



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università Telematica San Raffaele Roma
Nome del corso in italiano	Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia (<i>IdSua:1590684</i>)
Nome del corso in inglese	Food Science and Gastronomy
Classe	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.uniroma5.it/triennale/triennale-scienze-dell-alimentazione-e-gastronomia.html
Tasse	http://www.uniroma5.it/tasse-universitarie
Modalità di svolgimento	c. Corso di studio prevalentemente a distanza



Referenti e Strutture

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

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	AIELLO	Gilda		PA	1	
2.	ANTELM	Antonella		ID	1	

3.	BALDELLI	Sara	PA	1
4.	BERNARDI	Cristiana	PA	1
5.	BORSATO	Maddalena	ID	1
6.	CAPPELLI	Alessio	PA	1
7.	CIVIDINO	Sirio Rossano Secondo	PA	1
8.	COMI	Marcello	RD	1
9.	CUTINI	Susanna	ID	1
10.	D'ANGELI	Floriana	RD	1
11.	DE BRUNO	Alessandra	PA	1
12.	DE IURE	Antonio	RD	1
13.	FERACO	Alessandra	PA	1
14.	FIUMARA	Daniela	ID	1
15.	LA ROSA	Giuseppe	PA	1
16.	LOMBARDO	Mauro	RD	1
17.	MAGGI	Valentina	ID	1
18.	MALPELI	Giorgio	RD	1
19.	MANDOLESI	Georgia	PA	1
20.	MINGIONE	Michela	RD	1
21.	PICCONI	Barbara	PO	1
22.	REDAELLI	Veronica	PA	1
23.	SACCOMANDI	Sabrina	ID	1
24.	SAIJA	Roberto	PA	1
25.	SANSONE	Luigi	RD	1
26.	SAVASTANO	Matteo	PA	1
27.	SAVO SARDARO	Maria Luisa	RD	1
28.	SCARPATO	Noemi	RD	1
29.	SICA	Daniela	PA	1
30.	SORINI	Alessandro	ID	1
31.	STEFANETTI	Valentina	RD	1
32.	TRIPODI	Gianluca	PA	1
33.	VALDICELLI	Lorena	ID	1
34.	VELOTTO	Salvatore	RD	1

35.	ZANINELLI	Mauro	PO	1
36.	ZAPPIA	Giovanni	PA	1

Rappresentanti Studenti	CAMPAGNUOLO Evangelista NIGIDO Angelo Luigi
Gruppo di gestione AQ	Gilda Aiello Marcello Comi Georgia Mandolesi Emanuela Mililli Gianluca Tripodi Ombretta Gemma Zora
Tutor	Gianluca TRIPODI Tutor disciplinari Sara BALDELLI Tutor disciplinari Alice Fognani Tutor dei corsi di studio Paola Aiello Tutor disciplinari Francesca Puglisi Tutor disciplinari Concettina Novelli Tutor dei corsi di studio Veronica Angelucci Tutor dei corsi di studio Domenica Cittadini Tutor disciplinari



Il Corso di Studio in breve

08/06/2023

Il Corso di Studio in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia (classe L-26) ha durata triennale e prevede l'acquisizione di 180 CFU. Il percorso è offerto dal Dipartimento di Promozione delle Scienze Umane e della Qualità della Vita dell'Università Telematica San Raffaele Roma ed è erogato in modalità prevalentemente a distanza, in lingua italiana. L'accesso al percorso formativo è libero. È prevista tuttavia la verifica del possesso della preparazione iniziale mediante un test, non vincolante per l'immatricolazione, erogato on-line.

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

Il Corso si propone di formare la figura professionale del Tecnologo in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia; professionista qualificato e polivalente in grado di poter operare a tutto tondo nell'ampio mondo del Food e del Made in Italy.

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

Il Corso prevede, inoltre, lo svolgimento di un periodo di Tirocinio formativo che completa il processo di formazione e apprendimento e costituisce un'opportunità di conoscenza diretta del mondo del lavoro. È possibile svolgere il tirocinio formativo presso Aziende o Enti che operano nel mondo degli alimenti sotto diversi aspetti, purché permettano lo sviluppo degli obiettivi formativi specifici previsti per il tirocinio curriculare e riconducibili ai seguenti ambiti applicativi: i) attività

connesse all'HO.RE.CA.; ii) produzione di alimenti sia di origine animale che vegetale; iii) trasformazione degli alimenti; iv) sicurezza alimentare e controllo qualità; v) comunicazione nutrizionale e gastronomica.

Le attività formative nel loro complesso consentono agli studenti di sviluppare competenze e conoscenze funzionali ai bisogni del mondo professionale, concretamente spendibili in contesti lavorativi inerenti: la gestione della qualità dei prodotti e dei processi; le produzioni primarie; lo sviluppo di nuovi prodotti e processi produttivi; il commercio e la distribuzione di prodotti agro-alimentari; l'alimentazione umana; la ricerca di strategie economiche e socio-culturali per la valorizzazione e la promozione del prodotto alimentare e del Made in Italy. Inoltre, il laureato in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia potrà proseguire gli studi in percorsi di laurea Magistrale e partecipare a Master di I livello.



QUADRO A1.a

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

18/01/2018

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



QUADRO A1.b

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

08/06/2023

In accordo alle tempistiche previste dal "Regolamento vigente sul processo di consultazione degli stakeholders del Corso di Studio L26 dell'Università Telematica San Raffaele Roma", il Gruppo AQ, per conto del Consiglio di Corso di Studio (CdCdS), ha condotto diverse consultazioni di 'portatori d'interesse' con l'obiettivo di monitorare la validità degli aspetti culturali e professionalizzanti posti alla base della macro-progettazione del Corso di Studio (CdS). Le consultazioni si sono svolte attraverso interviste semi-strutturate e incontro telematico con il Comitato di Indirizzo (la cui istituzione è stata approvata dal CdCdS del 28/02/2022).

Le consultazioni semi-strutturate hanno coinvolto aziende internazionali e nazionali come: Ferrero S.p.A., Mangia Inc., Enervit, Mirnagreen, Pr.Ali.Na., Sanguedolce S.r.l. e Azienda Agricola CheO.

I macro-settori produttivi presi in considerazione nelle interviste coprono molti ambiti della produzione e commercializzazione agro-alimentare, e più precisamente di prodotti dolciari (Ferrero S.p.A.), prodotti e conserve vegetali (Mangia Inc., Pr.Ali.Na.), vitivinicoli (Azienda Agricola CheO), caseari (Sanguedolce S.r.l.) e integratori alimentari (Enervit). Gli aspetti su cui gli stakeholder sono stati consultati hanno riguardato: l'adeguatezza degli obiettivi formativi del Corso di

Studio, la qualità dell'articolazione didattica, la spendibilità in un contesto lavorativo del laureato con specifico riferimento alle funzioni riconducibili alla figura professionale che il CdS si prefigge di formare, la definizione di punti di forza e di debolezza riconducibili al percorso formativo.

I dati raccolti durante le consultazioni (a.a. 2021-2022) sono stati riportati dal GAQ nella 'Relazione Annuale sulla Consultazione delle Parti Sociali' ed analizzati dal CdCdS. I risultati ottenuti hanno confermato la correttezza complessiva dell'offerta didattica e fornito alcuni spunti migliorativi che verranno messi in atto coerentemente con il calendario accademico previsto per le attività didattiche della anno accademico 2023-2024. Nello specifico, dalle consultazioni con gli stakeholder, è emersa la richiesta di implementazione delle competenze specifiche inerenti l'ambito di metrologia legale e di Pest management. Parimenti. Le aziende consultate suggeriscono di ampliare gli insegnamenti relativi alla parte normativa sia di HACCP sia di certificazioni del settore alimentare, nonché regolamenti europei su etichettatura nutrizionale, novel food e claims nutrizionali.

Al fine di implementare il piano dell'offerta formativa, alla luce delle analisi condotte, il CdCdS, mediante il reclutamento di nuove figure professionali, proporrà una serie di insegnamenti che potranno potenziare e migliorare l'offerta formativa del corso di laurea. Inoltre, alla luce di quanto emerso, ne consegue che anche i contenuti didattici di alcuni insegnamenti saranno parzialmente revisionati per dare agli studenti l'opportunità di approfondire argomenti riconducibili ai punti attenzionati dagli stakeholder.

Dalle interviste effettuate, si rileva come le aziende considerino i laureati in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia essere valide risorse dotate di un solido background che possa facilitare il loro inserimento in azienda.

Punto di forza dei giovani studenti del CdS risulta essere la conoscenza degli aspetti legati alla produzione di alimenti. Tra i punti di debolezza del CdS compare, secondo il parere di un solo intervistato, la scarsa abitudine a compilare report scritti che attestino il lavoro svolto.

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

Il CI, la cui principale attività si incentra in un costante confronto tra la domanda e l'offerta di formazione, condividendo il progetto formativo del Corso di Studio e coltivando un'efficace collaborazione con le organizzazioni scientifiche, professionali e con i rappresentanti del mondo del lavoro, si è riunito in due occasioni.

A seguito del primo incontro (verbale del 31/05/2022) ritiene che l'attuale offerta formativa sia ampia e in grado di fornire conoscenze multidisciplinari adeguate alla figura professionale che il CdS intende formare. Tuttavia, propone l'opportunità di revisionare parte dei programmi didattici attualmente in corso, al fine di includere argomenti di progettazione e gestione di impianti agro-alimentari, richiesta parzialmente in linea con quanto emerso dalle consultazioni con i portatori di interesse.

Dal secondo incontro (verbale del 24/05/2023) è emerso che l'attuale offerta formativa è ancora in grado di fornire conoscenze multidisciplinari adeguate alla figura professionale del Tecnologo in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia. Tuttavia, il reclutamento di nuovi docenti e l'inserimento di nuovi insegnamenti, ad oggi tra gli elettivi, permetterà un incremento della qualità didattica e fornire conoscenze e competenze in grado di agevolare sia l'inserimento del laureato nel mondo del lavoro che nei percorsi di laurea magistrale.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Reg Comitato indirizzo - Composizione - Verbali



funzione in un contesto di lavoro:

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

1. L'analisi, lo sviluppo e il monitoraggio di attività di imprese agro-alimentari, sia del settore della produzione agricola sia della lavorazione dei prodotti agroalimentari, con particolare riguardo ai procedimenti e processi di: trasformazione, preparazione, distribuzione e somministrazione dei prodotti agro-alimentari.
2. La selezione e l'acquisto di prodotti agro-alimentari.
3. La promozione e la commercializzazione di prodotti agro-alimentari.
4. Lo sviluppo e la promozione di attività del settore turistico con particolare attenzione alla valorizzazione di risorse locali e agrituristiche.

competenze associate alla funzione:

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

1. Conoscere e saper controllare, monitorare e migliorare la qualità dei prodotti agro-alimentari con particolare attenzione alle possibili fonti di contaminazione (allergeni, microorganismi, ecc.), alle loro caratteristiche organolettiche e alle loro peculiarità nutrizionali;
2. conoscere e saper selezionare i prodotti alimentari da un punto di vista del rapporto prezzo/qualità, delle caratteristiche nutrizionali, della tradizione, della tipicità ed anche della cultura gastronomica;
3. conoscere e saper analizzare le fonti istituzionali e scientifiche di settore per svolgere attività di analisi e studio del mercato locale, regionale e nazionale ai fini di promuovere e commercializzare prodotti agro-alimentari con particolare attenzione ad attività di comunicazione e studio della concorrenza e normativa regolatoria;
4. saper promuovere iniziative di turismo culturale per la valorizzazione delle dimensioni storico-culturali, ambientali e gastronomiche del territorio.

sbocchi occupazionali:

Gli sbocchi professionali del laureato in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia si collocano nelle diverse aree della produzione e trasformazione degli alimenti; si possono quindi prevedere specifiche mansioni riconducibili a:

- controllo di qualità dei processi di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande;
- marketing, inteso come promozione e valorizzazione dei prodotti agro-alimentari con particolare attenzione ai prodotti tipici e alle risorse locali;
- comunicazione e turismo culturale ed eno-gastronomico.

