PO	6	48	✔
26.	AGR/15	Anno di corso 1	Novel Foods & Food Design link	MODESTI MARGHERITA	RD	6	48	
27.	VET/06	Anno di corso 1	Parassiti da alimenti link	D'AMELIO STEFANO		6	24	
28.	VET/06	Anno di corso 1	Parassiti da alimenti link	CAVALLERO SERENA		6	24	
29.	ING-IND/25	Anno di corso 1	Processi e impianti link	PETRANGELI PAPINI MARCO		6	48	
30.	AGR/15	Anno di corso 1	Scienze e tecnologie dei cereali link	CIMINI ALESSIO	PA	6	48	✔
31.	CHIM/11	Anno di corso 1	Scienze e tecnologie dei prodotti da forno e di pasticceria link	ABOU JAOUDE' RENÉE	RD	6	48	
32.	AGR/12	Anno di corso 1	Sicurezza alimentare e conformità delle produzioni di origine vegetale link	CHILOSI GABRIELE	PA	6	48	
33.	BIO/08	Anno di corso 1	Storia e geografia dell'alimentazione umana *(modulo di Alimentazione e dinamiche bioculturali)* link	TAFURI MARY ANNE		3	24	
34.	AGR/17	Anno di corso 1	Tecniche genetiche e molecolari per il miglioramento della qualità delle produzioni animali link	PIETRUCCI DANIELE	RD	6	48	
35.	0	Anno di corso 2	A scelta dello studente link			12		

36.	BIO/10	Anno di corso 2	Alimentazione e nutrizione umana link			6		
37.	AGR/16	Anno di corso 2	Controllo microbiologico per la sicurezza alimentare *(modulo di Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti)* link			6		
38.	IUS/03	Anno di corso 2	Diritto del sistema agroalimentare link			6		
39.	IUS/03	Anno di corso 2	Diritto del sistema agroalimentare link			6		
40.	AGR/01	Anno di corso 2	Economia agroalimentare link			6		
41.	AGR/01	Anno di corso 2	Economia delle imprese agroalimentari link			6		
42.	L-LIN/12	Anno di corso 2	Lingua inglese link			2		
43.	L-LIN/12	Anno di corso 2	Lingua inglese link			2		
44.	0	Anno di corso 2	PROVA FINALE link			16		
45.	0	Anno di corso 2	PROVA FINALE link			16		
46.	AGR/12	Anno di corso 2	Protezione integrata delle piante di interesse alimentare link			6		
47.	AGR/16	Anno di	Selezione degli starter e microbiologia predittiva *(modulo di*			6		

		corso 2	*Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti)* link					
48.	AGR/16	Anno di corso 2	Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti link			12		
49.	AGR/16	Anno di corso 2	Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti link			12		
50.	0	Anno di corso 2	Tirocinio link			12		
51.	0	Anno di corso 2	Tirocinio link			12		
52.	AGR/16	Anno di corso 2	modulo controllo microbiologico per la sicurezza alimentare *(modulo di Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti)* link			6		
53.	AGR/16	Anno di corso 2	modulo selezione degli starter e microbiologia predittiva *(modulo di Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti)* link			6		

QUADRO B4 | Aule

Link inserito: http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/altre-informazioni/articolo/strutture-didattiche

QUADRO B4 | Laboratori e Aule Informatiche

Link inserito: http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/altre-informazioni/articolo/strutture-didattiche

QUADRO B4 | Sale Studio

Link inserito: http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/altre-informazioni/articolo/strutture-didattiche

QUADRO B4 Biblioteche

Link inserito: http://www.unitus.it/it/dipartimento/sistema-bibliotecario-di-ateneo

QUADRO B5 Orientamento in ingresso

27/06/2025

Il SOrT è il servizio di Orientamento integrato della Sapienza. Il servizio ha una sede centrale nella Città universitaria e sportelli dislocati presso le Facoltà. Nei SOrT gli studenti possono trovare informazioni più specifiche rispetto alle Facoltà e ai corsi di laurea e un supporto per orientarsi nelle scelte. L'ufficio centrale e i docenti delegati di Facoltà coordinano i progetti di orientamento in ingresso e di tutorato, curano i rapporti con le scuole medie superiori e con gli insegnanti referenti dell'orientamento in uscita, propongono azioni di sostegno nella delicata fase di transizione dalla scuola all'università e supporto agli studenti in corso, forniscono informazioni sull'offerta didattica e sulle procedure amministrative di accesso ai corsi.

Iniziative e progetti di orientamento:

1. “Porte aperte alla Sapienza”.
L'iniziativa, che si tiene ogni anno presso la Città Universitaria, è l'appuntamento più importante dedicato alle nuove matricole: nelle tre giornate di orientamento si possono incontrare docenti e altri studenti, ricevere informazioni, assistere nell'Aula Magna alle conferenze di presentazione dell'offerta formativa di tutte le Facoltà dell'Ateneo. L’iniziativa è rivolta a tutti coloro che intendono iscriversi ai Corsi di Laurea, Laurea Magistrale a ciclo unico e Laurea Magistrale di Sapienza, con particolare attenzione agli studenti delle ultime classi delle Scuole Secondarie Superiori. L’evento costituisce per tutti gli stakeholder l'occasione per conoscere la Sapienza, la sua offerta didattica, i luoghi di studio, di cultura e di ritrovo ed i molteplici servizi disponibili per gli studenti (biblioteche e sale studio, musei, residenze universitarie, attrezzature sportive, teatro di Ateneo). Oltre alle informazioni sulla didattica, durante gli incontri e negli stand di Facoltà lungo i viali dell’Ateneo, ma anche negli stand virtuali, è possibile ottenere indicazioni sull'iter amministrativo sia di carattere generale sia, più specificatamente, sulle procedure di immatricolazione ai vari corsi di studio e acquisire informazioni specifiche sui bandi per la partecipazione alle prove di accesso ai corsi.
Inoltre, per favorire lo sviluppo di contesti inclusivi e l’accesso alla formazione universitaria, il Settore per le relazioni con gli studenti con disabilità e con DSA promuove spazi di confronto per la gestione delle carriere mediante piani di studio personalizzati e individualizzati con l’attivazione di supporti didattici e/o economici e/o logistici disponibili per gli studenti fragili. Infine, il Settore orienta gli studenti alle procedure da seguire per la richiesta dei supporti con l’indicazione delle certificazioni cliniche da poter presentare.

2. Portale Orientamento Sapienza
Per accompagnare il percorso di scelta del corso di studio, l’Ateneo ha realizzato un portale online (https://orientamento.uniroma1.it/index.html) che consente un’esperienza immersiva e anticipata della vita universitaria: entrare con immagini navigabili e filmanti nel campus, nelle aule e nei laboratori, nelle biblioteche, nel teatro, negli spazi dedicati alla musica e allo sport; fruire online di moduli didattici sui principali argomenti oggetto dei corsi; valutare e accrescere la propria preparazione per i test di accesso o di verifica delle conoscenze.
Inoltre, il portale rappresenta il punto di contatto principale per essere informati sugli eventi di orientamento che le diverse Facoltà e Dipartimenti programmano nel corso dell’anno e ospita i filmati di presentazione delle Facoltà, dei Corsi di Laurea, Laurea Magistrale a ciclo unico e Laurea Magistrale, in particolare dei corsi di nuova istituzione. Tutte le iniziative di orientamento sono promosse sui canali social di Ateneo in modo da intercettare l’attenzione degli studenti

potenzialmente interessati.

3. Progetto “Un Ponte tra Scuola e Università”
Il Progetto nasce con l'obiettivo di favorire una migliore transizione degli studenti in uscita dagli Istituti Superiori al mondo universitario e facilitarne il successivo inserimento nella nuova realtà.
Il progetto si articola in due iniziative:
a) La Sapienza si presenta - Incontri di presentazione delle Facoltà e lezioni-tipo realizzati dai docenti della Sapienza e rivolti agli studenti delle Scuole Secondarie su argomenti inerenti a ciascuna area didattica;
b) La Sapienza degli studenti – Interventi nelle Scuole finalizzati alla presentazione dei servizi offerti dalla Sapienza e racconto dell'esperienza universitaria da parte di studenti “mentore”, studenti senior appositamente formati.

4. Progetto “Conosci te stesso”
Consiste nella compilazione, da parte degli studenti, di un questionario di autovalutazione per accompagnare in modo efficace il processo decisionale degli stessi studenti nella scelta del loro percorso formativo.

5. Progetto “Orientamento in rete”
Si tratta di un progetto di orientamento e di riallineamento sui saperi minimi. L'iniziativa prevede lo svolgimento di un corso di preparazione, caratterizzato da una prima fase con formazione a distanza ed una seconda fase realizzata attraverso corsi intensivi in presenza, per l'accesso alle Facoltà a numero programmato dell'area biomedica, sanitaria e psicologica, destinato agli studenti degli ultimi anni di scuola secondaria di secondo grado.

6. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento - PCTO (ex alternanza scuola-lavoro).
Si tratta di una modalità didattica che, attraverso l'esperienza pratica, aiuta gli studenti delle Scuole Superiori a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e a testare sul campo le proprie attitudini mentre arricchisce la formazione e orienta il percorso di studio.

