



QUADRO A1.a
RAD

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

29/01/2015

I docenti coinvolti nell'offerta formativa proposta hanno costituito un Comitato Ordinatore che si è riunito a più riprese per definire la struttura del Corso valorizzando le competenze della sede, confrontando i percorsi offerti a livello nazionale e regionale nella stessa classe di laurea e tenendo presente le professioni a cui abilita la Laurea specifica. In particolare è stato tenuto presente il testo della LEGGE 18 gennaio 1994, n. 59 Ordinamento della professione di tecnologo alimentare. (GU n.21 del 27-1-1994 - Suppl. Ordinario n. 14) e DECRETO-LEGGE 9 maggio 2003, n. 105 (Disposizioni urgenti per le università e gli enti di ricerca nonché in materia di abilitazione all'esercizio di attività professionali). (GU n.110 del 14-5-2003).

Come parti interessate all'istituzione del corso è stato sentito l'Ordine professionale dei Tecnologi Alimentari (OTA) e alcune associazioni di categoria, anche durante incontri pubblici. Significativa per l'inizio dei lavori di progettazione è stata la giornata organizzata presso il Dipartimento di Biologia Ambientale dell'Università degli Studi di Roma La Sapienza il 21 ottobre 2013, dove erano rappresentate organizzazioni che operano con scopo di indagare e promuovere la qualità come modello di riferimento nei processi di sviluppo, mediante la creazione di una rete di rapporti culturali, scientifici, istituzionali, territoriali ed economici in grado di dare forza alle qualità italiane. In tale incontro il progetto formativo è stato presentato e input di miglioramento sono stati offerti in particolare per la valorizzazione dei tirocini formativi curricolari, che verranno svolti coinvolgendo l'apposita struttura che Sapienza si è data aderendo al progetto SOUL Sistema Orientamento Università Lavoro. (<http://www.job soul.it>). Successivamente vi sono state ulteriori occasioni specifiche di confronto con il mondo della professione, di particolare rilievo quella del 4 giugno 2014 in occasione del ventennale della Legge istitutiva dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari tenuto in Sapienza dove rappresentanti dell'ISFOL e di Ministeri interessati hanno inquadrato ruoli e competenze. In quella occasione il Presidente del Consiglio Universitario Nazionale e il Presidente del Coordinamento dei Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie alimentari hanno dato un quadro dell'offerta formativa attuale. Il Comitato Ordinatore ha quindi incontrato nuovamente l'OTA il giorno 12 novembre 2014 a valle del processo di messa a punto del corso.

È stata utilizzata una metodologia per la costruzione del progetto che ha messo a frutto l'esperienza maturata da alcuni membri del Comitato Ordinatore nel progetto CampusONE, e del PerCorso Qualità Sapienza per il Corso di Laurea in biotecnologie Agro-Industriali, culturalmente collegato al Corso di Laurea Magistrale in oggetto.

Infatti, anche prima dell'implementazione del sistema AVA (Autovalutazione, Valutazione periodica, Accreditamento), in attuazione delle disposizioni della legge 20/12/2010, n. 240 e del decreto legislativo 27/01/2012, n. 19, Sapienza ha maturato un'importante esperienza avviando nel 2005 un proprio sistema di Assicurazione della Qualità per i corsi di studio, basato sul modello informativo del Consiglio Nazionale per la Valutazione del Sistema Universitario (CNVSU), denominato PerCorso Qualità, che presuppone una progettazione e una gestione dei corsi secondo criteri finalizzati al perseguimento e al miglioramento continuo della qualità.

Tutte le parti interessate hanno concordato che il Corso risponde alla vocazione agro-alimentare del territorio laziale e propone una nuova visione sistemica integrata delle competenze necessarie alla valorizzazione e tutela dei prodotti dell'industria agro-alimentare.