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

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



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

30/03/2018

Per l'ammissione al Corso di Studio si richiede il possesso di un diploma di scuola media superiore o di altro titolo di studio equipollente (se conseguito all'estero).

Sono altresì richieste delle conoscenze e competenze iniziali funzionali allo svolgimento con profitto del percorso formativo del Corso di Studio; esse comprendono: conoscenze e competenze dei fondamenti della matematica, sufficiente alfabetizzazione informatica, padronanza delle grandezze fisiche fondamentali (sia in termini di unità di misura del Sistema Internazionale sia in termini di equivalenze e proporzioni nel sistema metrico-decimale), conoscenze dei fondamenti della biologia cellulare, della chimica generale e delle scienze della terra, doti di logica e 'problem-solving', capacità di espressione orale e scritta senza esitazioni ed errori e una discreta cultura generale nelle discipline dell'area storico-artistica.

Tali conoscenze e competenze iniziali saranno oggetto di verifica ai sensi dell'art. 6 comma 1 del D.M. 270/04. La verifica delle competenze iniziali, volta ad individuare eventuali lacune formative, avverrà mediante la somministrazione di uno o più prove valutative (test). Lo studente, dovrà obbligatoriamente verificare le proprie competenze iniziali entro e non oltre il primo anno d'iscrizione al Corso di Studio. Qualora il risultato delle prove di valutazione non risulti adeguato, allo studente verranno assegnati degli obblighi formativi aggiuntivi (OFA) che potranno essere assolti attraverso attività didattiche integrative da svolgere in modalità erogativa (video lezioni, audio lezioni, dispense, ecc.) e/o interattiva (aula virtuale, chat, forum, ecc.). La frequenza alle attività didattiche integrative sarà obbligatoria. Il percorso didattico si concluderà con una nuova valutazione utile ad assicurare l'effettivo raggiungimento delle conoscenze e competenze iniziali definite per il Corso di Studio. L'intero processo di valutazione delle conoscenze iniziali, di recupero degli OFA nonché le modalità attuative dello stesso sono dettagliatamente indicate all'interno del nel Regolamento Didattico del Corso di Studio (o di eventuali specifici regolamenti).



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

08/06/2023

Il Corso di Studio è ad accesso libero previo il possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio equipollente (se conseguito all'estero). Sono tuttavia necessarie conoscenze e competenze iniziali funzionali ad affrontare con profitto il percorso formativo del Corso di Studio che saranno oggetto di verifica ai sensi dell'Art. 6 comma 1 del D.M. 270/2004.

Le conoscenze e competenze iniziali, funzionali alle necessità didattiche e richieste per affrontare con profitto il percorso formativo del Corso di Studio, sono raggruppate in cinque aree disciplinari: a) area delle capacità logiche e matematiche, b) area delle capacità informatiche, c) area delle conoscenze fisiche, d) area delle conoscenze chimiche, e) area delle conoscenze biologiche.

La verifica del possesso di tali conoscenze e competenze avviene mediante la somministrazione di prove valutative (test) erogate mediante la piattaforma didattica del Corso di Studio (Area di verifica e integrazione delle Conoscenze e Competenze Iniziali in Ingresso al Corso di Studio). Lo studente deve obbligatoriamente verificare le proprie competenze iniziali entro e non oltre il primo anno d'iscrizione.

Sono previsti test, suddivisi per area disciplinare, costituiti da dieci domande a risposta multipla, selezionate in modo casuale da un insieme di domande. È previsto un tempo massimo d'esecuzione di 45 minuti, ogni domanda del quiz ha un peso pari a 1 punto ai fini della valutazione finale e non sono previste penalità in caso di risposta errata.

I criteri di valutazione dei risultati conseguiti nei singoli test prevedono l'adozione di una scala numerica: SUPERATO (da 8 a 10 domande corrette), SUFFICIENTE (da 5 a 7 domande corrette), NON SUFFICIENTE (meno di 4 domande corrette).

Qualora l'esito delle prove di valutazione risulti essere non adeguato, allo studente saranno assegnati degli obblighi formativi aggiuntivi (OFA) per ciascuna area disciplinare, che potranno essere assolti attraverso attività didattiche integrative da svolgere in modalità erogativa (video lezioni, audio lezioni, dispense, ecc.) e/o interattiva (aula virtuale, chat, forum, ecc.). La partecipazione dello studente alle attività didattiche integrative viene garantita da meccanismi automatici di tracciamento e accesso condizionato implementati nella piattaforma didattica. Il percorso didattico integrativo si concluderà con una nuova valutazione che assicurerà l'effettivo raggiungimento delle conoscenze e competenze iniziali ritenute necessarie per il Corso di Studio.

Gli studenti con disabilità e/o DSA che vogliano avvalersi di adeguamenti per lo svolgimento della prova in ingresso, possono farne esplicita richiesta alla Segreteria Didattica allegando il badge ricevuto dal Servizio DDSA di Ateneo.

Verranno loro concessi adattamenti adeguati quali un tempo aggiuntivo, ausili tecnici o di personale.

Il processo di valutazione delle conoscenze e competenze iniziali in ingresso, e l'eventuale recupero degli OFA, è descritto con maggior dettaglio all'interno del 'Regolamento Didattico del Corso di Studio in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia Classe L26' (Art. 4) e nel 'Regolamento sulla verifica e integrazione delle conoscenze e competenze iniziali in ingresso al Corso di Studio L26 dell'Università Telematica San Raffaele Roma'.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Reg verifica conoscenze competenze in ingresso

 **QUADRO A4.a**

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

04/04/2018

Il Corso di Studio in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia, classe L26, ha come obiettivo la formazione culturale, scientifica e applicativa di una figura professionale qualificata che possa operare nell'ambito delle tecnologie agro-alimentari, dell'alimentazione e della gastronomia.

Gli obiettivi specifici per la formazione di questa figura professionale si articolano e collocano in quattro aree disciplinari:

- 1) L'area delle discipline di base, che fornirà allo studente le nozioni fondamentali necessarie a comprendere: il comportamento della materia, la natura della materia vivente, le caratteristiche degli organismi vegetali e animali, la composizione molecolare degli alimenti nonché le relazioni che sussistono con le loro proprietà chimico-fisiche.
- 2) L'area delle scienze e tecnologie alimentari, che fornirà allo studente le conoscenze sull'analisi delle materie prime, sui processi industriali di trasformazione e sui processi che garantiscono la conservazione e la distribuzione degli alimenti in condizioni di sicurezza igienica, con particolare attenzione all'integrità delle loro proprietà organolettiche e valore nutrizionale.
- 3) L'area delle discipline economiche e giuridiche, che introdurrà lo studente alle principali teorie economiche, commerciali e di marketing. Inoltre, attraverso le discipline di quest'area, lo studente svilupperà delle specifiche capacità di uso e interpretazione delle principali norme di legge, nazionali ed europee, che trovano applicazione nel settore commerciale e alimentare. Tutto ciò al fine di sostenere la possibilità di progettare e sviluppare delle specifiche azioni di promozione di prodotti agro-alimentari.
- 4) L'area delle scienze gastronomiche, che fornirà allo studente le conoscenze necessarie per affrontare le tematiche della gastronomia attraverso un approccio interdisciplinare, storico-geografico e socio-antropologico, mirato a definire il cibo come elemento culturale nella vita dell'uomo e, più in generale, nelle diverse etnie.

Gli obiettivi primari del Corso di Studio, e specifici per la formazione di questa figura professionale, saranno raggiunti attraverso insegnamenti e attività pratiche di tirocinio curricolare articolate come segue:

1) Insegnamenti afferenti all'area delle discipline di base (Fondamenti di matematica e statistica; Informatica; Fisica; Chimica Inorganica ed Organica; Biochimica e Chimica degli Alimenti; Biologia; Fondamenti di fisiologia e anatomia) che forniranno allo studente le nozioni fondamentali sulle scienze sperimentali e di calcolo, con particolare attenzione alle loro applicazioni nel settore alimentare.

2) Insegnamenti afferenti all'area delle tecnologie alimentari (Ingegneria agraria, Produzioni animali, Produzioni vegetali, Scienze e Tecnologie degli alimenti) che introdurranno il discente alla conoscenza delle procedure agronomiche e zootecniche - e ai processi industriali e gastronomici - utilizzati per la produzione, modificazione e distribuzione degli alimenti; nonché insegnamenti afferenti all'area della sicurezza e valutazione degli alimenti (Microbiologia degli alimenti; Igiene, Sicurezza alimentare e Controllo qualità; Scienza della nutrizione umana) che forniranno allo studente le nozioni necessarie all'analisi degli alimenti, soprattutto quelli di rilevanza nutrizionale per l'uomo, e dei processi che ne garantiscono la conservazione e l'arrivo alla tavola in condizioni di sicurezza igienica e integrità delle loro caratteristiche organolettiche e del loro valore nutrizionale.

3) Insegnamenti afferenti all'area delle discipline economiche e giuridiche (Fondamenti di economia e marketing; Diritto commerciale ed agroalimentare) che inseriranno lo studente nel contesto socio-economico dell'obiettivo formativo, con le sue norme, le sue regole, e le sue strategie per la promozione di prodotti e attività imprenditoriali del settore agro-alimentare.

4) Insegnamenti afferenti all'area delle scienze gastronomiche (Storia della Gastronomia, Gastronomia I e II; Tecniche di degustazione e valutazione sensoriale; Estetica Gastronomica; Cibo e Arte; Comunicazione gastronomica e nutrizionale) che consentiranno al discente di acquisire le conoscenze necessarie a valorizzare gli alimenti attraverso un punto di vista interdisciplinare, adottando opportune strategie di carattere comunicativo.

Ciascuna di queste aree, affrontate progressivamente durante il Corso di Studio attraverso competenze diversificate raccolte in un unico contesto formativo omogeneo, contribuirà alla formazione del Tecnologo in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia. Infine, il tirocinio pratico curricolare, la conoscenza di una lingua straniera e l'esame finale concluderanno il percorso formativo dello studente.

A ulteriore integrazione e con maggior dettaglio, si riporta che gli obiettivi formativi specifici (e trasversali - soft skills) previsti per questo Corso di Studio, anche in relazione alla destinazione professionale riportata nel riquadro A2.b, sono:

- raggiungere una conoscenza adeguata delle materie scientifiche di base (matematica, fisica, chimica e biologia) con particolare attenzione alla loro applicazione al settore alimentare;
- conoscere la composizione chimico-fisica degli alimenti e le loro caratteristiche nutrizionali;
- saper valutare e controllare la qualità delle produzioni agro-alimentari con particolare riferimento all'igiene degli alimenti freschi e trasformati nonché alla gestione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione dei prodotti di origine vegetale ed animale;
- conoscere i principali sistemi di stoccaggio di prodotti agro-alimentari e saper ottimizzare i tempi e la conservabilità delle materie prime da lavorare;
- saper effettuare la scelta di materie prime e prodotti trasformati, e saperne verificare la corrispondenza a standard di sicurezza e qualità;
- conoscere i principi dell'analisi sensoriale di alimenti e bevande, sapendone valorizzare le caratteristiche qualitative e organolettiche;
- conoscere i principi che governano l'economia delle imprese del settore alimentare e saper utilizzare gli strumenti della ricerca di mercato per determinare il potenziale commerciale di un prodotto;
- saper utilizzare gli opportuni strumenti di marketing per pianificare e promuovere prodotti ed attività imprenditoriali nel settore eno-gastronomico
- conoscere la legislazione applicabile ad attività di carattere commerciale nonché la componente specifica del settore alimentare;
- saper utilizzare opportuni strumenti di comunicazione per veicolare, divulgare e gestire l'informazione sia in ambito alimentare che gastronomico;
- saper utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre all'italiano, nell'ambito specifico di pertinenza nonché per lo scambio di informazioni di carattere generale;

Come obiettivi professionalizzanti (e trasversali - soft skills), il Corso di Studio prevede invece:

- saper sviluppare competenze di analisi e rielaborazione personale di contenuti, sistemi, buone pratiche e linee guida nell'ambito delle Scienze dell'Alimentazione e della Gastronomia;
- essere in grado di condurre attività ed esperienze formative specifiche all'interno del mondo lavorativo.