7. Orientamento Next Generation (ONG)
È il progetto comune di tutti gli Atenei della Regione Lazio, finanziato dal Piano di Ripresa e Resilienza, pensato per aiutare le studentesse e gli studenti della nostra Regione a scegliere in modo consapevole il proprio percorso di formazione successivo al ciclo scolastico, nonché a definire la propria traiettoria personale e professionale.
Il progetto prevede l’erogazione, da parte di docenti di Sapienza, di un percorso formativo di 15 ore totali, fruibile in presenza e in modalità curriculare, strutturato in 5 moduli da 3 ore erogati in 5 giorni preferibilmente consecutivi, fatti salvi accordi diversi con le scuole, riguardante i seguenti contenuti a titolo esemplificativo:
- Modulo A - Perché studiare serve?
- Modulo B - Come si studia all'università?
- Modulo C - Come posso prepararmi al meglio al percorso di studio universitario?
- Modulo D - Chi sono e chi sarò da grande?
- Modulo E - A quali professioni posso aspirare?

8. Tutorato in ingresso
Sono previste attività di tutorato destinate agli studenti e alle studentesse dei cinque anni delle Scuole Superiori.

Inoltre, per supportare la scelta del percorso di studio e illustrare i servizi attivi destinati alle studentesse e agli studenti con disabilità e con DSA Sapienza organizza incontri con gli istituti scolastici e incontri di orientamento individuali con le scuole superiore di secondo grado.
L'Ateneo sostiene, successivamente, gli studenti con disabilità e con DSA nel delicato e importantissimo processo di orientamento, valutazione e selezione in ingresso.
Il 'Settore studenti con disabilità e DSA' valuta quali modalità individualizzate di espletamento delle prove di ingresso si rendano necessarie in considerazione delle certificazioni presentate dagli studenti e dalle studentesse.
Per l’immatricolazione a corsi di studio a numero programmato locale o nazionale in cui è prevista una prova selettiva per l’accesso, le persone con disabilità possono richiedere una serie di misure compensative (ad es.: aula dedicata; tempi aggiuntivi; Tutor lettore; Tutor accompagnatore; Interprete LIS; calcolatrice) seguendo le modalità di richiesta indicate nei bandi di ammissione ai corsi di studio. Allo stesso modo, per l’immatricolazione a corsi di studio che prevedono prove di accesso di tipo TOLC gestite dal Consorzio CISIA, sia in modalità in presenza che a distanza nella modalità

TOLC@CASA, le persone con disabilità e/o con DSA possono chiedere le misure di supporto nel rispetto delle modalità e dei termini previsti dalle procedure amministrative di iscrizione alle prove.
Infine, il 'Settore studenti con disabilità e DSA' si occupa dell'accoglienza alle nuove matricole che si trovano in una condizione di vulnerabilità con il sostegno di tutor specializzati, tutor alla pari e interpreti LIS.

A questo link è possibile trovare tutte le informazioni relative ai servizi offerti da Sapienza:
https://www.uniroma1.it/it/pagina/disabilita-e-dsa

Descrizione link: Ufficio Comunicazione e Orientamento Tuscia
Link inserito: http://www.unitus.it/it/unitus/orientamento1/articolo/orientamento

QUADRO B5 | Orientamento e tutorato in itinere

27/06/2025

Sapienza, attraverso il SOrT - Servizio di Orientamento e tutorato, accompagna il percorso universitario dei propri studenti e studentesse, fornendo un'attività di accoglienza, di supporto organizzativo e di sostegno allo studio.
I servizi di tutoraggio in itinere sono garantiti da Tutor docenti e Tutor studenti.

L'Ateneo prevede, inoltre, specifici servizi e facility per studenti con particolari esigenze:
- appelli straordinari – per studentesse e studenti lavoratrici/lavoratori, studentesse e studenti atlete/i con meriti sportivi, studentesse e studenti genitori con figlia/o o figlie/i di età inferiore ai tre anni e studentesse in stato di gravidanza;
- tempo parziale (https://www.uniroma1.it/it/content/passaggio-al-tempo-parziale) – studentesse e studenti che non hanno la piena disponibilità del proprio tempo da dedicare allo studio, come, ad esempio, studentesse e studenti lavoratrici/lavoratori. Essi possono concordare, all'atto dell'immatricolazione o durante gli anni successivi di iscrizione, un percorso formativo con un numero di crediti variabile fra 18 e 45 crediti invece dei 60 crediti/anno previsti normalmente, onde evitare di andare fuori corso; per il regime di tempo parziale è prevista una riduzione progressiva dei contributi;
- esonero dal pagamento delle tasse universitarie, con la sola eccezione di un contributo annuale, indipendentemente dal valore Isee, pari a 30 euro, e dell'imposta di bollo e della tassa regionale – tale agevolazione è prevista, ad esempio, per studentesse e studenti atlete/i con meriti sportivi, per studentesse e studenti che vivono fuori dalla famiglia di origine sulla base di un provvedimento dell'autorità giudiziaria (Progetto Care Leavers); per studentesse e studenti che superano il concorso per accedere alla Scuola Superiore di Studi Avanzati (Ssas) di Sapienza e in altri casi ancora (https://www.uniroma1.it/it/pagina/esenzioni-e-agevolazioni).

A studentesse e studenti straniere/i è dedicato il servizio Hello, che offre supporto e assistenza attraverso un servizio di informazioni capillare e personalizzato che prevede diversi canali di interazione (front office, e-mail, videochiamata).

Inoltre, il Settore Studenti con disabilità e DSA fornisce servizi di accoglienza, orientamento, monitoraggio e supporto per favorire l'inclusione mediante la pianificazione personalizzata degli interventi e degli ausili al fine di ridurre o eliminare gli ostacoli e garantire un adeguato inserimento nell'ambiente universitario. Il Servizio si pone come mediatore tra i particolari bisogni formativi speciali di studentesse e studenti con disabilità o con DSA e le regolamentazioni didattiche dell'Ateneo.
Per la realizzazione di tale attività vengono impiegati anche i tutor specializzati, interpreti LIS e i tutor alla pari (accompagnamento a lezione e supporto allo studio).
Sulla base della certificazione clinica presentata dalla/o studentessa/studente, i Servizi per gli studenti con disabilità e con DSA:
- elaborano e concordano con lo studente un piano individualizzato per il percorso accademico;
- predispongono una scheda individuale;
- monitorano e aggiornano il progresso di carriera dello studente per ottimizzare l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi;

- predispongono idonei percorsi di potenziamento delle abilità accademiche;
- effettuano la mediazione con la struttura didattica.

Alla Sapienza Università di Roma l'inclusione costituisce il presupposto fondamentale per le riduzioni delle diseguaglianze e rappresenta uno dei principi basilari della cultura dell'Ateneo e del diritto allo studio.
L'Università promuove, inoltre, le attività ed i servizi che favoriscono le condizioni di studio e di frequenza degli studenti con disabilità e con DSA.

A questo link è possibile trovare tutte le informazioni relative ai servizi offerti:
https://www.uniroma1.it/it/pagina/disabilita-e-dsa

Descrizione link: Orientamento e tutorato
Link inserito: http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/orientamento5/articolo/orari-info-point

QUADRO B5 — Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

27/06/2025

Sapienza e Tuscia promuovono e sostengono le attività di tirocinio curriculare ed extracurriculare in Italia e all'estero a favore dei propri studenti e laureati. L'obiettivo è quello di offrire ai giovani concrete opportunità di confronto con il mondo del lavoro e favorire in tal modo le loro scelte professionali future.
Il Settore Tirocini dell'Area Offerta Formativa e Diritto allo studio (Sapienza) e l'Ufficio Mobilità Internazionale (Tuscia), anche attraverso le piattaforme informatiche dedicate, curano, in particolare, i seguenti servizi e adempimenti:
• stipula delle convenzioni per tirocini con enti pubblici e privati, sia in Italia che all'estero;
• assistenza e informazione all'utenza sia in presenza che via email e telefono;
• relazioni con altri enti pubblici che si occupano di politiche attive per il lavoro con lo strumento del tirocinio (Regioni, Centri per l'Impiego)
• stipula di accordi per fornire il servizio di preselezione delle candidature ad avvisi emessi da Enti Pubblici (Banca d'Italia, IVASS, FONDAZIONE CRUI) finalizzati all'attivazione di tirocini.

Attraverso le piattaforme informatiche di Sapienza e Tuscia gli studenti e i laureati possono:
• registrarsi inserendo la propria anagrafica e compilare, pubblicare e gestire il proprio curriculum vitae;
• cercare tra gli annunci del portale le offerte di lavoro/tirocinio in linea con il proprio profilo curriculare e candidarsi agli annunci direttamente online;
• avviare online le procedure per l'attivazione di tirocini in Convenzione con l'Ateneo;
• contattare direttamente le imprese e proporre la propria autocandidatura;
• scegliere se rendere accessibili i propri dati personali alle imprese.

Presso la Segreteria Didattica DIBAF, lo sportello 'Unitusjob' di Tuscia e gli sportelli tirocinio delle Facoltà/Dipartimenti di Sapienza vengono erogati i servizi di:
• accoglienza e informazione;
• approvazione ed attivazione dei progetti formativi a favore degli studenti e laureati dei propri corsi di afferenza;
• assistenza per l'utilizzo del portale digitale.

Il Career Service di Sapienza offre ai propri studenti e laureati concrete opportunità di confronto con il mondo del lavoro, anche al fine di agevolare le proprie scelte future, attraverso la promozione di tirocini curriculari ed extracurriculari, sia in Italia che all'estero.

Studenti e laureati hanno a disposizione la piattaforma informatica Jobsoul Sapienza per:
• creare e personalizzare il proprio CV;
• candidarsi alle opportunità di tirocinio in linea con il proprio profilo curriculare;
• consultare l'elenco delle aziende ed enti registrati in piattaforma per contattarli autonomamente;
• attivare tirocini in Convenzione con l'Ateneo, conservando lo storico delle esperienze svolte.