Le sue competenze nelle discipline scientifiche ed economiche consentiranno al Laureato di interagire con gli addetti del settore assicurando anche alle aziende di piccolissime dimensioni, che costituiscono l'architrave del sistema imprenditoriale italiano, in un'unica figura professionale le competenze in grado di valorizzare i prodotti, agganciandole con una visione critica e consapevole ad iniziative di rete.

I rappresentanti delle parti interessate hanno ribadito il loro impegno nelle azioni di supporto per gli stage, per le iniziative rivolte all'occupazione dei laureati e a fornire, nei limiti delle rispettive disponibilità, contributi economici per ottimizzare l'erogazione dell'offerta formativa.

La proposta di istituzione del nuovo corso risulta in linea con le direttive fissate nell'incontro del 19 gennaio 2009 tra Sapienza e Ordini Professionali e con la razionalizzazione dell'Offerta Formativa della Sapienza, orientata, oltre che ad una riduzione del numero dei corsi, alla loro diversificazione nelle classi che mostrano un'attrattività elevata e per le quali vi è una copertura di docenti più che adeguata.

Il 27 gennaio 2015, si è tenuto l'incontro conclusivo, a livello di Ateneo, della consultazione con le Parti Sociali. Durante tale incontro sono stati acquisiti i pareri favorevoli delle organizzazioni consultate.

Pdf inserito: [visualizza](#)

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

QUADRO A1.b

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

18/05/2018

La Facoltà di Scienze di Sapienza ha organizzato un incontro consultivo tra le Parti interessate il giorno 9 marzo 2016. All'incontro hanno partecipato, oltre al Preside e ai membri del Comitato di Monitoraggio, in rappresentanza dei Corsi di Studio, i rappresentanti degli Ordini Professionali, tra cui l'Ordine Nazionale di Biologi (ONB), l'Ordine nazionale dei Tecnologi Alimentari e alcuni rappresentanti di enti e imprese, fra cui ISPRA, Omegafarm, Digital Video ecc. Ha partecipato anche una giornalista scientifica, vista l'importanza della comunicazione per ricercatrici e ricercatori nel presentare le loro ricerche ad un pubblico costituito non soltanto da specialisti ma anche da non addetti ai lavori. Riguardo al Corso di Laurea Magistrale nella Classe LM-70 il rappresentante dell'Ordine nazionale dei Tecnologi Alimentari, ha posto l'accento sulla necessità di curare gli aspetti applicativi e di specializzazione auspicando un potenziamento dei laboratori di analisi e tecnologici al fine di fornire allo studente gli strumenti necessari per avviare e condurre impianti di trasformazione alimentare. Successivamente, per iniziativa dell'Università degli studi della Tuscia e di DIBAF, la discussione sulle esigenze formative è stata approfondita attraverso un ampio processo partecipativo, sia a carattere nazionale, confronto tra i Coordinatori dei corsi di laurea/laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, sia tramite la consultazione con il mondo del lavoro, delle professioni e dei servizi, che ha visto il coinvolgimento diretto di: Rappresentanti di aziende agro-alimentari presenti sul territorio; Rappresentanti dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio e dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Viterbo (28/10/2016, 15/11/2016 e 20/02/2017); il Segretario Generale della Camera di Commercio di Viterbo (20/02/2017); il Direttore Generale del CREA [20/02/2017]; Rappresentanti di Confagricoltura (28/10/2016); professionisti del settore alimentare (Nadia Morbarigazzi [Barilla G. e R. Fratelli], Ferdinando Novelli [Gruppo Novelli], Roberto Nardi [RO.NA S.a.S], Roberto Luneia [Analysis S.r.L.], Paolo Gentilini [Biscotti P. Gentilini], Luigi Serino [Birra Peroni S.r.L.], Roberto Righetti [Cesare Fiorucci S.p.A.], Carlo Rotunno [NOMAD Foods Europe]; 18/03/2016 e 28/10/2016) e del settore enologico (Dominga Cotarella [Azienda Vinicola Falesco S.r.L.], Andrea Pecchioni [Selecta, WineJob], Pericle Paciello [Domini di Castellare di Castellina]; 27/5/2016). La consultazione con il mondo della produzione, dei servizi e delle professioni, preceduta dall'invio di materiale preparatorio, ha evidenziato la necessità di potenziare la didattica in merito agli aspetti legati alle produzioni e alle realtà industriali del settore alimentare ed enologico e la piena corrispondenza dell'Offerta Formativa con le esigenze del mondo del lavoro. La discussione è stata ampia e approfondita e ha coinvolto attivamente tutti i partecipanti. Oltre ad aver fornito indicazioni, gli esperti hanno valutato in modo positivo tutte le scelte compiute nella definizione del corso di laurea magistrale interateneo.