Il raggiungimento degli obiettivi formativi sopracitati porterà alla formazione del Tecnologo in Scienze dell'Alimentazione e

Gastronomia, declinato nei suoi diversi ambiti applicativi. Il tirocinio curricolare e l'esame finale completeranno il percorso formativo dello studente.

**Conoscenza e
capacità di
comprensione**

AREA DELLE DISCIPLINE DI BASE

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia acquisirà conoscenze specifiche inerenti la: matematica, fisica, chimica, biologia e fisiologia umana. Esse comprenderanno: l'insiemistica, le funzioni matematiche elementari, la statistica, i principi fondamentali della fisica (meccanica, termodinamica ed elettrostatica), la chimica generale (strutture chimiche, stechiometria e reattività dei composti organici e biochimici), la chimica degli alimenti, la biologia cellulare (animale e vegetale) e i meccanismi cellulari e le funzioni dei principali organi ed apparati dell'organismo umano.

**AREA DISCIPLINARE DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI E DELLA
SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia acquisirà conoscenze specifiche relative alla produzione di alimenti, sia di origine vegetale che animale. Saranno descritte sia le produzioni agricole sia le trasformazioni industriali. Particolare dettaglio sarà dato alla conoscenza dei principi di sicurezza alimentare applicati alle materie prime, ai prodotti finiti e alle caratteristiche che gli alimenti devono avere affinché possano essere consumati dall'uomo.

AREA DELLE DISCIPLINE ECONOMICO-GIURIDICHE APPLICATE

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia acquisirà conoscenze specifiche relative: alle principali teorie economiche, alla normativa vigente in campo commerciale e agro-alimentare (a livello nazionale ed europeo) e alle teorie di base della comunicazione applicata alla gastronomia e alla nutrizionale.

AREA DISCIPLINARE DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA GASTRONOMIA

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente acquisirà conoscenze specifiche relative a: tradizioni eno-gastronomiche in Italia e nel mondo; valori sociali, culturali e simbolici attribuiti al cibo; estetica applicata ai modelli di consumo e di valorizzazione del gusto; caratterizzazione organolettica dei prodotti alimentari e alle possibili strategie di comunicazione nella valorizzazione delle risorse eno-gastronomiche.

Le conoscenze e le capacità di comprensione descritte saranno conseguite tramite: la partecipazione ad attività di didattica erogativa e interattiva (con finalità di carattere anche esercitativo); la frequenza di seminari di approfondimento; lo

studio personale e lo studio indipendente/individuale previsto dalle attività formative progettate per il Corso di Studio. Il rigore logico delle lezioni di teoria, che richiedono necessariamente un personale approfondimento, e gli eventuali elaborati personali richiesti nell'ambito degli insegnamenti, forniranno allo studente ulteriori mezzi per ampliare le proprie conoscenze e per affinare la propria capacità di comprensione. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi avverrà principalmente attraverso gli esami orali e scritti, test didattici (anche di carattere auto-valutativo) ed esposizioni orali.

AREA DELLE DISCIPLINE DI BASE

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia sarà in grado di operare calcoli numerici e statistici, applicare le leggi della fisica a casi reali; caratterizzare le materie prime alimentari da un punto di vista chimico e biochimico, anche dopo possibili trasformazioni del processo produttivo; descrivere le relazioni che si possono instaurare tra l'organismo umano e stimoli ambientali.

AREA DISCIPLINARE DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI E DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

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

AREA DELLE DISCIPLINE ECONOMICO-GIURIDICHE APPLICATE

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia sarà in grado di valutare, migliorare e promuovere, da un punto di vista economico-legislativo, differenti tipologie di attività legate alla produzione alimentare o nell'ambito della distribuzione e ristorazione sfruttando anche strategie di comunicazione efficaci.

AREA DISCIPLINARE DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA GASTRONOMIA

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia sarà in grado di progettare, definire e promuovere di piani di sviluppo relativi al mondo dell'alimentazione, della gastronomia, della ristorazione e dei relativi segmenti di mercato.

Le capacità di applicare conoscenza e comprensione saranno conseguite: partecipando attivamente alle attività didattiche erogative e interattive (con finalità anche di carattere laboratoriale); applicando metodi di calcolo o logiche di "problem solving" nonché attraverso lo svolgimento del tirocinio curriculare. I risultati di apprendimento attesi potranno essere verificati attraverso la valutazione degli esiti delle esercitazioni, delle prove d'esame, la stesura di elaborati tematici nonché della relazione alla base della prova finale.

**Capacità di
applicare
conoscenza e
comprensione**

AREA DELLE DISCIPLINE DI BASE

Conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente acquisirà conoscenze specifiche. Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente acquisirà conoscenze specifiche inerenti: la matematica, la fisica, la chimica e la biologia. Nel dettaglio, i risultati di apprendimento attesi sono:

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

- operare nei diversi insiemi numerici;
- utilizzare gli indicatori di posizione e di variabilità per descrivere un insieme di dati;
- utilizzare le leggi fisiche nella soluzione di problemi reali;
- utilizzare pienamente il calcolatore per comunicare efficacemente delle informazioni, svolgere delle elaborazioni di dati nonché impostare database per la raccolta e l'archiviazione di dati e fonti;
- conoscere la composizione chimica e biochimica delle materie prime e valutare la loro modificazione nel corso del processo produttivo;
- conoscere il funzionamento delle cellule animali e vegetali al fine di applicare le migliori e più innovative tecniche di controllo degli alimenti;
- valutare i parametri quantitativi delle funzioni corporee e delle loro variazioni nelle diverse condizioni;
- utilizzare i linguaggi specifici di ciascuna disciplina;
- leggere e comprendere la letteratura scientifica internazionale.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Biochimica [url](#)

Biologia [url](#)

Chimica Inorganica ed organica (modulo di Chimica Inorganica ed organica) [url](#)

Chimica Inorganica ed organica (modulo di Chimica Inorganica ed organica) [url](#)

Chimica degli Alimenti [url](#)

Fisica [url](#)

Fondamenti di fisiologia e anatomia [url](#)

Fondamenti di matematica e statistica [url](#)

Informatica [url](#)

Lingua inglese [url](#)

AREA DISCIPLINARE DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI

Conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente acquisirà conoscenze specifiche relative alla produzione di alimenti di origine vegetale e animale nonché ai principali processi tecnologici di trasformazione, con particolare riferimento a tematiche attuali quali: il benessere animale, le produzioni biologiche, nonché, la sicurezza degli alimenti. Nel dettaglio, i risultati di apprendimento attesi sono:

- la conoscenza delle macchine, delle tecnologie e delle procedure tipiche delle produzioni zootecniche ed agro-alimentari;
- la conoscenza degli elementi di ingegneria agraria per la gestione e il controllo dei dispositivi, degli impianti, delle macchine e dei cicli di lavorazione;
- la conoscenza dei processi di produzione degli alimenti di origine vegetale e animale, come conserve, salsa, latte e carne;
- la conoscenza dell'inquadramento tassonomico dei principali gruppi e delle piante di interesse alimentare;
- la conoscenza dell'anatomia e della fisiologia dei vegetali e delle principali tecniche colturali;
- la conoscenza delle operazioni unitarie alla base dei processi di trasformazione delle materie prime;
- la conoscenza dei processi produttivi dei principali alimenti dell'enogastronomia italiana;
- la conoscenza delle specifiche del packaging alimentare;
- la conoscenza dei principi di biologia molecolare applicabili in campo alimentare;
- la conoscenza dei principi che regolano le tecniche di laboratorio chimico, fisico e biologico in campo alimentare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

- controllare i cicli produttivi predisponendo sistemi di monitoraggio, verifica, controllo e miglioramento delle varie fasi produttive;
- valutare la sostenibilità delle produzioni animali e vegetali;
- riconoscere le funzioni economiche delle principali specie foraggere, oleifere e orticole;
- elaborare i dati d'impresa per sviluppare e migliorare le produzioni (animali e vegetali) delle aziende agricole;
- migliorare la qualità del processo e del prodotto alimentare conoscendone le caratteristiche chimico-fisiche e le specifiche produttive;
- valutare la sostenibilità e l'etica della biologia molecolare in campo alimentare;
- saper applicare i principi alla base delle analisi chimiche, fisiche e biologiche nel monitoraggio della qualità e sicurezza degli alimenti.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Ingegneria agraria [url](#)

Metodologie e principi di tecniche di laboratorio [url](#)

Microbiologia degli alimenti [url](#)

Principi di analisi degli alimenti [url](#)

Produzioni animali [url](#)

Produzioni vegetali [url](#)

Scienze e tecnologie degli alimenti [url](#)

Tecniche di degustazione e valutazione sensoriale [url](#)

AREA DISCIPLINARE DELLA VALUTAZIONE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Conoscenza e comprensione

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

- la conoscenza e comprensione dei principali processi di trasformazione dell'industria alimentare nonché delle interazioni che sussistono tra il processo produttivo e la qualità/sicurezza del prodotto alimentare, considerando anche le sue caratteristiche nutrizionali;
- la conoscenza e comprensione dei processi che garantiscono la conservazione dei prodotti agro-alimentari in termini di sicurezza igienica e integrità del valore nutrizionale;
- la conoscenza dei principali agenti di alterazione delle materie prime;
- la conoscenza delle tecniche di monitoraggio, difesa e lotta nei confronti degli agenti che possono alterare le materie prime;
- la conoscenza dei principali microrganismi, e del loro ruolo, nell'ambito della sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti;
- la conoscenza delle procedure necessarie a garantire il controllo igienico sanitario della produzione degli alimenti;
- la conoscenza delle metodologie delle analisi di base degli alimenti e delle materie prime;
- la conoscenza di elementi di nutrizione umana.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

- monitorare la qualità dei prodotti alimentari, con particolare attenzione alle caratteristiche nutrizionali e alle possibili fonti di contaminazione (allergeni, microrganismi, ecc.);
- applicare il sistema HACCP, verificando i livelli di rischio delle fasi di lavorazione e predisponendo eventuali correttivi;
- predisporre analisi di base utili a caratterizzare un alimento e a garantirne sicurezza e qualità;
- garantire la qualità nei sistemi di distribuzione degli alimenti;
- valutare le problematiche legate alla preparazione del cibo a livello artigianale e industriale;
- valutare le problematiche legate al consumo del cibo in termini di prevenzione della salute.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Biochimica clinica e alimentazione [url](#)

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

Microbiologia degli alimenti [url](#)

Produzioni animali [url](#)

Produzioni vegetali [url](#)

Scienze della nutrizione umana [url](#)

Scienze e tecnologie degli alimenti [url](#)

AREA DELLE DISCIPLINE ECONOMICO-GIURIDICHE APPLICATE

Conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente acquisirà conoscenze specifiche relative alle principali teorie economiche inerenti: l'offerta, la domanda, la produzione e gli scambi commerciali. Inoltre, acquisirà conoscenza e capacità di interpretazione delle principali norme di legge in campo alimentare nonché concetti e metodi relativi alla qualità nelle imprese agro-alimentari. Nel dettaglio, i risultati di apprendimento attesi sono:

- la conoscenza e comprensione dei concetti e delle nozioni di base dell'economia;
- la conoscenza e comprensione dei concetti e delle nozioni di base del marketing, nonché ruolo e funzione del marketing all'interno dell'impresa;
- la conoscenza dei criteri che regolano le scelte aziendali inerenti la commercializzazione dei prodotti;
- la conoscenza della normativa nazionale e internazionale che regola la commercializzazione e la somministrazione degli alimenti;
- la conoscenza del diritto amministrativo in campo alimentare;
- la conoscenza dei criteri economico-giuridici che regolano la sostenibilità delle aziende alimentari;
- la conoscenza delle certificazioni internazionali di qualità.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente acquisirà conoscenze che applicherà nella gestione economica-legislativa dell'industria alimentare o della ristorazione. Nel dettaglio, lo studente avrà la capacità di:

- effettuare attività di analisi dell'efficienza della piccola e grande distribuzione;
- utilizzare gli indicatori del rapporto qualità/prezzo;
- organizzare attività di stampo comunicativo/informativo/commerciale nelle aree della gastronomia, del Food and Beverage e dell'enogastronomia;
- gestire il marketing di un'azienda alimentare;
- selezionare i prodotti alimentari valorizzandone il rapporto prezzo/qualità;
- reperire, consultare, interpretare e applicare la normativa, nazionale e internazionale, connessa alla produzione e somministrazione degli alimenti;
- valutare e coordinare la sostenibilità delle aziende agro-alimentari dal punto di vista economico e giuridico;
- guidare le aziende agro-alimentari nei processi di certificazione di qualità internazionali.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Diritto amministrativo dell'alimentazione e della sostenibilità [url](#)

Diritto commerciale ed agroalimentare [url](#)

Fondamenti di economia e marketing [url](#)

Sistemi di certificazioni della qualità e della sicurezza alimentare [url](#)

Sostenibilità economica delle aziende agro-alimentari [url](#)

Tecniche di progettazione europea [url](#)

AREA DISCIPLINARE DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA GASTRONOMIA

Conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente acquisirà conoscenze specifiche relative ai

metodi di indagine propri dell'alimentazione e della gastronomia. Nel dettaglio, i risultati di apprendimento attesi sono:

- la conoscenza dei valori sociali, culturali e simbolici attribuiti al cibo nei diversi periodi storici;
- la conoscenza delle basi dell'estetica e delle sue applicazioni, nel campo dei modelli di consumo e valorizzazione del gusto;
- la conoscenza dei momenti fondamentali della storia della gastronomia in considerazione delle fonti artistiche, letterarie e storiche.
- la conoscenza dei principali elementi che caratterizzano le tradizioni eno-gastronomiche nel mondo;
- la conoscenza delle strategie di comunicazione nella valorizzazione delle risorse eno-gastronomiche;
- la conoscenza dell'analisi sensoriale impiegata per valutare la qualità organolettica dei prodotti alimentari.
- la conoscenza e comprensione dei concetti, e delle teorie di base, della comunicazione gastronomica e nutrizionale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti afferenti a quest'area disciplinare lo studente acquisirà conoscenze specifiche che applicherà nelle attività di progettazione, definizione e promozione di piani di sviluppo relativi al mondo dell'alimentazione, della gastronomia, della ristorazione e dei relativi segmenti di mercato. Nel dettaglio, lo studente avrà la capacità di:

- analizzare le preparazioni degli alimenti mettendo in evidenza le loro proprietà sensoriali e i loro riferimenti culturali;
- effettuare analisi sensoriali degli alimenti, per caratterizzare, valorizzare e definire la qualità dei prodotti;
- affrontare le problematiche del consumo del cibo attraverso il gusto;
- analizzare le tradizioni gastronomiche, nazionali e internazionali, per comprendere i fattori storico-culturali da cui dipendono e gli elementi che le caratterizzano;
- effettuare una valutazione estetica della qualità del cibo e del rapporto tra cibo e arte;
- utilizzare tecniche comunicative efficaci nell'area della nutrizione e della gastronomia.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Cibo e arte [url](#)

Comunicazione gastronomica e nutrizionale [url](#)

Estetica gastronomica [url](#)

Gastronomia 1 [url](#)

Gastronomia 2 [url](#)

Storia della gastronomia [url](#)

Tecniche di degustazione e valutazione sensoriale [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

Al termine degli studi il laureato sarà in grado di valutare, interpretare e rielaborare le informazioni necessarie per esprimere in autonomia dei giudizi nell'ambito di un contesto alimentare, produttivo e di mercato, al fine di attuare interventi atti a sviluppare, monitorare, migliorare e promuovere la qualità delle produzioni alimentari e di ogni altra connessa attività. Lo sviluppo di capacità critiche e di giudizio sarà raggiunto attraverso gli

	insegnamenti e le specifiche attività di tirocinio previste dal percorso didattico nonché in occasione dell'attività assegnata dal docente relatore per la preparazione della prova finale. La verifica dell'acquisizione dell'autonomia di giudizio avverrà attraverso la valutazione delle prove d'esame previste per gli insegnamenti del piano degli studi nonché attraverso la valutazione del grado di autonomia e capacità di lavorare, anche in gruppo, espressa durante le attività svolte nell'ambito del tirocinio curriculare e in preparazione della prova finale.	
Abilità comunicative	Il laureato sarà in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, anche utilizzando una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese, nell'ambito delle discipline specifiche del percorso formativo. Questa abilità si formerà e consoliderà attraverso il confronto sistematico con i docenti, sia on-line che in presenza, e con i tutor universitari e aziendali. Inoltre, anche l'uso della piattaforma didattica e la frequenza alle attività di carattere collaborativo, saranno occasioni ulteriori per stimolare questa abilità, soprattutto in un'ottica trasversale. La valutazione e la verifica dell'acquisizione di opportune abilità comunicative avverrà attraverso l'esecuzione delle prove d'esame, sia scritte sia orali; la stesura di elaborati di approfondimento e la predisposizione di presentazioni tematiche, anche attraverso l'uso di strumenti informatici, che avrà luogo in occasione dello svolgimento del tirocinio, della relazione conclusiva nonché nel momento espositivo della prova finale. Le abilità comunicative per la lingua straniera, invece, saranno verificate tramite specifico insegnamento e per mezzo della relativa prova d'esame.	
Capacità di apprendimento	Il laureato sarà in grado di approfondire e aggiornare in autonomia le competenze acquisite durante il percorso di studi, sulla base del modello 'life-long-learning'. Questa capacità sarà sviluppata durante il percorso formativo stimolando lo studente a utilizzare le fonti bibliografiche e le banche dati multimediali presenti sia in Ateneo sia in rete. Inoltre, l'interazione tra studente e docente, studente e tutor, e tra pari, esercitata in presenza e attraverso gli strumenti collaborativi disponibili nella piattaforma didattica, costituirà un'ulteriore occasione per sostenere lo sviluppo di questa abilità. La suddivisione delle ore di lavoro complessive, che attribuisce un forte rilievo a quelle dedicate allo studio personale, offrirà allo studente la possibilità di verificare e di migliorare continuamente la propria capacità di apprendimento. Anche i test di autovalutazione, presenti in piattaforma didattica all'interno di ciascun insegnamento, rappresenteranno per lo studente uno strumento ulteriore di verifica e promozione di questa abilità. Infine, l'elaborato per la prova finale contribuirà al raggiungimento di questa capacità, prevedendo che lo studente si misuri e comprenda informazioni nuove, non necessariamente fornite dal docente relatore.	



07/06/2022

Le attività affini e integrative comprendono settori scientifico disciplinari, sulla base di quanto definito dai decreti ministeriali. Le attività si incentrano sull'area gastronomica, tecnologica alimentare nonché giuridica. Tali attività sono strettamente funzionali al raggiungimento degli obiettivi formativi del Corso di Studio che prevede di far sviluppare competenze tecnico-scientifiche delle tecnologie alimentari e capacità teorico-pratiche del mondo gastronomico. Le discipline affini e integrative permettono l'acquisizione di competenze specifiche nell'analisi sensoriale, chimica e fisica degli alimenti al fine di caratterizzarli e verificarne la qualità; nelle strategie comunicative per valorizzare i prodotti enogastronomici; nei valori socio-culturali del cibo; nella redazione e gestione di progetti e fondi in campo alimentare. Tali attività, ad ampio spettro di saperi, sono scelte con la finalità di ampliare le conoscenze e le competenze che il laureato potrà utilizzare in campo professionale.



04/04/2018

Il Diploma di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia si consegue attraverso la presentazione, e discussione, di una relazione scritta su argomenti coerenti con il Piano degli Studi. Scopo della prova finale è quello di impegnare lo studente in un lavoro di ricerca, progettazione, sviluppo e formalizzazione di conoscenze e contenuti, inerenti e coerenti, con gli ambiti tematici delle discipline del Corso di Studio.

La prova finale consiste nella discussione pubblica, di fronte ad una commissione nominata nell'ambito del corpo docente del Corso di Studio, di un elaborato realizzato con la supervisione di almeno un docente, eventualmente coadiuvato da esperti di settore anche esterni all'Ateneo. I criteri di valutazione della prova finale, adottati dalla Commissione, prevedono: la valorizzazione della qualità dell'elaborato prodotto, della presentazione svolta e l'intero percorso formativo dello studente con particolare attenzione al lavoro svolto in rete (attività svolte a distanza, quantità e qualità delle interazioni on line, ecc.) così come previsto dal Regolamento Didattico del Corso di Studio.



06/06/2023

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

La Commissione giudicatrice di ogni seduta della prova finale è nominata dal Rettore; essa è composta da almeno 7 docenti e comprende tutti i relatori delle tesi oggetto della sessione. Le funzioni di Presidente della Commissione sono svolte dal Coordinatore del Consiglio di Corso di Studio o da un Professore di prima fascia scelto dal Rettore.

La votazione finale è espressa in centodecimali, con eventuale riconoscimento della 'lode'. Il voto di base, con il quale lo studente si presenta alla seduta di laurea, è calcolato sulla base della media aritmetica dei voti conseguiti durante il

percorso di studi. Il punteggio minimo per il superamento dell'esame finale e il conseguimento del diploma di laurea è 66/110.

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

Nella formalizzazione del voto, la Commissione deve considerare: l'originalità dell'elaborato, la qualità e l'interesse dei contenuti, la ricchezza e l'accuratezza della bibliografia, l'autonomia di elaborazione dello studente. Inoltre, viene presa in considerazione la modalità di acquisizione dei crediti formativi per il conseguimento del titolo (1 punto ogni 5 lodi conseguite).

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

Le metodologie, o le metodiche, da utilizzare nella stesura della tesi possono essere diverse sulla base della disciplina oggetto dell'elaborato. Ad esempio possono prevedere:

- attività di carattere sperimentale per l'acquisizione di abilità tecnico-pratiche e/o la validazione di metodi e procedure afferenti su uno o più prodotti di origine agroalimentare;
- il monitoraggio o la documentazione di un processo, o di un'attività produttiva, attraverso la rilevazione di informazioni, dati e la loro successiva elaborazione;
- la documentazione di temi culturali relativi all'alimentazione e alla gastronomia;
- l'approfondimento critico di ricerche su temi delle scienze umane, storiche, filosofiche riconducibili ad aspetti propri del cibo e del gusto;
- l'analisi di prodotti agroalimentari da un punto di vista economico, consumistico o mediatico;
- indagini di approfondimento bibliografico, o prettamente documentale, su argomenti riconducibili all'alimentazione e alla gastronomia.

La preparazione dell'elaborato finale può essere svolta anche presso altre Università, strutture di ricerca italiane ed estere, nell'ambito di attività di tirocinio o stage di lavoro.



QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione del percorso di formazione 2023

Link: <https://www.uniroma5.it/upload/files/condivisa/Documenti/documenti-2023/reg-didattico-l26-2023-2024.pdf>



QUADRO B1.c

Articolazione didattica on line

28/05/2022

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Articolazione didattica online 2023



QUADRO B1.d

Modalità di interazione prevista

06/06/2023

L'interazione didattica con gli studenti, e tra gli studenti, del Corso di Studio si realizza prevalentemente attraverso lo scaffolding tecnologico dell'ambiente formativo, completandosi con possibili attività frontali, tecnico-pratiche, di carattere esercitativo e/o professionalizzante, svolte in modalità sincrona o in presenza. L'interazione "a distanza" prevede attività di formazione, comunicazione e informazione, veicolate dagli strumenti del Learning Management System (LMS). Questo ambiente virtuale è gestito quasi per intero dai docenti editor che provvedono all'organizzazione delle singole unità didattiche, alla loro erogazione nel tempo e ai processi di interazione necessari.