Il Career Service effettua la preselezione delle candidature per avvisi emessi da Enti Pubblici e Istituzioni per l'attivazione di tirocini curriculari ed extracurriculari.

Le procedure, i regolamenti, i bandi e gli avvisi sono pubblicati sul sito di Ateneo alla seguente pagina:
https://www.uniroma1.it/it/pagina/career-service-studenti-e-laureati

Il Career Service gestisce i propri canali social Facebook, Twitter, LinkedIn su cui rilancia servizi, opportunità ed informazioni per gli studenti e laureati.

Contatti: https://www.uniroma1.it/it/pagina/contatti-career-service

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 regolamenta, 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.

BORSE DI STUDIO PER TESI DI LAUREA ALL'ESTERO
https://www.uniroma1.it/it/pagina/borse-tesi-allestero
Le borse di studio per tesi all'estero sono rivolte a studenti regolarmente iscritti almeno al I anno del corso di laurea magistrale, al penultimo o all'ultimo anno di laurea magistrale a ciclo unico che desiderino svolgere parte del proprio lavoro di preparazione della tesi all'estero presso istituzioni, enti, imprese, aziende straniere o comunitarie, o presso Istituzioni sovra-nazionali o internazionali di adeguato livello scientifico e culturale.
Il lavoro di tesi all'estero deve svolgersi per un periodo di almeno due mesi continuativi.
La borsa di studio è di € 2.821,00 lordi (comprensivi di IRAP).
Le borse sono attribuite sulla base di un bando di concorso gestito dalle facoltà: è possibile presentare la propria candidatura direttamente presso le presidenze di facoltà.

BORSE DI STUDIO PER ATTIVITÀ DI PERFEZIONAMENTO ALL'ESTERO
https://www.uniroma1.it/it/pagina/borse-di-perfezionamento-allestero
Le borse di studio per perfezionamento all'estero vengono bandite ogni anno, per consentire ai laureati di frequentare corsi o attività di perfezionamento presso istituzioni estere ed internazionali di livello universitario. Hanno durata minima di 6 mesi e massima di 12. L'importo mensile è di 1.290 euro esente dall'IRPEF.
Sono riservate a laureati in possesso del diploma di laurea magistrale o magistrale a ciclo unico o equiparato conseguito

presso Sapienza Università di Roma, entro l'ultima sessione utile dell'anno accademico precedente a quello di emanazione del bando di concorso e che non abbiano superato i 29 anni di età.
La borsa di studio può essere usufruita con decorrenza dal giorno successivo al superamento del colloquio. L'inizio dell'attività di perfezionamento è consentito entro l'anno solare successivo a quello di emanazione del bando di concorso.

ERASMUS + MOBILITÀ PER STUDIO E TIROCINIO VERSO DESTINAZIONI EUROPEE
https://www.uniroma1.it/it/pagina/andare-allestero
Erasmus+ promuove l'attività di cooperazione transnazionale tra le istituzioni di istruzione superiore; finanzia la mobilità per fini di studio (SMS) e di tirocinio (SMP) degli studenti in tutte le discipline e i livelli di studio (dottorato compreso) e favorisce il riconoscimento accademico degli studi all'interno dello Spazio europeo dell'Istruzione superiore. La mobilità degli studenti per soggiorni di studio Erasmus+ consente di frequentare corsi e superare esami, con pieno riconoscimento nel proprio curriculum accademico, oppure di svolgere ricerche per la preparazione della propria tesi di laurea o di dottorato. Il soggiorno di studio dovrà avere una durata minima di tre e massima di dodici mesi, per ogni ciclo di studi (24 mesi complessivi per i corsi a ciclo unico) da svolgersi nell'arco temporale compreso tra il 1° giugno e il 30 settembre dell'anno successivo.
La mobilità degli studenti per tirocini formativi Erasmus+ permette di svolgere tirocini presso imprese, centri di formazione e di ricerca con sede in uno dei paesi partecipanti al programma. La durata dell'attività di tirocinio è compresa tra i due e i dodici mesi da effettuarsi nel periodo 1° giugno – 31 luglio dell'anno successivo, per svolgere all'estero esclusivamente attività di tirocinio a tempo pieno riconosciuta, come parte integrante del programma di studi dello studente dal proprio Istituto di appartenenza. Il tirocinio può essere svolto anche dopo la laurea a condizione che la selezione avvenga prima del conseguimento del titolo. Il numero di mesi di mobilità si somma a quelli dei periodi Erasmus per studio, fino al massimo previsto dal programma (12 mesi per ciclo o 24 per i corsi a ciclo unico).
Condizioni generali di partecipazione.
La partecipazione al programma Erasmus della Sapienza Università di Roma avviene concorrendo ai bandi annuali. Inoltre, sono previsti specifici bandi per prendere parte all'attività SMP (tirocinio Erasmus) che sono pubblicizzati nella pagina web dedicata all'Erasmus sul sito di ateneo.
CIVIS
https://civis.eu/en
https://www.uniroma1.it/it/pagina/civis-mobility
Sapienza è partner dell'alleanza europea CIVIS, "A European Civic University", finanziata dall'Unione europea e costituita insieme con le università di:
- Free University of Brussels,
- University of Tübingen,
- Autonomous University of Madrid,
- Aix-Marseille Université,
- National Kapodistrian University of Athens,
- University of Bucharest,
- University of Stockholms,
- University of Glasgow,
- Paris Londron University Salzburg,
- Université de Lausanne.

L'alleanza ha attivato una varietà di programmi di studio condivisi tra gli 11 campus europei per costituire un vero Spazio europeo dell'Istruzione superiore e contribuire allo sviluppo di una società europea della conoscenza, solida e multilingue. La formazione sarà fondata sulla ricerca e su attività didattiche innovative, che prevedranno - oltre alla tradizionale mobilità Erasmus - mobilità brevi, anche virtuali e a distanza.
Gli studenti che parteciperanno all'avvio delle mobilità CIVIS entreranno a far parte di una comunità europea, che beneficerà di servizi potenziati e di nuovi percorsi didattici innovativi.

MOBILITÀ VERSO UNIVERSITÀ EXTRA-EUROPEE
https://www.uniroma1.it/it/pagina/borse-accordi-bilaterali

Grazie a fondi erogati dal Ministero dell'Università e della Ricerca (MUR) e a contributi propri, Sapienza ogni anno offre ai propri studenti di laurea triennale, magistrale e dottorato (purché privi di borsa), la possibilità di trascorrere un periodo di studio, per sostenere esami o fare ricerca tesi in una delle oltre 200 Istituzioni extra-UE con le quali ha in vigore accordi bilaterali. La caratteristica saliente della mobilità basata su un accordo tra la nostra e l'Istituzione straniera consiste nel

vantaggio reciproco (tanto per chi parte, quanto per arriva a Sapienza) della totale esenzione dal pagamento delle tasse di iscrizione presso l'Università ospitante. Lo studente Sapienza selezionato continuerà a pagare le tasse presso Sapienza e non presso l'Università straniera. A tale vantaggio si somma, un finanziario erogato per tutto il periodo di permanenza all'estero, che non può essere inferiore a 90 giorni e fino a un massimo di 2 semestri consecutivi. È consentito fruire del contributo soltanto una volta per ciascun ciclo di studio e la borsa non è cumulabile con altri contribuiti.
Il nuovo programma Erasmus + finanzia periodi di studio all'estero anche verso università non europee con le quali Sapienza ha stipulato un accordo interuniversitario. Informazioni sono disponibili alla pagina web:
http://www.uniroma1.it/internazionale/erasmus/mobilita-extra-ue

DOPPI TITOLI
https://www.uniroma1.it/it/pagina/titoli-doppi-multipli-e-congiunti
Un corso di studio che rilascia un titolo doppio o multiplo o, con riferimento esclusivamente ai corsi di studio interateneo, un titolo congiunto è un programma di studio integrato istituito da Sapienza con una o più università estere che permette agli studenti di frequentare una parte della carriera presso la propria università e una parte presso le università partner coinvolte, ottenendo alla fine del percorso un titolo riconosciuto in tutti i paesi coinvolti. L'opportunità offerta da questo tipo di corsi internazionali è, innanzitutto, quella di inserirsi in un contesto internazionale e, spesso, anche nel mondo del lavoro. I contributi alla mobilità seguono le regole del programma Erasmus + o del programma di Mobilità verso Università Extra-europee a seconda dell'università di destinazione.