QUADRO A2.a

R^{AD}

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di formare figure professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro-alimentare, nonché la capacità di garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la

sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti. In particolare, attraverso il percorso formativo proposto, che prevede una integrazione di conoscenze dell'ambito chimico, biologico e agro-alimentare, lo studente acquisirà autonomia nel padroneggiare tecnologie innovative riguardanti: la determinazione della qualità e provenienza dei prodotti agricoli, le fermentazioni microbiche e le bioconversioni, la trasformazione e la conservazione dei prodotti agroalimentari, le produzioni vegetali e difesa delle colture per una agricoltura ecosostenibile. Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari ha le competenze professionali necessarie per gestire il continuo miglioramento delle produzioni alimentari in senso economico e qualitativo, garantendo la sicurezza, la sostenibilità ed eco-compatibilità dei processi industriali e lo sviluppo di innovazioni di processo e di prodotto, anche attraverso l'impiego di strumentazioni complesse. Nel percorso di formazione potranno essere inseriti a scelta dello studente insegnamenti riguardanti la sociologia e la filosofia con particolare attenzione alle ricadute, antropologiche, epistemologiche ed etiche dell'alimentazione. Lo scopo è quello di formare un'attitudine critica nei confronti dei linguaggi del cibo, e di tutti quei fenomeni culturali legati all'alimentazione che tendono a produrre, nello spazio e nel tempo, significati umani e sociali fondamentali e diversificati. In questo modo, sarà possibile ottenere una lettura multidimensionale sia dei territori sia delle scelte legate alla valorizzazione e sostenibilità dei prodotti. La professione di Tecnologo Alimentare classificata con il codice ISTAT 2.3.1.1.4 prevede l'Esame di Stato per l'iscrizione all'ordine professionale.

funzione in un contesto di lavoro:

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione nelle attività di produzione, ricerca e sviluppo, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande.

competenze associate alla funzione:

Le competenze del laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari riguardano la gestione di funzioni professionali finalizzate al continuo miglioramento delle produzioni alimentari in senso economico e qualitativo, garantendo la sicurezza, la sostenibilità ed eco-compatibilità dei processi industriali e lo sviluppo di innovazioni di processo e di prodotto, anche attraverso l'impiego di strumentazioni complesse.

sbocchi occupazionali:

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

Il corso, inoltre, prepara alle professioni di scienze della salute e della vita (codice ISTAT 2.3 della Classificazione delle Professioni 2011) e, in particolare, quelle di: "Biotecnologi" (codice ISTAT 2.3.1.1.4); "Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze agrarie, zootecniche e della produzione animale" (codice ISTAT 2.6.2.2.2); "Docenti della formazione e dell'aggiornamento professionale" (codice ISTAT 2.6.5.3.1).