I contenuti, i materiali e le E-tivity, sono realizzate attraverso le risorse del sistema. La gestione della classe virtuale, in termini di interazione e comunicazione, è affidata ad attività sincrone come Webinar, Videoconferenze, Video tutorial, Chat, ricevimento studenti, ecc; ed asincrone, come Forum, Blog, Newsletter, mail, strumenti di messaging istantaneo, ecc.. Tali sistemi consentono interazioni del tipo "uno a uno", "uno a molti" e "molti a molti".

Le funzioni di monitoraggio, delle attività formative svolte dagli studenti, si basano sul tracciamento automatico, ad opera dell'LMS, delle attività didattiche svolte nonché sull'associazione delle stesse a uno o più obiettivi formativi dell'insegnamento. In particolare, le funzioni di "report dei log", "report dei tempi", "registro delle attività" e "registro delle valutazioni" sono utilizzate per il monitoraggio della fruizione delle attività didattiche "erogative" (DE) e "interattive" (DI). Mentre a livello di singolo insegnamento, ogni attività progettata ed erogata di DE e DI, è catalogata da metadati e associata a uno o più obiettivi formativi del corso attraverso la funzione OBIETTIVI.

Le funzioni di motivazione e coinvolgimento degli studenti si realizzano attraverso differenti modalità e iniziative. All'interno dell'LMS è presente un'area di Community che ha lo scopo di agevolare un confronto continuo, tra pari o tra studente e

moderatore, su tematiche diverse che posso spaziare da aspetti puramente didattici fino ad argomenti legati all'esperienza formativa del singolo utente. Ciò, al fine di migliorare e superare l'isolamento indotto dal canale telematico. Altre iniziative, offerte agli studenti, derivano dall'implementazione delle procedure di AQ applicate in Ateneo. Alcuni studenti, eletti attraverso apposite procedure, possono essere coinvolti nelle procedure di riprogettazione e/o gestione del percorso formativo (Commissione paritetica Docenti-Studenti, Consigli di Corso di Studio, ecc.) favorendo un dialogo e confronto costate con gli organi accademici e i docenti del Corso di Studio. A tutto ciò, si aggiungono azioni di tutoring e mentoring messe in atto a livello di Ateneo.

Le funzioni di tutoring disciplinare, relative ai contenuti e al raggiungimento degli obiettivi formativi del singolo insegnamento, possono essere assolve dal docente, da cultori della materia preventivamente formati o da tutor del Corso di Studio. Le funzioni di tutoring al sistema tecnologico, di orientamento e organizzazione delle attività di studio degli studenti, di supporto alla partecipazione alle sessioni d'esame e di orientamento alla preparazione della tesi di laurea (mentoring), previste per il Corso di Studio, sono invece svolte esclusivamente da risorse interne opportunamente formate.

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

<https://www.uniroma5.it/triennale/calendario/triennale-scienze-dellalimentazione-e-gastronomia-l26.html>

▶ QUADRO B2.b | Calendario degli esami di profitto

<https://www.uniroma5.it/triennale/calendario/triennale-scienze-dellalimentazione-e-gastronomia-l26.html>

▶ QUADRO B2.c | Calendario sessioni della Prova finale

<https://www.uniroma5.it/triennale/calendario/triennale-scienze-dellalimentazione-e-gastronomia-l26.html>

▶ QUADRO B3 | Docenti titolari di insegnamento

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIO/10	Anno di corso 1	Biochimica link	BALDELLI SARA CV	PA	6	48	
2.	BIO/13	Anno	Biologia link	MANDOLESI	PA	6	32	

		di corso 1		GEORGIA CV				
3.	BIO/13	Anno di corso 1	Biologia link	SANSONE LUIGI CV	RD	6	32	
4.	CHIM/06	Anno di corso 1	Chimica Inorganica ed organica (<i>modulo di Chimica Inorganica ed organica</i>) link	ZAPPIA GIOVANNI CV	PA	6	6	
5.	CHIM/03 CHIM/06	Anno di corso 1	Chimica Inorganica ed organica link			12		
6.	CHIM/03	Anno di corso 1	Chimica Inorganica ed organica (<i>modulo di Chimica Inorganica ed organica</i>) link	SAVASTANO MATTEO CV	PA	6	6	
7.	CHIM/10	Anno di corso 1	Chimica degli Alimenti link	AIELLO GILDA CV	PA	6	48	
8.	FIS/07	Anno di corso 1	Fisica link	REDAELLI VERONICA CV	PA	6	48	
9.	MAT/05	Anno di corso 1	Fondamenti di matematica e statistica link	REDAELLI VERONICA CV	PA	6	48	
10.	ING- INF/05	Anno di corso 1	Informatica link	SCARPATO NOEMI CV	RD	6	16	
11.	ING- INF/05	Anno di corso 1	Informatica link	ZANINELLI MAURO CV	PO	6	16	
12.	ING- INF/05	Anno di corso 1	Informatica link	CIVIDINO SIRIO ROSSANO SECONDO CV	PA	6	16	
13.	L-LIN/12	Anno di corso 1	Lingua inglese link	FIUMARA DANIELA CV	ID	8	64	

14.	AGR/02	Anno di corso 1	Produzioni vegetali link	VALDICELLI LORENA CV	ID	6	32	
15.	M-STO/05	Anno di corso 1	Storia della gastronomia link	SORINI REVELLI ALESSANDRO CV	ID	6	48	
16.	IUS/03	Anno di corso 2	Diritto commerciale ed agroalimentare link	MAGGI VALENTINA CV	ID	6	24	
17.	IUS/03	Anno di corso 2	Diritto commerciale ed agroalimentare link	SAIJA ROBERTO CV		6	24	
18.	BIO/09	Anno di corso 2	Fondamenti di fisiologia e anatomia link	DE IURE ANTONIO CV	RD	8	24	
19.	BIO/09	Anno di corso 2	Fondamenti di fisiologia e anatomia link	PICCONI BARBARA CV	PO	8	24	
20.	AGR/15	Anno di corso 2	Gastronomia 1 link	CUTINI SUSANNA CV	ID	6	48	
21.	AGR/16	Anno di corso 2	Microbiologia degli alimenti link	VERNI MICHELA CV		8	32	
22.	AGR/16	Anno di corso 2	Microbiologia degli alimenti link	SAVO SARDARO MARIA LUISA CV	RD	8	32	
23.	AGR/19	Anno di corso 2	Produzioni animali link	REDAELLI VERONICA CV	PA	6	24	
24.	AGR/19	Anno di corso 2	Produzioni animali link	COMI MARCELLO CV	RD	6	24	
25.	MED/49	Anno di	Scienze della nutrizione umana link	ANTELMi ANTONELLA CV	ID	8	21	

corso
2

26.	MED/49	Anno di corso 2	Scienze della nutrizione umana link	LOMBARDO MAURO CV	RD	8	21	
27.	MED/49	Anno di corso 2	Scienze della nutrizione umana link	FERACO ALESSANDRA CV	PA	8	21	
28.	AGR/15	Anno di corso 2	Scienze e tecnologie degli alimenti link	VELOTTO SALVATORE CV	RD	10	40	
29.	AGR/15	Anno di corso 2	Scienze e tecnologie degli alimenti link	TRIPODI GIANLUCA CV	PA	10	40	
30.	BIO/12	Anno di corso 3	Biochimica clinica e alimentazione link	D'ANGELI FLORIANA CV	RD	6	48	
31.	L-ART/06	Anno di corso 3	Cibo e arte link	PERULLO NICOLA CV		6	48	
32.	SPS/08	Anno di corso 3	Comunicazione gastronomica e nutrizionale link	SORINI REVELLI ALESSANDRO CV	ID	6	48	
33.	IUS/10	Anno di corso 3	Diritto amministrativo dell'alimentazione e della sostenibilità link	LA ROSA GIUSEPPE CV	PA	6	48	
34.	M-FIL/04	Anno di corso 3	Estetica gastronomica link	PERULLO NICOLA CV		6	48	
35.	SECS-P/08	Anno di corso 3	Fondamenti di economia e marketing link	SANTINI CRISTINA CV	PA	6	24	
36.	SECS-P/08	Anno di corso 3	Fondamenti di economia e marketing link	MINGIONE MICHELA CV	RD	6	24	

37.	AGR/15	Anno di corso 3	Gastronomia 2 link	CUTINI SUSANNA CV	ID	6	48	
38.	VET/04	Anno di corso 3	Igiene, sicurezza alimentare e controllo qualità link	STEFANETTI VALENTINA CV	RD	8	64	
39.	AGR/09	Anno di corso 3	Ingegneria agraria link	CIVIDINO SIRIO ROSSANO SECONDO CV	PA	6	16	
40.	AGR/09	Anno di corso 3	Ingegneria agraria link	CAPPELLI ALESSIO CV	PA	6	16	
41.	AGR/09	Anno di corso 3	Ingegneria agraria link	ZANINELLI MAURO CV	PO	6	16	
42.	BIO/13	Anno di corso 3	Metodologie e principi di tecniche di laboratorio link	MALPELI GIORGIO CV	RD	6	48	
43.	AGR/15	Anno di corso 3	Principi di analisi degli alimenti link	DE BRUNO ALESSANDRA CV	PA	6	48	
44.	PROFIN_S	Anno di corso 3	Prova finale link			8		
45.	SECS-P/13	Anno di corso 3	Sistemi di certificazioni della qualità e della sicurezza alimentare link	SICA DANIELA CV	PA	6	48	
46.	SECS-P/07	Anno di corso 3	Sostenibilità economica delle aziende agro-alimentari link	BERNARDI CRISTINA CV	PA	6	48	
47.	AGR/15	Anno di corso 3	Tecniche di degustazione e valutazione sensoriale link	VELOTTO SALVATORE CV	RD	6	24	
48.	AGR/15	Anno di	Tecniche di degustazione e valutazione sensoriale link	TRIPODI GIANLUCA CV	PA	6	24	

		corso 3						
49.	IUS/14	Anno di corso 3	Tecniche di progettazione europea link	SACCOMANDI SABRINA CV	ID	6	48	
50.	NN	Anno di corso 3	Tirocinio e altre attività link			8		



QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule 2023



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Laboratori 2023



QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sale studio 2023



QUADRO B4

Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteche 2023



QUADRO B4

Infrastruttura tecnologica - Requisiti delle soluzioni tecnologiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Requisiti soluzioni tecnologiche 2023



QUADRO B4

Infrastruttura tecnologica - Contenuti multimediali

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Contenuti multimediali 2023



QUADRO B5

Orientamento in ingresso

06/06/2023

GENERALITA'

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

Le informazioni che vengono fornite riguardano l'offerta formativa, il Piano degli Studi, le modalità di erogazione dei contenuti didattici, gli strumenti applicativi a supporto dell'apprendimento e la presentazione dei principali servizi allo studente offerti dall'Ateneo.

DESCRIZIONE DELLE FASI E DEI CONTENUTI DEL PROCESSO DI ORIENTAMENTO

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

1) sezione dedicata alle informazioni di base:

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

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

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

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

L'attività di orientamento è svolta attraverso molteplici azioni:

- incontri presso le sedi didattiche dell'Università, incontri d'orientamento individuale gestiti dai docenti e dal personale del servizio orientamento;
- servizio di 'Help Desk' telefonico, all'interno dell'INFOPOINT dedicato all'accoglienza degli studenti;
- organizzazione di 'Open Day' gestiti tanto dai docenti quanto dal personale del servizio orientamento;
- partecipazione alle principali fiere di orientamento sul territorio nazionale;
- incontri organizzati presso le scuole superiori gestiti dai docenti e dai tutor disciplinari.

Il Corso di Studio, soprattutto attraverso il Gruppo AQ, i docenti presenti nelle diverse Commissioni e i tutor, partecipa alle attività di orientamento. I tutor svolgono le attività di orientamento in modalità telematica, mediante mail e forum, telefonica e in presenza presso la sede.