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Cipro	Cyprus University of Technology		11/09/2017	solo italiano
2	Francia	UniversitÃ© d'Avignon et des Pays de Vaucluse		25/03/2016	solo italiano
3	Grecia	University of Athens		20/12/2016	solo italiano
4	Grecia	University of Crete		10/12/2016	solo italiano
5	Paesi Bassi	Landbouwuniversitet Wageningen		25/02/2014	solo italiano
6	Polonia	University of Agriculture in Krakow		13/06/2016	solo italiano
7	Portogallo	Universidade de Lisboa		14/02/2014	solo italiano
8	Portogallo	Universidade de Tras-os-Montes e Alto Douro		24/05/2016	solo italiano
9	Romania	Universitatea de ÅtiinÅ£e agricole Åi medicinÄ veterinarÄ cluj-napoca		01/04/2016	solo italiano
10	Spagna	Universidad De La Rioja	28599-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	04/11/2015	solo italiano
11	Spagna	Universidad De Valladolid	29619-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	04/07/2015	solo italiano
12	Spagna	Universidad Politecnica de Cartagena - Murcia		14/02/2014	solo italiano

13	Spagna	Universidad Politecnica de Valencia		04/04/2014	solo italiano
14	Spagna	Universidad de Cordoba (UCO)		10/03/2014	solo italiano
15	Spagna	Univesidad de Vigo		02/12/2015	solo italiano
16	Turchia	Cappadocia University		07/07/2020	solo italiano

QUADRO B5 | Accompagnamento al lavoro

30/06/2025

I servizi di orientamento al lavoro di Sapienza e Tuscia mirano a fornire a studenti e laureati informazioni e strategie operative utili nella delicata fase di transizione dal percorso universitario al mondo del lavoro.
Il Settore Placement dell'Area Offerta Formativa e Diritto allo Studio di Sapienza e l'Unitusjob di Tuscia curano in particolare le attività relative a: attuazione politiche di placement volte a favorire l'ingresso nel mondo del lavoro dei laureati di Sapienza e Tuscia; costruzione di una rete di relazioni ed opportunità tra imprese, associazioni, enti, laureati e Ateneo; attività di supporto informativo ai laureati; stipula di convenzioni per l'Apprendistato di Alta Formazione e Ricerca; gestione attività di Back Office della sezione lavoro sulla piattaforma informatica di ciascun Ateneo; organizzazione e partecipazione ad eventi di orientamento al lavoro e di recruiting; promozione di bandi, concorsi e altre opportunità dedicate ai laureati e ai dottori di ricerca attraverso la diffusione sui siti di Ateneo e sui canali social Facebook e Twitter.
I due Atenei si avvalgono di piattaforme informatiche per agevolare l'incontro tra studenti/laureati ed aziende, attraverso la pubblicazione di opportunità di lavoro rivolte ai propri studenti e laureati. Sul portale, le aziende accreditate possono accedere alla banca dati dei curricula di studenti e laureati, scaricarli e inserire offerte di lavoro e tirocini. I laureati possono prendere visione delle opportunità di tirocinio e di lavoro e candidarvisi oppure autocandidarsi direttamente all'azienda, pubblicando e mantenendo aggiornato il proprio curriculum vitae.
Sono inoltre organizzate, anche in collaborazione con i Dipartimenti di riferimento, iniziative finalizzate a favorire momenti di incontro con professionisti e recruiter, quali Presentazioni aziendali e Career Day per la selezione dei candidati, anche al fine di rafforzare il network tra l'Università e le Imprese e favorire la transizione al lavoro di studenti/laureati dei due Atenei.

Il Career Service di Sapienza supporta le studentesse, gli studenti, le laureate e i laureati nella delicata fase di transizione dal percorso universitario al mondo del lavoro, fornendo diversi servizi tra i quali:
- assistenza e informazione sui servizi erogati;
- consulenze individuali di orientamento al lavoro;
- revisione del CV;
- catalogo formativo per l’orientamento al lavoro e lo sviluppo dell’employability;
- stipula accordi di partnership con le imprese per la realizzazione di iniziative di placement e orientamento al lavoro;
- selezioni riservate;
- piattaforma di placement gratuita per l’intermediazione della domanda di lavoro;
- organizzazione di eventi di recruiting e orientamento.

L’accompagnamento al lavoro si concretizza con specifiche attività organizzate dal Career Service e/o da Facoltà e altre strutture di Ateneo o in collaborazione con aziende, enti esterni pubblici o privati ed associazioni di categoria.
Le attività di orientamento al lavoro possono consistere in seminari, workshop ed eventi tematici sull’orientamento al lavoro, sulle competenze trasversali e su career management skills (ad. es soft skills, redazione del cv, strategie per la ricerca attiva di lavoro, video curriculum, social network, Employability Lab ecc.)
Per favorire l’incontro con le aziende e gli enti, vengono organizzati Recruiting day, Career Day, Testimonial day, Presentazioni aziendali, visite aziendali, Assessment, Business Game, programmi di mentoring o altre iniziative inerenti al

placement, comprensive di quelle con gli Alumni e le mentorship aziendali. Tali eventi possono essere realizzati sia online che in presenza e sono finalizzati alla ricerca dei profili più idonei per le opportunità professionali offerte dalle imprese. Sono a disposizione di studenti e laureati anche seminari, workshop ed eventi tematici dedicati al placement (ad es. innovazione, start-up, incubazione di impresa, focus sulle professioni, Innovation Camp, Monster Tours ecc.).

Ogni anno il Career Service organizza il Career Day di Ateneo, dedicato a studenti e laureati di tutte le undici Facoltà della Sapienza, nonché diversi Career Day di Area tematica quali ad esempio: Career Day Scienze Umane e Sociali; Career Day Scienze Economiche e Giuridiche, Career Day STEM.

I servizi, il calendario degli eventi e le opportunità dedicate a studenti e laureati sono pubblicati sul sito di Ateneo alla seguente pagina: https://www.uniroma1.it/it/pagina/career-service-studenti-e-laureati
Il Career Service gestisce i propri canali social Facebook, X e LinkedIn su cui rilancia servizi, promuove bandi, concorsi e altre opportunità dedicate a studenti e laureati.

Contatti: https://www.uniroma1.it/it/pagina/contatti-career-service
https://www.uniroma1.it/it/pagina/settore-placement

Link inserito: https://www.unitus.it/studenti/placement/

QUADRO B5 | Eventuali altre iniziative

20/05/2024

CIAO
Il Centro informazioni accoglienza e orientamento è un servizio gestito da unità di personale afferenti all'Area Servizi agli Studenti e da circa 150 studenti vincitori di borsa di collaborazione e iscritti agli ultimi anni di tutti i corsi di laurea o laurea magistrale della Sapienza.
Il Ciao svolge attività di informazione e consulenza per gli studenti e le matricole su:
- modalità di immatricolazione e di iscrizione;
- utilizzo del sistema informativo di ateneo (Infostud);
- procedure previste nei regolamenti per gli studenti (passaggi, trasferimenti ecc.);
- servizi, attività e iniziative culturali di Ateneo.

Le attività del Ciao, istituito nell'anno accademico 1998-1999, sono finalizzate a rendere positivi e accoglienti i momenti di primo impatto e le successive interazioni degli studenti con le istituzioni, le strutture e le procedure universitarie.
I compiti principali del Ciao sono:
- fornire informazioni complete, chiare e accessibili;
- diversificare i canali e gli strumenti di comunicazione;
- adottare linguaggi, testi e stili di interazione vicini alle esigenze degli studenti;
- avere atteggiamenti di disponibilità all'ascolto;
- esercitare attività di assistenza e consulenza.

Il CIAO conta oltre 100.000 contatti all'anno, fra front-office, mail, e risposte attraverso sistemi di videochiamata; nei periodi di maggiore afflusso si contano punte di oltre 500 contatti al giorno. Al di là dei numeri, il Ciao è diventato in questi anni un punto di riferimento per gli studenti della Sapienza, che in tante occasioni continuano a dimostrare il loro apprezzamento grazie al lavoro, alla professionalità e alla disponibilità dei loro colleghi che si avvicendano nel servizio.
https://www.uniroma1.it/it/node/23942

HELLO
Lo sportello HELLO è un servizio di accoglienza e informazioni dedicato a tutti gli utenti internazionali interessati a studiare, svolgere ricerca o tirocini presso La Sapienza o a visitare l'Ateneo. Più in generale, HELLO svolge un servizio di primo contatto con il pubblico internazionale anche allo scopo di indirizzare le richieste degli utenti verso gli uffici specifici. Allo sportello HELLO prestano servizio in qualità di borsisti 100 studenti Sapienza di varie nazionalità con ottima

conoscenza della lingua inglese.
HELLO offre un servizio di informazioni capillare e personalizzato attraverso diversi canali di interazione (front office ed e-mail). Gli studenti internazionali possono ricevere notizie sulle procedure di iscrizione ai corsi di studio della Sapienza e informazioni sui servizi dedicati agli studenti.
Lo sportello HELLO organizza una passeggiata all'interno della città universitaria svolgendo attività di orientamento e informazione per gruppi di studenti internazionali di scuole e/o atenei esteri. HELLO svolge un'attività di censimento per il flusso di studenti internazionali che non si iscrivono a corsi di studio, né partecipano a programmi di scambio, ma che svolgono un periodo di attività di ricerca presso il nostro ateneo.

QUADRO B6 | Opinioni studenti

03/04/2024

Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: Il documento espone i dati della rilevazione delle opinioni degli studenti del CdS

QUADRO B7 | Opinioni dei laureati

03/04/2024

Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: Il documento espone i dati della rilevazione delle opinioni dei laureati.

QUADRO C1 — Dati di ingresso, di percorso e di uscita

03/04/2024

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Il documento espone i dati di ingresso, di percorso e di uscita degli studenti del CdS

QUADRO C2 — Efficacia Esterna

26/06/2025

Link inserito: https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2024&corstipo=LS&ateneo=70035&facolta=872&gruppo=13&livello=tutti&area4=3&pa=70035&classe=11078&postcorso=0580107307100001&isstella=0&condocc=tutti&iscrls=tu

QUADRO C3 — Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare

11/09/2024

Il Questionario on line sulle opinioni di enti e imprese con accordi di stage/tirocinio curriculare o extracurriculare è stato somministrato a luglio 2024 ai tutor di 3.588 tirocini ed ha permesso di valutare 1.138 tirocini con data di fine compresa tra il 01/06/2023 ed il 31/05/2024.
Gli Enti e le Imprese coinvolte sono registrate sulla piattaforma Jobsoul Sapienza ed hanno accordi di tirocinio curriculare o extra-curriculare attivi nel periodo di riferimento.