QUADRO A2.b



Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)
2. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze agrarie, zootecniche e della produzione animale - (2.6.2.2.2)
3. Docenti della formazione e dell'aggiornamento professionale - (2.6.5.3.1)

QUADRO A3.a



Conoscenze richieste per l'accesso

Per essere ammessi al corso di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari occorre essere in possesso di un titolo di laurea conseguito in Italia ovvero di altro titolo conseguito all'estero, riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente, e aver acquisito, nel corso di laurea di provenienza, almeno 60 CFU nelle attività formative di base e/o caratterizzanti indicate nella tabella ministeriale della classe L-26 (Scienze e Tecnologie Alimentari), ovvero nei seguenti settori scientifici disciplinari: AGR/01-04, AGR/07, AGR/09, AGR/11-13, AGR/15-19, BIO/01-05, BIO/09-11, BIO/13, BIO/18-19, CHIM/01-03, CHIM/06-07, CHIM/10-12, FIS/01-08, INF/01, ING-IND/08-12, ING-IND/22, ING-IND/25, ING-INF/05-06, MAT/01-09, MED/01; MED/03, MED/07, MED/42, MED/49-50, SECSP/01, SECSP/07-08, SECSP/10, SECS-S/01-02, IUS/03, IUS/14, VET/01, VET/04. Per essere ammessi al corso, gli studenti devono dimostrare di aver acquisito un livello di inglese B1 o aver acquisito nel percorso formativo universitario almeno 3 CFU dedicati alla lingua inglese. E', inoltre, prevista la verifica della personale preparazione, con modalità definite nel Regolamento Didattico del corso di studio.

QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

18/05/2018

Requisiti di ammissione Per l'accesso alla Laurea Magistrale è richiesto il possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale, ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente, e aver acquisito, nel corso di laurea di provenienza, almeno 60 CFU nelle attività formative di base e/o caratterizzanti indicate nella tabella ministeriale della classe L-26 (Scienze e Tecnologie Alimentari), ovvero nei seguenti settori scientifici disciplinari: AGR/01-04, AGR/07, AGR/09, AGR/11-13, AGR/15-19, BIO/01-05, BIO/09-11, BIO/13, BIO/18-19, CHIM/01-03, CHIM/06-07, CHIM/10-12, FIS/01-08, INF/01, ING-IND/08-12, ING-IND/22, ING-IND/25, ING-INF/05-06, MAT/01-09, MED/01; MED/03, MED/07, MED/42, MED/49-50, SECSP/01, SECSP/07-08, SECSP/10, SECS-S/01-02, IUS/03, IUS/14, VET/01, VET/04. Per essere ammessi al corso, gli studenti devono dimostrare di aver acquisito un livello di Inglese B1 o aver acquisito nel percorso universitario almeno 3 CFU dedicati alla lingua inglese. Inoltre, per frequentare proficuamente il corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, è necessaria un'adeguata capacità di utilizzo dei principali strumenti informatici (elaborazione di testi, utilizzo di fogli elettronici di calcolo, progettazione e gestione di database, utilizzo di strumenti di presentazione).

Gli studenti che non sono in possesso di tali requisiti curriculari possono iscriversi a corsi singoli, come previsto dal Manifesto degli Studi di Ateneo, e sostenere i relativi esami prima dell'iscrizione alla laurea magistrale. Potranno partecipare alla selezione per l'accesso al corso di laurea magistrale anche gli studenti che non abbiano ancora conseguito la laurea, fermo restando l'obbligo di conseguirla entro la data indicata nel manifesto degli Studi del relativo anno accademico.

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

QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e di formare figure professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro-alimentare, nonché la capacità di garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti.

In considerazione della peculiarità delle competenze presenti negli Atenei della Sapienza e della Tuscia e in considerazione della complessità e molteplicità delle funzioni professionali che il laureato magistrale può svolgere, il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari Interateneo è articolato in curricula con attività formative comuni nelle aree di apprendimento centrali nella formazione del laureato magistrale riguardanti le tecnologie alimentari, la microbiologia alimentare e il diritto agro-alimentare che per venir offerte contestualmente in entrambe le sedi potranno prevedere l'uso della teledidattica.

I percorsi formativi proposti, prevedendo alcuni insegnamenti in alternativa, offrono la possibilità di creare percorsi attenti alle competenze già acquisite o non acquisite atti a favorire la provenienza da più Lauree o da diversi Atenei.