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

06/06/2023

SERVIZIO DI TUTORING

Gli studenti immatricolati vengono seguiti nel loro percorso di orientamento sia dalla Segreteria Didattica sia dai Tutor.

Nello specifico, il servizio di Tutoring prevede l'azione di tre tipologie di tutor:

- Tutor disciplinare: un esperto qualificato nella disciplina che affianca e aggiunge le proprie funzioni a quelle del docente titolare dell'insegnamento.
- Tutor del corso di studio (di base): un professionista che cura costantemente il rapporto con gli studenti e le relazioni tra studenti e docenti. Si tratta di una figura abile nel creare contatti più ravvicinati con l'ambiente universitario e nell'individuare le esigenze del discente per agevolarne il processo di apprendimento. Svolge attività di 'mentoring' guidando gli studenti nella definizione dei loro percorsi di studio, supportandoli nella partecipazione alle attività di gruppo e di community dei corsi, in presenza e per via telematica.
- Tutor tecnico: personale Tecnico Amministrativo di sostegno alla didattica e sistema di 'helpdesk' online (o telefonico) per la soluzione di eventuali problematiche di accesso alle piattaforme, ai contenuti e alle attività formative in modalità telematica. Il tutor tecnico svolge anche attività di supporto, introducendo lo studente all'utilizzo dell'ambiente tecnologico (piattaforma).

Il servizio di Tutoring è accessibile attraverso la piattaforma del Corso di Studio e presso le sedi di Roma, Milano e Catania (previa prenotazione).

In occasione dello svolgimento delle prove di profitto presso le sedi, sia i Tutor di base che disciplinari, in presenza, si interfacciano con gli studenti, i docenti ed il personale tecnico amministrativo fornendo supporto logistico, tecnico e didattico.

Il lavoro di tutoraggio riguarda principalmente l'assistenza agli studenti per via telefonica e telematica, mediante email, videoconferenze e interazione sui forum. I tutor svolgono attività specifiche quali: i) orientamento per studenti neo-immatricolati, ii) informazioni sulla struttura dell'Ateneo e del Corso di Studio, iii) descrizione dell'offerta formativa del Corso di Studio, iv) presentazione della piattaforma didattica, v) supporto tecnico e didattico, vi) informazioni sul post-laurea.

Il corso di studi in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia per l'a.a. 2022-2023 si è avvalso della figura di 7 Tutor di cui 4 disciplinari e 3 di corso di studio (base). Nello specifico i tutor disciplinari svolgono la loro funzione cooperante in riferimento ai contenuti degli insegnamenti, assoggettati ai Settori Scientifico Disciplinari ai quali sono assegnati, rispondendo a precise richieste formative.

In particolare, in collaborazione con il docente, guidano lo studente negli apprendimenti disciplinari del corso e nella autovalutazione degli apprendimenti, integrando il corso con nuovi contenuti ed attività specifiche di rinforzo.

I Tutor del corso di studio (base) sostengono attivamente lo studente nell'accesso ai diversi ambienti telematici didattici, guidandolo alla progressiva "scoperta" dei contenuti dei corsi.

Inoltre, i docenti del Corso di Studio, svolgono una costante attività di tutorato didattico mediante incontri calendarizzati o su appuntamento, che si svolgono attraverso video-conferenze (Zoom) o in presenza presso la sede (previo appuntamento).



QUADRO B5

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Per l'espletamento delle pratiche, l'Ufficio Tirocini assiste gli studenti attraverso incontri individuali di orientamento, in presenza e per via telefonica. E' inoltre prevista una sessione settimanale di ricevimento a distanza attraverso l'uso dell'Aula Virtuale. Inoltre, dal 2022, sempre nell'ottica di offrire un supporto operativo che agevoli l'attivazione del tirocinio, l'Ufficio Tirocini programma una serie di seminari, attraverso video conferenze Zoom, di orientamento al tirocinio con la collaborazione dei docenti della Commissione Tirocini del CdS.

L'Ufficio è, inoltre, dotato di un'autonoma sezione all'interno di ciascuna piattaforma didattica. In questa sezione, oltre ad essere pubblicati tutti i modelli dei documenti, è attiva una sezione 'News' nella quale vengono pubblicate tutte le offerte di tirocinio promosse dalle aziende convenzionate con l'Ateneo e per le quali lo studente può presentare opportuna candidatura. Inoltre, nella stessa sezione l'Ufficio comunica costantemente le scadenze per l'attivazione e termine delle attività di tirocinio, supportando lo studente nella gestione manageriale della sua carriera.

Nell'ottica di un generale potenziamento dei servizi a supporto degli studenti, e di una piena attuazione di una politica di dematerializzazione documentale, l'Ateneo si è dotato del Modulo TSP (Tirocini, Stage e Placement) del software ESSE3 Cineca.

Il sistema informativo prevede una fase di accreditamento iniziale, per le aziende non ancora convenzionate, a cui segue la stipula della convenzione, redatta in armonia con le disposizioni normative in materia. Le strutture una volta perfezionata la convenzione hanno la possibilità di attivare progetti formativi con "studenti noti" o pubblicare offerte di tirocinio alle quali gli studenti aderiscono presentando una candidatura.

Gli studenti, attraverso il sistema informativo possono eseguire un'autonoma ricerca delle strutture già convenzionate con

l'Ateneo, adottando criteri di ricerca preimpostati (tipologia della struttura, tipologia dell'attività o su base territoriale) alla quale presentare un'autocandidatura.

Le aziende convenzionate con l'Ateneo, e presso le quali gli studenti del Corso di Studio in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia svolgono il loro tirocinio, sono riconducibili prevalentemente a: produzione di prodotti ortofrutticoli, allevamenti e produzione di prodotti carnei ed ovo prodotti, produzione di pasta e prodotti da forno, pasticcerie, produzione vitivinicola ed olearia, produzione di bevande analcoliche ed alcoliche, produzione di prodotti lattiero-caseari, ristorazione aperta al pubblico e collettiva (Ho.Re.Ca.), grande distribuzione organizzata (GDO), enti di ricerca nazionali, scuole di cucina e cooperative sociali.

Le aziende convenzionate sono entità di rilievo sia nazionale che locale; distribuite uniformemente sul territorio nazionale, con un maggior numero di convenzioni attive localizzate nei pressi delle regioni Lazio, Sicilia, Campania e Lombardia. Inoltre, sono convenzionate con l'Ateneo alcune aziende europee.

Le singole fasi delle procedure sono dettagliatamente illustrate all'interno dei Manuali Operativi attivazione tirocinio. I manuali operativi sono pubblicati in piattaforma didattica alla Sezione Servizi_ Servizio Tirocini e sul sito di Ateneo raggiungibile dal seguente link: <https://www.uniroma5.it/tirocini>.

Link inserito: <https://www.uniroma5.it/tirocini>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Reg Tirocini curriculari



QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



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

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

L'Ateneo non ha ancora sottoscritto accordi specifici per la mobilità internazionale degli studenti. Nelle more della richiesta di accreditamento dei programmi di mobilità internazionale per gli studenti, l'Ateneo prevede però, per coloro che ne facciano richiesta, la completa collaborazione per lo svolgimento di una parte del tirocinio obbligatorio presso Atenei od Enti di ricerca esteri anche extraunitari, previa verifica, da parte di una Commissione composta dal Rettore, dal Responsabile della sicurezza di Ateneo, dal responsabile amministrativo dell'Ufficio tirocini e dal Tutor accademico per il tirocinio, dell'idoneità della struttura ospitante, sulla validità del progetto di tirocinio e sulla sua effettiva realizzabilità.

Il Corso di Studio intende inoltre avviare la progettazione, nell'ambito della propria offerta, di moduli COIL (Collaborative Online International Learning) sviluppati con professori di diverse istituzioni estere finalizzati a implementare la collaborazione internazionale e interculturale tra gli studenti.

Nessun Ateneo



06/06/2023

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

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

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

Queste attività, si concretizzano principalmente nel:

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

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

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

L'adozione di questo strumento informatico, in aggiunta ad attività tradizionali di "job placement", ha permesso all'Ateneo, durante il periodo di emergenza epidemiologica Covid-19, caratterizzato da diversi "lockdown", di non interrompere le attività e dare continuità di servizio agli studenti.

SERVIZI OFFERTI ATTRAVERSO LA PIATTAFORMA JOBIRI PER GLI STUDENTI

Orientamento Guidato: si concretizza attraverso un sistema di scelta tra diverse opzioni di pianificazione carriera consentite dalla piattaforma, permettendo allo studente di individuare il percorso professionale più coerente con le sue aspettative e attitudini.

Moduli Formativi: attraverso l'analisi delle competenze acquisite dallo studente, e l'orientamento di carriera, permette al laureato di individuare i percorsi formativi post-laurea più adeguati alla sua formazione professionale.

Trova Offerte: attraverso l'inserimento di alcuni parametri di selezione (precedentemente impostati dall'Ateneo) lo studente riceve tutte le offerte di lavoro in linea con i criteri di ricerca che l'algoritmo permette di selezionare. Le offerte selezionate sono salvate nel portfolio personale dello studente. In questo modo, l'Ateneo ha facoltà di monitorare, in tempo reale, l'evolversi della singola candidatura (ad esempio: inviato CV e lettera motivazionale; ricevuta risposta azienda; programmato colloquio di selezione; ecc.).

CV e 'letter builder': processo guidato di creazione del curriculum vitae (CV). Attraverso un sistema complesso è possibile redigere un curriculum perfettamente rispondente ai requisiti richiesti dall'offerta di lavoro. In questa fase, è possibile attivare un 'matching' con la banca dati delle offerte di lavoro al fine di visualizzare le offerte maggiormente rispondenti al proprio profilo.

Lettere di Motivazione: permette di redigere le lettere di motivazione che accompagnano il CV.

PER LE AZIENDE

Job Board: permette alle aziende che cercano personale di visualizzare i CV degli studenti contenuti nella banca dati dell'Ateneo. I CV, nel rispetto della normativa sulla 'privacy', sono visibili con sezioni 'oscurate' per quanto concerne i 'dati sensibili'. La ricerca è effettuata secondo i criteri di scelta effettuati dall'azienda e conduce ai profili professionali maggiormente rispondenti alle richieste aziendali. Lo studente ha facoltà di decidere autonomamente se aggiungere, o meno, il proprio CV alla banca dati d'Ateneo.

PER L'ATENEO

Monitoraggio e Treking: permette di monitorare le attività realizzate dalle aziende e dagli utenti.

Supporto a Distanza: permette di intervenire a supporto dei processi attivati dai laureandi e laureati.

Compito dell'Ufficio Placement è monitorare e coordinare i flussi di comunicazioni tra gli studenti dell'Ateneo e le aziende.

Link inserito: <https://www.uniroma5.it/job-placement>



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

06/06/2023

Il Corso di Studio aderisce ad iniziative extra-curricolari che favoriscono la crescita personale degli studenti avvicinandoli al mondo dell'alimentazione, della gastronomia, delle tecnologie alimentari e delle aziende che operano nei settori delle produzioni agro-alimentari, della distribuzione e commercio degli alimenti e della ristorazione collettiva.

Durante l'anno accademico, presso la sede di Roma o attraverso i sistemi dell'infrastruttura tecnologica (Zoom), si organizzano workshop e webinar, promossi dai docenti del Corso di Studio, che coinvolgono professionisti e aziende del settore del food, per creare occasioni d'incontro utili a completare il percorso formativo degli studenti nonché a promuovere il placement dei laureandi o neo-laureati.

Il Corso di Studio promuove percorsi, anche internazionali, per lo sviluppo imprenditoriale organizzando specifici webinar a tema, come "Start for future" o "Shaping the future of Personalised Nutrition", al fine di supportare e sviluppare idee innovative nell'ambito del Food e della nutrizione.

Inoltre, il CdS si impegna ad attivare eventi internazionali, con la partecipazione di docenti e studenti stranieri, per uno scambio socio-culturale che abbia come argomento base i prodotti agro-alimentari, l'enogastronomia ed Made in Italy.