La survey ha inteso indagare, attraverso scale di valutazione e domande a risposta multipla, le opinioni e la soddisfazione dei tutor aziendali sui seguenti aspetti:

1. Conoscenze e competenze: Conoscenze teoriche nello specifico campo di studi; Conoscenze metodologiche nello specifico campo di studi; Competenze tecniche e operative relative all'area professionale di riferimento; Capacità di mettere in pratica le proprie conoscenze nell'area professionale di riferimento; Capacità di utilizzare strumenti applicativi ed informatici nell'area professionale di riferimento.
2. Compete trasversali relative alla sfera personale: Tolleranza allo stress; Capacità di innovazione/creatività; Impegno nel lavoro; Capacità di apprendimento; Life balance; Autoconsapevolezza.
3. Competenze trasversali relative alla sfera relazionale: Abilità comunicative e di public speaking; Capacità di network; Adattamento in contesti multiculturali; Capacità di leadership; Capacità di lavoro in team; Capacità di negoziazione e gestione dei conflitti.
4. Competenze trasversali relative alla gestione delle attività: Capacità di analisi; Capacità di adattamento al contesto; Orientamento ai risultati; Cercare e gestire le informazioni; Gestione del tempo e delle priorità.
5. Competenze relative alla sostenibilità; Gestione della diversità e inclusione; Orientamento al lungo periodo; Attenzione nei confronti dell'ambiente; Conoscenza degli SDGs.
6. Utilizzo delle lingue straniere
7. Preparazione complessiva
8. Prospettive di inserimento nell'azienda o ente
9. Disponibilità ad accogliere altri tirocinanti provenienti dallo stesso corso di studi

Sono state analizzate inoltre le caratteristiche (Attività economica, natura giuridica, dimensione dell'ente ospitante e sede di svolgimento del tirocinio) di tutti i 3.588 tirocini curriculari ed extracurriculari oggetto del periodo di osservazione.

Non sono considerati ai fini dell'indagine i cosiddetti tirocini di area medico-sanitaria, professionalizzanti o regolati da apposite normative.

Pdf inserito: visualizza

QUADRO D1 | Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

29/06/2025

STRUTTURA ORGANIZZATIVA E RESPONSABILITÀ AQ A LIVELLO DI ATENEO

Il modello di Assicurazione Qualità degli Atenei, definito dall'Agenzia Nazionale di Valutazione del Sistema Universitario e della Ricerca (ANVUR), prevede specifici ruoli e responsabilità per la gestione dei processi di assicurazione e valutazione interna della qualità e dell'efficacia delle attività didattiche, di ricerca e di terza missione/impatto sociale. In particolare, è prevista l'attuazione di un approccio sistemico e integrato in grado di ottenere il coinvolgimento e la partecipazione attiva degli Organi coinvolti nel processo di Assicurazione della Qualità (AQ), dal personale docente a quello tecnico-amministrativo, nonché degli stakeholder, ai fini del raggiungimento degli obiettivi di qualità e di miglioramento.

Un ruolo d'impulso significativo, nell'ambito della definizione e dell'attuazione dei processi orientati alla valutazione, al miglioramento e all'assicurazione della qualità, è attribuito al Presidio di Qualità di Ateneo (PQA).
Il Presidio di Qualità è l'organo di Ateneo che supervisiona lo svolgimento adeguato e uniforme delle procedure di AQ di tutto l'Ateneo, sulla base degli indirizzi degli Organi di Governo.
È stato istituito per la prima volta con il D.R. 504/2013 del 16 maggio 2013. L'ultima modifica della sua composizione è stata disposta con il D.R. 493/2024 del 17/10/2024.
Secondo l'ultimo aggiornamento dello Statuto di Ateneo, in vigore dal 28 dicembre 2024, il Presidio di Qualità di Ateneo deve essere così composto:
- un Presidente
- un referente per Dipartimento
- tre unità di personale dirigente e tecnico-amministrativo.

I componenti e il Presidente sono designati dal Rettore, sentito il Senato Accademico, assicurando una equilibrata rappresentanza dei Dipartimenti e delle macroaree e una adeguata rappresentanza di genere.
Il PQA è inoltre integrato dal Direttore Generale e da una persona rappresentante della comunità studentesca designata dalla Consulta studentesca.
Pertanto, l'attuale composizione del PQA è in fase di aggiornamento.

Presso ciascun Dipartimento è istituita una Struttura di Assicurazione Qualità dipartimentale (Presidio della Qualità di Dipartimento) che, coordinata dal referente del Dipartimento nel Presidio della Qualità di Ateneo, sovrintende al buon andamento dei corsi di studio e alla qualità della didattica, della ricerca e della terza missione dipartimentale.

Funzioni del Presidio di Qualità di Ateneo
Il Presidio di Qualità di Ateneo (PQA) sovraintende al corretto funzionamento del Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo e svolge funzioni di coordinamento, accompagnamento e attuazione delle politiche di Assicurazione della Qualità per la formazione, la ricerca e la terza missione; svolge attività di organizzazione e monitoraggio delle procedure, promuove il miglioramento continuo e supporta le strutture di Ateneo nella gestione dei processi di qualità. Inoltre, organizza attività di informazione e formazione per gli attori a vario titolo coinvolto nel processo e attività di monitoraggio sull'organizzazione della formazione, della ricerca e della terza missione. In sintesi, il PQA:
- supporta le strutture dell'Ateneo nella costruzione dei processi per l'Assicurazione della Qualità e delle relative procedure, proponendo strumenti comuni per l'AQ;
- svolge attività di supervisione e monitoraggio dell'attuazione delle procedure AQ;
- attiva ogni iniziativa utile per promuovere la cultura della qualità all'interno di un processo unico di assicurazione della qualità, concernente gli aspetti inerenti alla didattica, alla ricerca e alla terza missione/impatto sociale;
- organizza e coordina le attività di monitoraggio e la raccolta dati preliminare alle valutazioni del Nucleo di Valutazione;
- assicura il flusso informativo da e verso il Nucleo di Valutazione e le Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti.

Strutture di supporto
Il Presidio di Qualità, per lo svolgimento di suoi compiti, si avvale del supporto dei seguenti Uffici e Servizi, coinvolti a vario titolo nei processi di riferimento:
- Ufficio Assicurazione Qualità
- Ufficio Offerta Formativa
- Ufficio Performance
- Servizio Ricerca, trasferimento tecnologico e rapporti con gli enti
- Servizio Risorse Umane
- Servizio Contabilità e Tesoreria
- Servizio Programmazione e Bilancio
- Servizio Informatica e Telecomunicazioni
Per un maggior dettaglio delle funzioni delle strutture di supporto si rimanda al documento allegato al presente quadro.

Attori del Sistema di AQ dell'Offerta Didattica
Nel diagramma allegato è rappresentata la struttura organizzativa del Sistema AQ dell'Ateneo. In esso vengono evidenziati, nelle linee generali, i principali flussi informativi e comunicativi atti a fornire evidenza delle attività di Assicurazione della Qualità e di valutazione dei CdS, della Ricerca e della Terza Missione, in applicazione del Sistema AVA, nonché la centralità del Sistema di AQ e il suo ruolo a garanzia della sua attuazione e del suo miglioramento, operati sulla base di un confronto con:
- gli Organi di Governo dell'Ateneo;
- il Presidio di Qualità di Ateneo;
- le organizzazioni rappresentative, a livello nazionale e internazionale, della produzione di beni e servizi, delle professioni;
- il Nucleo di Valutazione (NdV);
- i Dipartimenti;
- i Corsi di Studio (CdS);
- i Corsi di Dottorato di Ricerca (PhD);
- le Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti (CPDS);
- i soggetti responsabili della qualità dei CdS e dei PhD;
- i soggetti responsabili della qualità della ricerca e della terza missione;
- i soggetti responsabili dei processi di valutazione interna;
- la comunità studentesca.

Il quadro descrittivo dei principali attori del sistema di AQ è consultabile all’indirizzo https://www.unitus.it/ateneo/aq/attori-dell-assicurazione-qualita/

Attività di formazione e informazione
Il Presidio di Qualità ha attivato iniziative volte a massimizzare il coinvolgimento dell'intera comunità (studenti, docenti, personale tecnico amministrativo) dell'Ateneo sui temi della qualità. In particolare, oltre agli Incontri di 'In Formazione', sono state organizzate periodicamente riunioni con i Direttori dei Dipartimenti, i Presidenti dei Consigli di Corso di Studio e delle Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti e i Coordinatori dei Corsi di Dottorato di Ricerca, al fine di fornire indicazioni sui processi e le procedure nonché coordinare la redazione dei documenti del Sistema AVA e recepire eventuali osservazioni/suggerimenti, nell'ottica del miglioramento continuo.
A partire dall'a.a. 2016/2017, su proposta del Presidio di Qualità, l'Ateneo organizza una 'Settimana della Rilevazione delle opinioni della comunità studentesca' per ciascun semestre, periodo durante il quale gli studenti sono invitati e motivati dai docenti in aula ad eseguire la rilevazione della loro opinione. L'iniziativa prevede che i docenti illustrino agli studenti il sistema AVA per sottolineare l'importanza del ruolo dello studente e delle rappresentanze studentesche nell'Assicurazione della Qualità dei Corsi di Studio e per spiegare in cosa consiste la rilevazione della loro opinione.

L’elenco completo degli eventi, workshop, seminari e incontri relativi al Sistema Assicurazione Qualità di Ateneo è consultabile al seguente indirizzo: https://www.unitus.it/ateneo/aq/formazione-ed-eventi/

Contatti:
Ufficio Assicurazione Qualità
Tel.: 0761 357956; 0761 357946; 0761 357960; 0761 357654
e-mail presidio@unitus.it

Link inserito: https://www.unitus.it/ateneo/organi-di-ateneo/presidio-qualita-ateneo/

QUADRO D2 — Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

10/06/2024

Il Gruppo di lavoro della AQ del corso di studio inter-ateneo sovraintende al regolare svolgimento delle procedure AQ relative al corso di studio secondo tempistiche e cadenze coerenti con quelle previste dalla normativa vigente in materia, verifica il continuo aggiornamento delle informazioni sulla scheda SUA e presta supporto ai Referenti di sede del Corso di studio nella fase di redazione del rapporto di riesame. Assicura il corretto flusso di informazioni tra Commissione Paritetica e Presidio di Qualità di Ateneo. Particolare attenzione è rivolta all'esperienza dello studente e all'integrazione delle competenze per valorizzare il concorso dei due Atenei all'offerta formativa intervenendo tempestivamente su criticità e minacce, con l'eventuale coinvolgimento degli organi accademici di entrambe le sedi Universitarie

QUADRO D3 — Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

10/06/2024

Alla fine della sessione estiva di esami, il gruppo di lavoro ha in programma l'esame particolareggiato dei questionari compilati dagli studenti frequentanti e l'analisi dei dati statistici relativi a: CFU conseguiti dagli studenti nelle sessioni di esame invernale ed estiva; abbandoni registratisi nel tempo intercorrente tra l'iscrizione ed il pagamento della seconda rata delle tasse.
In una fase successiva, il gruppo di lavoro valuterà l'efficacia delle azioni correttive che sono state adottate sulla base del monitoraggio annuale degli indicatori del corso.
In parallelo, si procederà (per aree disciplinari) alla convocazione di una serie di incontri del Collegio docenti del CdS per analizzare i programmi dei singoli insegnamenti e verificare eventuali aree di sovrapposizione dei contenuti. Nel corso di tali incontri, verrà valutata la coerenza dei programmi non solo in rapporto agli obiettivi formativi specifici del CdS, ma anche in termini quantitativi, affinché i programmi siano strutturati in maniera tale da prevedere un carico di ore/studio coerente con i crediti formativi assegnati al modulo di insegnamento.

Nel mese di luglio la commissione lavorerà al calendario delle lezioni al fine di strutturare un calendario che favorisca la piena frequenza di tutte le attività formative.

QUADRO D4 — Riesame annuale

30/06/2025

Il Riesame, processo essenziale del Sistema di AQ, è programmato e applicato annualmente e ciclicamente dal CdS, secondo un calendario di incontri predefinito, al fine di:
- valutare l'idoneità, l'adeguatezza e l'efficacia della propria attività formativa;
- verificare che il progetto formativo sia coerente con gli obiettivi e le esigenze di aggiornamento periodico dei profili formativi anche in relazione ai cicli di studio successivi;
- individuare e quindi attuare le opportune iniziative di correzione e miglioramento, i cui effetti dovranno essere valutati nel Riesame successivo;

- riprogettare il CdS.

Il Riesame è articolato in due documenti differenti.
A) La Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA), redatta secondo la struttura predefinita dall'ANVUR, che consiste in un commento sintetico agli indicatori sulle carriere degli studenti e ad altri indicatori quantitativi di monitoraggio calcolati da ANVUR. In linea con le indicazioni di AVA3 il CdS esamina i valori degli indicatori della SMA in relazione alle proprie caratteristiche e ai propri obiettivi, ponendo anche attenzione a eventuali significativi scostamenti dalle medie nazionali o macroregionali, per pervenire al riconoscimento degli aspetti critici del proprio funzionamento, evidenziandoli in un sintetico commento.
B) Il Rapporto di Riesame ciclico, che consiste nella valutazione del progetto formativo del CdS con cadenza pluriennale, non superiore ai cinque anni, o comunque in uno dei seguenti casi: in preparazione di una visita di accreditamento periodico, o in caso di richiesta da parte del NdV, ovvero in presenza di forti criticità o di modifiche sostanziali dell'ordinamento.

Il Rapporto di Riesame ciclico mette in luce principalmente la permanenza della validità dei presupposti fondanti il CdS e del sistema di gestione utilizzato per conseguirli. Prende quindi in esame l'attualità della domanda di formazione e degli obiettivi formativi, le figure culturali e professionali di riferimento e le loro competenze, la coerenza dei risultati di apprendimento previsti dal CdS nel suo complesso e dai singoli insegnamenti e l'efficacia del sistema di gestione adottato.

Come metodo di lavoro il Gruppo di Riesame, al fine di progettare, attuare e valutare interventi di aggiornamento e di revisione dell'offerta formativa, analizzerà innanzitutto le informazioni contenute nella scheda di monitoraggio annuale visualizzabile nella scheda SUA-CdS. Inoltre, terrà conto delle proposte e delle osservazioni che emergono dalla relazione annuale della Commissione Paritetica Docenti-Studenti, dal monitoraggio periodico delle carriere e delle opinioni degli studenti nonché dagli esiti occupazionali dei laureati. In funzione di tali esigenze è previsto anche il coinvolgimento in itinere di interlocutori esterni, oltre a quelli consultati in fase di progettazione iniziale.

Il Riesame è effettuato dal Gruppo di Riesame del CdS in conformità con le direttive definite annualmente dal Presidio della Qualità di Ateneo e alle indicazioni operative contenute nelle Linee guida dell'ANVUR. È approvato dal competente CdS e dal Consiglio di Dipartimento di afferenza del corso.

Link inserito: http://www.unitus.it/it/unitus/sistema-assicurazione-qualit-ateneo/articolo/procedure-e-istruzioni-operative-sistema-assicurazione-qualit-ateneo

QUADRO D5 — Progettazione del CdS

Pdf inserito: visualizza

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 degli Studi della TUSCIA
Nome del corso in italiano	Scienze e tecnologie alimentari
Nome del corso in inglese	Food science and technology
Classe	LM-70 R - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/scienze-e-tecnologie-alimentari/articolo/presentazione40
Tasse	http://www.unitus.it/it/unitus/immatricolazioni/articolo/tasse-e-contributi
Modalità di svolgimento	b. Corso di studio in modalità mista

Corsi interateneo

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.

Atenei in convenzione

Ateneo	data conv	durata conv	data provvisoria
Università degli Studi di ROMA "La Sapienza"	27/02/2025	6	

Tipo di titolo rilasciato	Congiunto

Docenti di altre Università

UniversitÃ degli Studi di ROMA "La Sapienza"	
MANETTI Cesare	CHIM/02
MAZZONI Cristina	CHIM/11
RIZZELLO Carlo Giuseppe	AGR/16
ZANNINI Emanuele	AGR/15

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	BELLINCONTRO Andrea
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Laurea in Scienze e tecnologie alimentari
Struttura didattica di riferimento	Innovazione nei sistemi biologici, agroalimentari e forestali (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	BLLNDR70M07F499S	BELLINCONTRO	Andrea	AGR/15	07/F1	PA	0,5	
2.	CMNLSS80H05A704X	CIMINI	Alessio	AGR/15	07/F1	PA	1	
3.	DSNDNI57T61M082M	DE SANTIS	Diana	AGR/15	07/F1	PA	0,5	

4.	MNTCSR66A07H501F	MANETTI	Cesare	CHIM/02	03/A2	PA	1	
5.	MZZCST66A49H501K	MAZZONI	Cristina	CHIM/11	03/D1	PA	1	
6.	RZZCLG77R23B936T	RIZZELLO	Carlo Giuseppe	AGR/16	07/I1	PO	1	
7.	RZZMRZ61L25H501A	RUZZI	Maurizio	CHIM/11	03/D1	PA	1	
8.	ZNNMNL78E13E388X	ZANNINI	Emanuele	AGR/15	07/F1	PA	1	

✔ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

Scienze e tecnologie alimentari

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
PALMAS	MICHAEL	palmas.1785627@studenti.uniroma1.it	

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Bellincontro	Andrea
MANETTI	CESARE
Rizzello	Carlo Giuseppe
Ruzzi	Maurizio

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
VERNI	MICHELA		Docente di ruolo
MAZZONI	CRISTINA		Docente di ruolo

RIZZELLO	CARLO GIUSEPPE		Docente di ruolo
Bellincontro	Andrea		Docente di ruolo
LUZIATELLI	Francesca		Docente di ruolo
Ruzzi	Maurizio		Docente di ruolo
DE SANTIS	Diana		Docente di ruolo
CIMINI	Alessio		Docente di ruolo
ZANNINI	EMANUELE		Docente di ruolo
MANETTI	CESARE		Docente di ruolo

Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No

Sede del Corso

Sede: 056059 - VITERBO
Università della Tuscia, Plesso di Agraria (via Camillo de Lellis, snc - 01100 Viterbo)

Data di inizio dell'attività didattica	29/09/2025
Studenti previsti	65

Eventuali Curriculum

Qualita' e Valorizzazione	28703-01
Tecnologie alimentari	28703-02

Sede di riferimento Docenti,Figure Specialistiche e Tutor

Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
RIZZELLO	Carlo Giuseppe	RZZCLG77R23B936T	VITERBO
RUZZI	Maurizio	RZZMRZ61L25H501A	VITERBO
DE SANTIS	Diana	DSNDNI57T61M082M	
BELLINCONTRO	Andrea	BLLNDR70M07F499S	VITERBO
MANETTI	Cesare	MNTCSR66A07H501F	VITERBO
CIMINI	Alessio	CMNLSS80H05A704X	VITERBO
MAZZONI	Cristina	MZZCST66A49H501K	
ZANNINI	Emanuele	ZNNMNL78E13E388X	VITERBO

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
Figure specialistiche del settore non indicate		