QUADRO B6

Opinioni studenti

11/09/2023

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinioni studenti 2023



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinioni laureati 2023



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

11/09/2023

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati ingresso - percorso - uscita 2023



QUADRO C2

Efficacia Esterna

11/09/2023

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Efficacia esterna 2023



QUADRO C3

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

13/09/2023

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinioni enti e imprese 2023



QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

06/06/2023

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

IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

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

IL SENATO ACCADEMICO

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

In particolare, il Senato:

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

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

IL RETTORE

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

IL NUCLEO DI VALUTAZIONE

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

IL PRESIDIO DI QUALITÀ

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

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

Più in dettaglio, il PQA si adopera per:

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

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

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

LA COMMISSIONE PARITETICA DOCENTI-STUDENTI

La CPDS è competente a svolgere:

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

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

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

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

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

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

IL DIPARTIMENTO

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

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

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



QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

08/06/2023

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

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

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

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

IL CORSO DI STUDIO

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

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

IL COORDINATORE:

Il Coordinatore del CdS è il Responsabile per la Qualità del Corso e.

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

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

IL CONSIGLIO DI CORSO DI STUDIO

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

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

IL GRUPPO AQ-DIDATTICA:

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

Il GAQ-D ha quindi la responsabilità di:

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

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

- Prof. Gianluca Tripodi; Docente del CdS; Responsabile GAQ-D;
- Prof. Marcello Comi; Docente del CdS; Componente GAQ-D;
- Prof.ssa Gilda Aiello; Docente del CdS; Componente GAQ-D;
- Prof.ssa Georgia Mandolesi; Docente del CdS; Componente GAQ-D;
- Dott.ssa Emanuela Mililli; componente TA
- Ombretta Gemma Zora; rappresentanza studentesca.

IL COMITATO DI INDIRIZZO

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

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

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

- Prof. Salvatore Velotto; Docente del CdS, SSD AGR/15; Presidente del CI;
- Prof.ssa Gilda Aiello; Docente del CdS, SSD CHIM/10; Componente GAQ-D;
- Dott. Daniele Romano; Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna;

- Dott. Tiscia Vincenzo; Consigliere dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio;
- Dott.ssa Federica Moretti; Marketing Manager di Dolciaria Acquaviva S.p.a.;
- Dott.ssa Cinzia Borrelli; Director Production and Quality Assurance Services di Mangia Inc.,
- Dott. Marco Grimaldi; Operation Manager di Seda Group S.p.a.;
- Prof. Andrea Armani; Docente del CdS Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana, Università Telematica San Raffaele Roma, SSD MED/49.



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

06/06/2023

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

PRINCIPALI STRUMENTI DELL'AQ E SCADENZE

SCHEDA DI MONITORAGGIO ANNUALE

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

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

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

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

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

La Relazione lavora in sinergia con la SMA estendendone la portata. La SMA, infatti, si basa su indicatori calcolati da ANVUR tramite l'analisi di dati quantitativi degli studenti, desunti principalmente dall'Anagrafe Nazionale degli Studenti o da essi derivati. Lo scarto temporale con cui questi indicatori sono resi disponibili o la loro intrinseca natura, di dato aggregato, non sempre rende possibile la valutazione degli effetti delle azioni correttive messe in atto dal CdS, in risposta a eventuali criticità segnalate dai diversi attori del sistema di AQ. La "Relazione sulle attività di AQ e sui Punti di Forza e di Debolezza del Sistema AQ a livello di Corso di Studio", quindi, offre al CdS una prospettiva differente da quella resa disponibile dalla SMA. Nel complesso, l'insieme di questi due documenti permette di mettere in atto un monitoraggio

“efficace” dell’andamento del CdS.

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

RAPPORTO SULLE SOLUZIONI ALLE CRITICITÀ DEGLI INSEGNAMENTI SEGNALATE DAGLI STUDENTI

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

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

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

RAPPORTO SULLE ATTIVITÀ DIDATTICHE SVOLTE DAI DOCENTI

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

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

RELAZIONE ATTIVITÀ TUTOR

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

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

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

RELAZIONE OPINIONI DOCENTI

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

La bozza della Relazione è predisposta dal GAQ-D. Dopo aver raccolto i dati e aver provveduto a una riclassificazione

degli esiti complessivi per ciascuna domanda del questionario, il GAQ-D sottopone all'attenzione del CdCdS il contenuto del documento. Il testo finale della Relazione, predisposto dal CdCdS dopo opportuna analisi e discussione, è inviato al Dipartimento entro il mese di luglio.

RAPPORTO DI CONSULTAZIONE DEGLI STAKEHOLDER

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

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

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



QUADRO D4

Riesame annuale



QUADRO D5

Progettazione del CdS



QUADRO D6

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



QUADRO D7

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria



Informazioni generali sul Corso di Studi

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



Corsi interateneo RAD



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

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

Non sono presenti atenei in convenzione



Docenti di altre Università



Referenti e Strutture



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



Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	LLAGLD88B50D086L	AIELLO	Gilda	CHIM/10	03/D	PA	1	
2.	NTLNNL80T46C424F	ANTELM	Antonella	MED/49	06/D	ID	1	
3.	BLDSRA81M62H501J	BALDELLI	Sara	BIO/10	05/E	PA	1	
4.	BRNCST82L61H501R	BERNARDI	Cristiana	SECS-P/07	13/B	PA	1	
5.	BRSMDL87M70L407S	BORSATO	Maddalena	M-FIL/04	11/C	ID	1	
6.	CPPLSS88T05D612M	CAPPELLI	Alessio	AGR/09	07/C	PA	1	
7.	CVDSRS77T29F205F	CIVIDINO	Sirio Rossano Secondo	AGR/09	07/C	PA	1	
8.	CMOMCL87H29F205P	COMI	Marcello	AGR/19	07/G	RD	1	
9.	CTNSNN62L47A390Y	CUTINI	Susanna	AGR/15	07/F	ID	1	
10.	DNGFRN84M65F899T	D'ANGELI	Floriana	BIO/12	05/E	RD	1	

11.	DBRLSN85H60H224T	DE BRUNO	Alessandra	AGR/15	07/F	PA	1
12.	DRENTN78P19G141D	DE IURE	Antonio	BIO/09	05/D	RD	1
13.	FRCLSN82M64E864H	FERACO	Alessandra	MED/49	06/D	PA	1
14.	FMRDNL79D65H501J	FIUMARA	Daniela	L-LIN/10	10/L	ID	1
15.	LRSGBP82H28H163G	LA ROSA	Giuseppe	IUS/10	12/D	PA	1
16.	LMBMRA76C09H501B	LOMBARDO	Mauro	MED/49	06/D	RD	1
17.	MGGVNT78M63G274A	MAGGI	Valentina	IUS/04	12/B	ID	1
18.	MLPGRG63D18G337A	MALPELI	Giorgio	BIO/13	05/F	RD	1
19.	MNDGRG74B44H501I	MANDOLESI	Georgia	BIO/13	05/F	PA	1
20.	MNGMHL81D46H501W	MINGIONE	Michela	SECS- P/08	13/B	RD	1
21.	PCCBBR70C43H501D	PICCONI	Barbara	BIO/09	05/D	PO	1
22.	RDLVNC75A55E507D	REDAELLI	Veronica	AGR/19	07/G	PA	1
23.	SCCSRN69H65L103G	SACCOMANDI	Sabrina	IUS/14	12/E	ID	1
24.	SJARRT69E24F158J	SAIJA	Roberto	IUS/03	12/E	PA	1
25.	SNSLGU81M01D086S	SANSONE	Luigi	BIO/13	05/F	RD	1
26.	SVSMTT88L23D612Y	SAVASTANO	Matteo	CHIM/03	03/B	PA	1
27.	SVSMLS75P45D810P	SAVO SARDARO	Maria Luisa	AGR/16	07/I	RD	1
28.	SCRNMO79E63H501F	SCARPATO	Noemi	ING- INF/05	09/H	RD	1
29.	SCIDNL74S63H703O	SICA	Daniela	SECS- P/13	13/B	PA	1
30.	SRNLSN59T12A390O	SORINI	Alessandro	AGR/15	07/F	ID	1
31.	STFVNT87C50H501F	STEFANETTI	Valentina	VET/04	07/H	RD	1
32.	TRPGLC83P05F112R	TRIPODI	Gianluca	AGR/15	07/F	PA	1
33.	VLDLRN60D47F205W	VALDICELLI	Lorena	AGR/02	07/B	ID	1
34.	VLTSVT74L12F839F	VELOTTI	Salvatore	AGR/15	07/F	RD	1
35.	ZNNMRA71E17F205O	ZANINELLI	Mauro	AGR/09	07/C	PO	1
36.	ZPPGNN59H24F158D	ZAPPIA	Giovanni	CHIM/06	03/C	PA	1

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia



Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
CAMPAGNUOLO	Evangelista		
NIGIDO	Angelo Luigi		



Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Aiello	Gilda
Comi	Marcello
Mandolesi	Georgia
Mililli	Emanuela
Tripodi	Gianluca
Zora	Ombretta Gemma



Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
BALDELLI	Sara		
TRIPODI	Gianluca		
Cittadini	Domenica	domenica.cittadini@uniroma5.it	
Novelli	Concettina	concettina.novelli@uniroma5.it	
Fognani	Alice	alice.fognani@uniroma5.it	
Aiello	Paola	paola.aiello@uniroma5.it	
Angelucci	Veronica	veronica.angelucci@uniroma5.it	
Puglisi	Francesca	francesca.puglisi@uniroma5.it	

Programmazione degli accessi

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

Sedi del Corso

Sede del corso:Via Val Cannuta, 247 00166 Roma - ROMA	
Data di inizio dell'attività didattica	01/08/2023
Studenti previsti	581

Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula

Sede di riferimento Docenti,Figure Specialistiche e Tutor

Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
SAVASTANO	Matteo	SVSMTT88L23D612Y	ROMA
COMI	Marcello	CMOMCL87H29F205P	ROMA
CIVIDINO	Sirio Rossano Secondo	CVDSRS77T29F205F	ROMA
D'ANGELI	Floriana	DNGFRN84M65F899T	ROMA
PICCONI	Barbara	PCCBBR70C43H501D	ROMA

ZANINELLI	Mauro	ZNNMRA71E17F205O	ROMA
CUTINI	Susanna	CTNSNN62L47A390Y	ROMA
DE BRUNO	Alessandra	DBRLSN85H60H224T	ROMA
FIUMARA	Daniela	FMRDNL79D65H501J	ROMA
LA ROSA	Giuseppe	LRSGPP82H28H163G	ROMA
VELOTTO	Salvatore	VLTSVT74L12F839F	ROMA
SACCOMANDI	Sabrina	SCCSRN69H65L103G	ROMA
SCARPATO	Noemi	SCRNMO79E63H501F	ROMA
MINGIONE	Michela	MNGMHL81D46H501W	ROMA
REDAELLI	Veronica	RDLVNC75A55E507D	ROMA
MANDOLESI	Georgia	MNDGRG74B44H501I	ROMA
MAGGI	Valentina	MGGVNT78M63G274A	ROMA
SANSONE	Luigi	SNSLGU81M01D086S	ROMA
STEFANETTI	Valentina	STFVNT87C50H501F	ROMA
BORSATO	Maddalena	BRSMDL87M70L407S	ROMA
FERACO	Alessandra	FRCLSN82M64E864H	ROMA
VALDICELLI	Lorena	VLDLRN60D47F205W	ROMA
SICA	Daniela	SCIDNL74S63H703O	ROMA
BERNARDI	Cristiana	BRNCST82L61H501R	ROMA
CAPPELLI	Alessio	CPPLSS88T05D612M	ROMA
AIELLO	Gilda	LLAGLD88B50D086L	ROMA
MALPELI	Giorgio	MLPGRG63D18G337A	ROMA
ZAPPIA	Giovanni	ZPPGNN59H24F158D	ROMA
SAVO SARDARO	Maria Luisa	SVSMLS75P45D810P	ROMA
SORINI	Alessandro	SRNLSN59T12A390O	ROMA
SAIJA	Roberto	SJARRT69E24F158J	ROMA
DE IURE	Antonio	DRENTN78P19G141D	ROMA
LOMBARDO	Mauro	LMBMRA76C09H501B	ROMA
ANTELMi	Antonella	NTLNNL80T46C424F	ROMA
TRIPODI	Gianluca	TRPGLC83P05F112R	ROMA
BALDELLI	Sara	BLDSRA81M62H501J	ROMA

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

--	--	--

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

Figure specialistiche del settore non indicate

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
BALDELLI	Sara	ROMA
TRIPODI	Gianluca	ROMA
Cittadini	Domenica	ROMA
Novelli	Concettina	ROMA
Fognani	Alice	ROMA
Aiello	Paola	ROMA
Angelucci	Veronica	ROMA
Puglisi	Francesca	ROMA



Altre Informazioni



R^{ad}

Codice interno all'ateneo del corso	7^2018^PDS0-2018^1566
Massimo numero di crediti riconoscibili	12 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011
Numero del gruppo di affinità	1



Date delibere di riferimento



R^{ad}

Data di approvazione della struttura didattica	22/01/2018
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	31/01/2018
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	17/12/2009
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

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



Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento





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

Linee guida ANVUR

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

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



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

RaD





Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2023	E42300423	Biochimica <i>semestrale</i>	BIO/10	Docente di riferimento Sara BALDELLI CV <i>Professore Associato</i> (L. 240/10)	BIO/10	48
2	2023	E42300425	Biochimica clinica e alimentazione <i>semestrale</i>	BIO/12	Docente di riferimento Floriana D'ANGELI CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a</i> <i>L. 240/10)</i>	BIO/12	48
3	2023	E42300427	Biologia <i>semestrale</i>	BIO/13	Docente di riferimento Georgia MANDOLESI CV <i>Professore Associato</i> (L. 240/10)	BIO/13	32
4	2023	E42300427	Biologia <i>semestrale</i>	BIO/13	Docente di riferimento Luigi SANSONE CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a</i> <i>L. 240/10)</i>	BIO/13	32
5	2023	E42300430	Chimica Inorganica ed organica (modulo di Chimica Inorganica ed organica) <i>semestrale</i>	CHIM/03	Docente di riferimento Matteo SAVASTANO CV <i>Professore Associato</i> (L. 240/10)	CHIM/03	6
6	2023	E42300431	Chimica Inorganica ed organica (modulo di Chimica Inorganica ed organica) <i>semestrale</i>	CHIM/06	Docente di riferimento Giovanni ZAPPIA CV <i>Professore Associato</i> (L. 240/10)	CHIM/06	6
7	2023	E42300428	Chimica degli Alimenti <i>semestrale</i>	CHIM/10	Docente di riferimento Gilda AIELLO CV <i>Professore Associato</i> (L. 240/10)	CHIM/10	48
8	2021	E42300036	Cibo e arte <i>semestrale</i>	L-ART/06	Nicola PERULLO CV <i>Professore Ordinario</i> (L. 240/10) <i>Università degli Studi di SCIENZE GASTRONOMICHE</i>	M-FIL/04	48
9	2021	E42300037	Comunicazione gastronomica e nutrizionale <i>semestrale</i>	SPS/08	Docente di riferimento Alessandro SORINI CV <i>Attività di insegnamento (art. 23</i> <i>L. 240/10)</i>	AGR/15	48

10	2023	E42300433	Diritto amministrativo dell'alimentazione e della sostenibilità <i>semestrale</i>	IUS/10	Docente di riferimento Giuseppe LA ROSA CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	IUS/10	48
11	2022	E42300157	Diritto commerciale ed agroalimentare <i>semestrale</i>	IUS/03	Docente di riferimento Valentina MAGGI CV <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	IUS/04	24
12	2022	E42300157	Diritto commerciale ed agroalimentare <i>semestrale</i>	IUS/03	Roberto SAIJA CV		24
13	2021	E42300038	Estetica gastronomica <i>semestrale</i>	M-FIL/04	Docente di riferimento Maddalena BORSATO CV <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	M-FIL/04	48
14	2023	E42300435	Fisica <i>semestrale</i>	FIS/07	Docente di riferimento Veronica REDAELLI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/19	48
15	2021	E42300039	Fondamenti di economia e marketing <i>semestrale</i>	SECS-P/08	Docente di riferimento Michela MINGIONE CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	SECS-P/08	24
16	2021	E42300039	Fondamenti di economia e marketing <i>semestrale</i>	SECS-P/08	Cristina SANTINI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	SECS-P/08	24
17	2022	E42300158	Fondamenti di fisiologia e anatomia <i>semestrale</i>	BIO/09	Docente di riferimento Antonio DE IURE CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	BIO/09	32
18	2022	E42300158	Fondamenti di fisiologia e anatomia <i>semestrale</i>	BIO/09	Docente di riferimento Barbara PICCONI CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	BIO/09	32
19	2023	E42300436	Fondamenti di matematica e statistica <i>semestrale</i>	MAT/05	Docente di riferimento Veronica REDAELLI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/19	48
20	2022	E42300159	Gastronomia 1 <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Susanna CUTINI CV <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	AGR/15	48

21	2021	E42300040	Gastronomia 2 semestrale	AGR/15	Docente di riferimento Susanna CUTINI CV <i>Attività di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	AGR/15	48
22	2021	E42300041	Igiene, sicurezza alimentare e controllo qualità semestrale	VET/04	Docente di riferimento Valentina STEFANETTI CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	VET/04	64
23	2023	E42300437	Informatica semestrale	ING-INF/05	Docente di riferimento Sirio Rossano Secondo CIVIDINO CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/09	16
24	2023	E42300437	Informatica semestrale	ING-INF/05	Docente di riferimento Noemi SCARPATO CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	ING- INF/05	16
25	2023	E42300437	Informatica semestrale	ING-INF/05	Docente di riferimento Mauro ZANINELLI CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/09	16
26	2021	E42300042	Ingegneria agraria semestrale	AGR/09	Docente di riferimento Alessio CAPPELLI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/09	16
27	2021	E42300042	Ingegneria agraria semestrale	AGR/09	Docente di riferimento Sirio Rossano Secondo CIVIDINO CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/09	16
28	2021	E42300042	Ingegneria agraria semestrale	AGR/09	Docente di riferimento Mauro ZANINELLI CV <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/09	16
29	2023	E42300438	Lingua inglese semestrale	L-LIN/12	Docente di riferimento Daniela FIUMARA CV <i>Attività di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	L-LIN/10	64
30	2023	E42300440	Metodologie e principi di tecniche di laboratorio	BIO/13	Docente di riferimento	BIO/13	48

			<i>semestrale</i>		Giorgio MALPELI CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>		
31	2022	E42300160	Microbiologia degli alimenti <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Maria Luisa SAVO SARDARO CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/16	32
32	2022	E42300160	Microbiologia degli alimenti <i>semestrale</i>	AGR/16	Michela VERNI CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i> <i>Università degli Studi di ROMA "La Sapienza"</i>	AGR/16	32
33	2023	E42300443	Principi di analisi degli alimenti <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Alessandra DE BRUNO CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	48
34	2022	E42300161	Produzioni animali <i>semestrale</i>	AGR/19	Docente di riferimento Marcello COMI CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/19	24
35	2022	E42300161	Produzioni animali <i>semestrale</i>	AGR/19	Docente di riferimento Veronica REDAELLI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/19	24
36	2023	E42300445	Produzioni vegetali <i>semestrale</i>	AGR/02	Docente di riferimento Lorena VALDICELLI CV <i>Attività di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	AGR/02	32
37	2022	E42300162	Scienze della nutrizione umana <i>semestrale</i>	MED/49	Docente di riferimento Antonella ANTELM CV <i>Attività di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	MED/49	21
38	2022	E42300162	Scienze della nutrizione umana <i>semestrale</i>	MED/49	Docente di riferimento Alessandra FERACO CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MED/49	21
39	2022	E42300162	Scienze della nutrizione umana <i>semestrale</i>	MED/49	Docente di riferimento Mauro LOMBARDO CV <i>Ricercatore a t.d. -</i>	MED/49	21

[illegible]



Offerta didattica programmata

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

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	42	42	32 - 50
	↳ Produzioni vegetali (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	AGR/09 Meccanica agraria			
	↳ Ingegneria agraria (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	↳ Gastronomia 1 (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	↳ Scienze e tecnologie degli alimenti (2 anno) - 10 CFU - semestrale - obbl			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	↳ Microbiologia degli alimenti (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl	30	30	24 - 36
	AGR/19 Zootecnia speciale			
	↳ Produzioni animali (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	BIO/09 Fisiologia			
	↳ Fondamenti di fisiologia e anatomia (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti			
	↳ Chimica degli Alimenti (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
Discipline	↳ Scienze della nutrizione umana (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl	12	12	10 -
	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale			
	↳ Igiene, sicurezza alimentare e controllo qualità (3 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl			

economiche e giuridiche	IUS/03 Diritto agrario			16
	↳ <i>Diritto commerciale ed agroalimentare (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese			
	↳ <i>Fondamenti di economia e marketing (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 66 (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti			84	66 - 102

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	IUS/10 Diritto amministrativo			
	M-FIL/04 Estetica			
	↳ <i>Estetica gastronomica (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	M-STO/05 Storia delle scienze e delle tecniche			
	↳ <i>Storia della gastronomia (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	18	18	18 - 24 min 18
	SECS-P/07 Economia aziendale			
	SECS-P/13 Scienze merceologiche			
	SPS/08 Sociologia dei processi culturali e comunicativi			
	↳ <i>Comunicazione gastronomica e nutrizionale (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Totale attività Affini			18	18 - 24

Altre attività	CFU	CFU
----------------	-----	-----

		Rad	
A scelta dello studente		12	12 - 16
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	8	6 - 8
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	8	6 - 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		16	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	8	8 - 12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		8	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		36	36 - 44

CFU totali per il conseguimento del titolo	180	
CFU totali inseriti	180	152 - 226



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività di base R^{AD}

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale			
	FIS/02 Fisica teorica modelli e metodi matematici			
	FIS/03 Fisica della materia			
	FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare			
	FIS/05 Astronomia e astrofisica			
	FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre			
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)			
	FIS/08 Didattica e storia della fisica			
	ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni			
	MAT/01 Logica matematica	12	20	8
	MAT/02 Algebra			
	MAT/03 Geometria			
	MAT/04 Matematiche complementari			
	MAT/05 Analisi matematica			
	MAT/06 Probabilità e statistica matematica			
	MAT/07 Fisica matematica			
	MAT/08 Analisi numerica			
	MAT/09 Ricerca operativa			
	SECS-S/01 Statistica			
Discipline chimiche	CHIM/01 Chimica analitica			
	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica			
	CHIM/06 Chimica organica	10	18	8
Discipline biologiche	BIO/02 Botanica sistematica	10	18	

Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:	32
Totale Attività di Base	32 - 56



ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/09 Meccanica agraria			
	AGR/13 Chimica agraria			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 Microbiologia agraria	32	50	30
	AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico			
	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale			
	AGR/19 Zootecnia speciale			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/07 Genetica agraria			
	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
	AGR/12 Patologia vegetale			
	BIO/09 Fisiologia			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti			
	CHIM/11 Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	24	36	20
	MED/42 Igiene generale e applicata			
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale			

Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale	10	16
	IUS/03 Diritto agrario		8
	IUS/14 Diritto dell'unione europea		
	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese		

Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:	66
---	----

Totale Attività Caratterizzanti	66 - 102
--	----------

▶

Attività affini
R^aD

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	

Attività formative affini o integrative	18	24	18
---	----	----	----

Totale Attività Affini	18 - 24
-------------------------------	---------

▶

Altre attività
R^aD

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

	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		16	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	8	12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		8	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		36 - 44	

►

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	152 - 226

►

Comunicazioni dell'ateneo al CUN

►

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

►

Note relative alle attività di base

► Note relative alle altre attività
R^aD

► Note relative alle attività caratterizzanti
R^aD