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
VERNI	MICHELA	VITERBO
MAZZONI	CRISTINA	VITERBO
RIZZELLO	CARLO GIUSEPPE	VITERBO
Bellincontro	Andrea	VITERBO
LUZIATELLI	Francesca	VITERBO
Ruzzi	Maurizio	VITERBO
DE SANTIS	Diana	VITERBO
CIMINI	Alessio	VITERBO
ZANNINI	EMANUELE	VITERBO
MANETTI	CESARE	VITERBO

Altre Informazioni

Codice interno all'ateneo del corso	28703	
Massimo numero di crediti riconoscibili	**12**	max 24 CFU, da DM 931 del 4 luglio 2024

Date delibere di riferimento

Data di approvazione della struttura didattica	12/02/2025
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	27/02/2025
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	27/01/2015 - 04/03/2024
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	29/01/2015

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

La progettazione del nuovo corso di studio rappresenta il risultato di un percorso di maturazione, sostenuto da un ampio confronto con Il mondo del lavoro, teso a realizzare una figura professionale con competenze adeguate alle esigenze di professionalità in uno dei comparti più importanti dell'industria agro-alimentare. La proposta di ordinamento appare corretta ed adeguata.
La domanda di formazione è relativamente sostenuta, in crescita negli atenei più grandi, e gli esiti occupazionali sono relativamente soddisfacenti, sia nel settore agricolo che in quello industriale. La presenza nella regione di un plesso ampio e differenziato di aziende operanti nel settore agro-alimentare giustifica l'iniziativa, che rafforza e differenzia l'offerta formativa attualmente disponibile.
I tre dipartimenti coinvolti nel nuovo corso di studio sono dotati di una significativa disponibilità di aule, laboratori, attrezzature e biblioteche e una sufficiente disponibilità di docenza. Il Nucleo di Valutazione di Ateneo esprime il proprio parere favorevole.

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 obbiettivi 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

Il NVA ritiene che il CdLM rispetti i requisiti strutturali, organizzativi e di qualificazione dei docenti richiesti dalla normativa e risponda appieno agli obiettivi e ai criteri della programmazione. Il nuovo CdS, infatti:
a- ha ben delineato, in fase di progettazione, motivazioni, domanda di formazione, profili di competenza e risultati di apprendimento attesi, l'organizzazione per la gestione dell'esperienza degli studenti, i criteri di accesso.
b- contribuisce alla qualificazione dell'offerta formativa dell'Ateneo, inserendosi in una classe finora non attivata e rispondendo a una significativa richiesta di formazione, peraltro offrendo un secondo CdS nella Classe all'utenza della Regione.
c- le strutture coinvolte (Dipartimento di Biologia e Biotecnologie Charles Darwin, Dipartimenti di Chimica e Dipartimento di Biologia ambientale) sono provviste di dotazioni logistiche e strumentali e di una docenza qualificata in grado di soddisfare le nuove esigenze. La copertura dei SSD Agr (Agr /1, Agr /12, Agr /15 e Agr /16) è assicurabile, allo stato, da docenza strutturata solo per i primi due, i cui insegnamenti sono previsti nel primo anno di corso. I Dipartimenti coinvolti esprimono una significativa e diversificata attività di ricerca sui temi del CdS.
Il NVA esprime parere favorevole all'attivazione.

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Il Comitato, sulla base delle informazioni contenute nella documentazione trasmessa:
- verificato che la proposta in questione è rispondente, per quanto di competenza del CRUL, a quanto indicato dalla normativa vigente,
- visti gli obiettivi formativi specifici e gli sbocchi occupazionali e professionali previsti,
- constatata la presenza del parere del Nucleo di Valutazione dell'Ateneo,
- preso atto della sintesi della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni,
- ed avendo analizzato infine come la proposta si inquadri positivamente in una azione che tende alla riorganizzazione

dell'offerta formativa dei corsi universitari della Regione Lazio,

unanime esprime parere favorevole alla proposta di istituzione del corso di laurea magistrale dell'Università degli Studi di Roma “La Sapienza”.

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: verbale del CRUL

Certificazione sul materiale didattico e servizi offerti [corsi telematici]

Offerta didattica erogata

	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
1		2025	352504599	**Analisi chimica di matrici agroalimentari** *semestrale*	AGR/13	Alessandro D'ANNIBALE *Professore Associato (L. 240/10)*	AGR/13	48
2		2025	352504592	**Analisi chimica e sensoriale degli alimenti** (modulo di Innovazione nell'industria alimentare, analisi chimica e sensoriale) *semestrale*	AGR/15	Docente non specificato		24
3		2025	352504604	**Analisi sensoriale e Consumer science** (modulo di Analitica innovativa e analisi sensoriale) *semestrale*	AGR/15	**Docente di riferimento (peso .5)** Diana DE SANTIS *Professore Associato confermato*	AGR/15	48
4		2025	352504605	**Analitica tradizionale e innovativa per il settore agroalimentare** (modulo di Analitica innovativa e analisi sensoriale) *semestrale*	AGR/15	**Docente di riferimento (peso .5)** Andrea BELLINCONTRO *Professore Associato (L. 240/10)*	AGR/15	48
5		2025	352504274	**Bioprocessi alimentari e metodologie microbiche avanzate** *semestrale*	CHIM/11	**Docente di riferimento** Maurizio RUZZI *Professore Associato confermato*	CHIM/11	48
6		2025	352504601	**Biotecnologie e microbiologia degli alimenti** *semestrale*	CHIM/11	Francesca LUZIATELLI *Professore Associato (L. 240/10)*	CHIM/11	48
7		2025	352504593	**Biotecnologie metaboliche e miglioramento vegetale** *semestrale*	BIO/04	Simone FERRARI *Professore Ordinario (L. 240/10) Università degli Studi di ROMA "La Sapienza"*	BIO/04	48
8		2025	352504256	**Biotecnologie microbiche alimentari** *semestrale*	CHIM/11	**Docente di riferimento** Cristina MAZZONI *Prof. IIa fascia*	CHIM/11	24

					Università degli Studi di ROMA "La Sapienza"		
9	2025	352504256	**Biotecnologie microbiche alimentari** *semestrale*	CHIM/11	Arianna MONTANARI *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10) Università degli Studi di ROMA "La Sapienza"*	CHIM/11	48
10	2025	352504581	**Botanica ambientale e sostenibilità delle produzioni agroalimentari** *semestrale*	BIO/03	Eva DEL VICO *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10) Università degli Studi di ROMA "La Sapienza"*	BIO/03	48
11	2025	352504587	**Cause ambientali delle contaminazioni alimentari** *semestrale*	BIO/16	Docente non specificato		24
12	2025	352504595	**Economia del settore alimentare** *semestrale*	AGR/01	Emanuele BLASI *Professore Associato (L. 240/10)*	AGR/01	48
13	2025	352504586	**Economia e gestione delle imprese** *semestrale*	SECS-P/08	Corrado GATTI *Professore Ordinario Università degli Studi di ROMA "La Sapienza"*	SECS-P/08	48
14	2025	352504583	**Etica dell'alimentazione e processi culturali** (modulo di Alimentazione e dinamiche bioculturali) *semestrale*	M-FIL/02	Fabrizio RUFO *Professore Associato (L. 240/10) Università degli Studi di ROMA "La Sapienza"*	M-FIL/03	24
15	2025	352504597	**Food System rethinking** *semestrale*	AGR/15	**Docente di riferimento** Emanuele ZANNINI *Prof. IIa fascia Università degli Studi di ROMA "La Sapienza"*	AGR/15	48
16	2025	352504591	**Industrie dei prodotti alimentari** (modulo di Innovazione nell'industria alimentare, analisi chimica e sensoriale) *semestrale*	AGR/15	**Docente di riferimento** Emanuele ZANNINI *Prof. IIa fascia Università degli Studi di ROMA "La Sapienza"*	AGR/15	48
17	2025	352504265	**Laboratorio di merceologia alimentare** *semestrale*	SECS-P/13	Donatella RESTUCCIA *Professore Ordinario (L. 240/10) Università degli*	SECS-P/13	48

					Studi di ROMA "La Sapienza"		
18		2025	352504600	**Marketing dei prodotti agroalimentari** *semestrale*	AGR/01	Clara CICATIELLO *Professore Associato (L. 240/10)*	AGR/01	48
19		2025	352504574	**Metodi spettroscopici per il controllo della qualità e della sicurezza degli alimenti** *semestrale*	CHIM/02	**Docente di riferimento** Cesare MANETTI *Prof. IIa fascia Università degli Studi di ROMA "La Sapienza"*	CHIM/02	48
20		2025	352504589	**Microbiologia degli alimenti fermentati** *semestrale*	AGR/16	**Docente di riferimento** Carlo Giuseppe RIZZELLO *Prof. Ia fascia Università degli Studi di ROMA "La Sapienza"*	AGR/16	48
21		2025	352504598	**Novel Foods & Food Design** *semestrale*	AGR/15	Margherita MODESTI *Ricercatore a t.d. - t.defin. (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	AGR/15	48
22		2025	352504585	**Parassiti da alimenti** *semestrale*	VET/06	Serena CAVALLERO *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10) Università degli Studi di ROMA "La Sapienza"*	VET/06	24
23		2025	352504585	**Parassiti da alimenti** *semestrale*	VET/06	Stefano D'AMELIO *Professore Associato confermato Università degli Studi di ROMA "La Sapienza"*	VET/06	24
24		2025	352504588	**Processi e impianti** *semestrale*	ING-IND/25	Marco PETRANGELI PAPINI *Professore Ordinario (L. 240/10) Università degli Studi di ROMA "La Sapienza"*	ING-IND/25	48
25		2025	352504596	**Scienze e tecnologie dei cereali** *semestrale*	AGR/15	**Docente di riferimento** Alessio CIMINI *Professore Associato (L. 240/10)*	AGR/15	48
26		2025	352504602	**Scienze e tecnologie dei prodotti da forno**	CHIM/11	Renee ABOU JAOUDE *Ricercatore a t.d.*	CHIM/11	48

			e di pasticceria *semestrale*		*- t.defin. (art. 24 c.3-a L. 240/10)*		
27		2025	352504270	**Sicurezza alimentare e conformità delle produzioni di origine vegetale** *semestrale*	AGR/12	Gabriele CHILOSI *Professore Associato confermato*	AGR/12	48
28		2025	352504584	**Storia e geografia dell'alimentazione umana** (modulo di Alimentazione e dinamiche bioculturali) *semestrale*	BIO/08	Mary Anne TAFURI *Professore Associato (L. 240/10) Università degli Studi di ROMA "La Sapienza"*	BIO/08	24
29		2025	352504281	**Tecniche genetiche e molecolari per il miglioramento della qualità delle produzioni animali** *semestrale*	AGR/17	Daniele PIETRUCCI *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)*	BIO/11	48
							ore totali	1224

Navigatore Repliche			
	Tipo	**Cod. Sede**	**Descrizione Sede Replica**
	PRINCIPALE		

Offerta didattica programmata

Curriculum: Qualita' e Valorizzazione

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari ↳ *Food System rethinking (1 anno) - 6 CFU - semestrale* ↳ *Scienze e tecnologie dei cereali (1 anno) - 6 CFU - semestrale* ↳ *Innovazione nell'industria alimentare, analisi chimica e sensoriale (1 anno) - 12 CFU - semestrale - obbl* ↳ *Industrie dei prodotti alimentari (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* ↳ *Analisi chimica e sensoriale degli alimenti (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* AGR/16 Microbiologia agraria ↳ *Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti (2 anno) - 12 CFU - semestrale - obbl* ↳ *modulo selezione degli starter e microbiologia predittiva (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* ↳ *modulo controllo microbiologico per la sicurezza alimentare (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	60	30	24 - 42
Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGR/01 Economia ed estimo rurale ↳ *Economia agroalimentare (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* BIO/04 Fisiologia vegetale ↳ *Biotecnologie metaboliche e miglioramento vegetale (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* IUS/03 Diritto agrario ↳ *Diritto del sistema agroalimentare (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	18	18	18 - 36

Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	AGR/12 Patologia vegetale ↳ *Protezione integrata delle piante di interesse alimentare (2 anno) - 6 CFU - semestrale* BIO/10 Biochimica ↳ *Alimentazione e nutrizione umana (2 anno) - 6 CFU - semestrale* CHIM/02 Chimica fisica ↳ *Metodi spettroscopici per il controllo della qualità e della sicurezza degli alimenti (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	18	12	6 - 24
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 48 (minimo da D.M. 48)				
Totale attività caratterizzanti			60	48 - 102

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/16 Microbiologia agraria ↳ *Microbiologia degli alimenti fermentati (1 anno) - 6 CFU - semestrale* BIO/03 Botanica ambientale e applicata ↳ *Botanica ambientale e sostenibilità delle produzioni agroalimentari (1 anno) - 6 CFU - semestrale* BIO/08 Antropologia ↳ *Alimentazione e dinamiche bioculturali (1 anno) - 6 CFU - semestrale* ↳ *Storia e geografia dell'alimentazione umana (1 anno) - 3 CFU - semestrale* BIO/16 Anatomia umana ↳ *Cause ambientali delle contaminazioni alimentari (1 anno) - 6 CFU - semestrale* CHIM/11 Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	66	18	18 - 30 min 12

	↳ *Biotecnologie microbiche alimentari (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*			
	ING-IND/25 Impianti chimici			
	↳ *Processi e impianti (1 anno) - 6 CFU - semestrale*			
	M-FIL/02 Logica e filosofia della scienza			
	↳ *Alimentazione e dinamiche bioculturali (1 anno) - 6 CFU - semestrale*			
	↳ *Etica dell'alimentazione e processi culturali (1 anno) - 3 CFU - semestrale*			
	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese			
	↳ *Economia e gestione delle imprese (1 anno) - 6 CFU - semestrale*			
	SECS-P/13 Scienze merceologiche			
	↳ *Laboratorio di merceologia alimentare (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*			
	VET/06 Parassitologia e malattie parassitarie degli animali			
	↳ *Parassiti da alimenti (1 anno) - 6 CFU - semestrale*			
Totale attività Affini			18	18 - 30

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	9 - 12
Per la prova finale		16	9 - 18
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	2	2 - 2
	Abilità informatiche e telematiche	0	0 - 0
	Tirocini formativi e di orientamento	12	0 - 12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	0 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		4	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		0	0 - 6
Totale Altre Attività		42	22 - 56

CFU totali per il conseguimento del titolo	**120**	
CFU totali inseriti nel curriculum *Qualita'* e *Valorizzazione*:	120	88 - 188

Navigatore Repliche			
	Tipo	**Cod. Sede**	**Descrizione Sede Replica**
	PRINCIPALE		

Curriculum: Tecnologie alimentari

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari ↳ *Scienze e tecnologie dei cereali (1 anno) - 6 CFU - semestrale* ↳ *Food System rethinking (1 anno) - 6 CFU - semestrale* ↳ *Analitica innovativa e analisi sensoriale (1 anno) - 12 CFU - semestrale - obbl* ↳ *Analisi sensoriale e Consumer science (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* ↳ *Analitica tradizionale e innovativa per il settore agroalimentare (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* AGR/16 Microbiologia agraria ↳ *Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti (2 anno) - 12 CFU - semestrale - obbl* ↳ *Selezione degli starter e microbiologia predittiva (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* ↳ *Controllo microbiologico per la sicurezza alimentare (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	60	30	24 - 42
Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGR/01 Economia ed estimo rurale ↳ *Economia del settore alimentare (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* ↳ *Marketing dei prodotti agroalimentari (1 anno) - 6 CFU - semestrale* ↳ *Economia delle imprese agroalimentari (2 anno) - 6 CFU -*	30	24	18 - 36

	semestrale AGR/13 Chimica agraria ↳ *Analisi chimica di matrici agroalimentari (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* IUS/03 Diritto agrario ↳ *Diritto del sistema agroalimentare (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*			
Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	AGR/12 Patologia vegetale ↳ *Sicurezza alimentare e conformità delle produzioni di origine vegetale (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	6	6	6 - 24
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 48 (minimo da D.M. 48)				
Totale attività caratterizzanti			60	48 - 102

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari ↳ *Novel Foods & Food Design (1 anno) - 6 CFU - semestrale* AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico ↳ *Tecniche genetiche e molecolari per il miglioramento della qualità delle produzioni animali (1 anno) - 6 CFU - semestrale* CHIM/11 Chimica e biotecnologia delle fermentazioni ↳ *Bioprocessi alimentari e metodologie microbiche avanzate (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* ↳ *Biotecnologie e microbiologia degli alimenti (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* ↳ *Scienze e tecnologie dei prodotti da forno e di pasticceria (1 anno) - 6 CFU - semestrale*	30	18	18 - 30 min 12
Totale attività Affini			18	18 - 30

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	9 - 12
Per la prova finale		16	9 - 18
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	2	2 - 2
	Abilità informatiche e telematiche	0	0 - 0
	Tirocini formativi e di orientamento	12	0 - 12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	0 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		4	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		0	0 - 6
Totale Altre Attività		42	22 - 56

CFU totali per il conseguimento del titolo	**120**	
CFU totali inseriti nel curriculum *Tecnologie alimentari*:	120	88 - 188

Navigatore Repliche			
	Tipo	**Cod. Sede**	**Descrizione Sede Replica**
	PRINCIPALE		

Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria	24	42	18
Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGR/01 Economia ed estimo rurale AGR/07 Genetica agraria AGR/13 Chimica agraria AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale BIO/04 Fisiologia vegetale IUS/03 Diritto agrario SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	18	36	-
Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	AGR/12 Patologia vegetale BIO/10 Biochimica CHIM/02 Chimica fisica ING-IND/25 Impianti chimici MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	6	24	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 48:		48		
Totale Attività Caratterizzanti		48 - 102		

Attività affini

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	18	30	12

Totale Attività Affini	18 - 30

Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		9	12
Per la prova finale		9	18
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	2	2
	Abilità informatiche e telematiche	0	0
	Tirocini formativi e di orientamento	0	12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		4	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		0	6

Totale Altre Attività	22 - 56

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	**120**
Range CFU totali del corso	88 - 188

Comunicazioni dell'ateneo al CUN

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

Note relative alle attività di base

Note relative alle attività caratterizzanti

Il prospetto rispetta il minimo di CFU previsti per l'ambito disciplinare delle 'Tecnologie Alimentari'. Include, inoltre, discipline ascrivibili altri due ambiti di discipline caratterizzanti previsti dal DM, nello specifico discipline ‘della produzione e gestione del sistema agroalimentare’ e ‘della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti’, con intervalli di CFU che consentono un’adeguata differenziazione dell'offerta formativa in seno ai due curricula del corso.

Note relative alle altre attività

In considerazione dell'importanza di preparare gli studenti all'ingresso nel mondo del lavoro, un numero significativo di CFU è stato dedicato al tirocinio, da svolgersi esternamente presso aziende, enti di ricerca, e nell'ambito di accordi Erasmus, all'estero. E’ stato operato un adeguamento ed un bilanciamento, tra i due curricula del corso di laurea, dei crediti finalizzati alle attività per tirocinio ed alla prova finale.