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

L'organizzazione dei corsi, definita nel Regolamento didattico, prevederà tirocini e stage per facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro e per la preparazione della prova finale.

Il Corso di Laurea magistrale prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità anche pratiche, che prevedono esercitazioni, laboratorio e visite tecniche in aziende del settore alimentare. Anche per migliorare le conoscenze linguistiche, nell'ambito di tutte le attività formative verrà privilegiata la lettura e la discussione di articoli scientifici in lingua inglese e sono assegnati ulteriori crediti alle "ulteriori conoscenze linguistiche".

Per il completamento del percorso formativo sono, inoltre, previsti tirocini e stage per facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro e per la preparazione della prova finale.

Il regolamento didattico del corso di laurea magistrale definirà, nel rispetto dei limiti normativi, la quota dell'impegno orario complessivo a disposizione dello studente per lo studio personale o per altre attività formative di tipo individuale.

Il Corso di Laurea Magistrale Interateneo ha il fine di preparare laureati che: abbiano una solida base di conoscenze teoriche e pratiche relativamente al controllo della qualità e della sicurezza dei prodotti di origine animale e vegetale, anche con l'impiego di metodologie innovative; abbiano sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico-economico sia su quello umano ed etico; siano capaci di impostare e gestire progetti di ricerca e di sviluppo nelle fasi di trasformazione industriale; abbiano le conoscenze e le competenze necessarie per valutare la fattibilità tecnica di nuovi processi e prodotti alimentari; abbiano competenze avanzate per la gestione di imprese operanti in diversi settori di filiera e per la fornitura di consulenza e di servizi nei settori della qualità e della sicurezza alimentare; abbiano conoscenze e capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro-alimentare.

In particolare, il corso ha l'obiettivo di fornire conoscenze e competenze avanzate, anche operative e di laboratorio, nel settore delle tecnologie della post-raccolta (con particolare riferimento al prodotto fresco, alle tecnologie avanzate di analisi non distruttiva ed alle tecniche di preparazione per il mercato, tracciabilità e trasporto dei prodotti, alla tecnologia di preparazione della IV gamma), delle biotecnologie delle fermentazioni, del diritto alimentare, dell'economia e marketing dei prodotti agroalimentari, della sostenibilità ambientale delle industrie del settore agroalimentare e delle tecnologie innovative di conservazione e trasformazione degli alimenti per preservare la qualità e promuovere la detossificazione degli alimenti di origine animale e vegetale.

Il corso ha, inoltre, l'obiettivo di formare una figura professionale che ricopra ruoli di responsabilità nella progettazione e nello svolgimento di attività che implicano l'uso di metodologie avanzate nel settore della ricerca nel settore agro-alimentare e competenze di tipo economico gestionale utili ad individuare e sostenere i processi di valorizzazione dei prodotti.

Sulle solide basi scientifiche prerequisite per accedere al Corso di Laurea Magistrale si poggeranno degli approfondimenti allo studio dei Sistemi Biologici con i metodi della Systems Biology e delle tecnologie omiche, utili a comprendere i miglioramenti ai processi di produzione portati dai metodi biotecnologici. I metodi di analisi complessiva dell'alimenti di tipo fingerprinting saranno introdotti per fornire ai laureati quegli strumenti innovativi necessari alla caratterizzazione molecolare dei prodotti, con particolare rilievo per i metodi che rivelano l'origine ed utili alla rilevazione delle frodi.

Anche le conoscenze relative al funzionamento delle organizzazioni imprenditoriali verranno illustrate e trasferite attraverso una specifica impostazione teorico-concettuale sistemica, definita A.S.V (approccio sistemico vitale).

In particolare, attraverso il percorso formativo proposto, che prevede una integrazione di conoscenze dell'ambito chimico, biologico e agro-alimentare, lo studente acquisirà 1/2 autonomia nel padroneggiare tecnologie innovative riguardanti: la determinazione della qualità 1/2 e provenienza dei prodotti agricoli, le fermentazioni microbiche e le bioconversioni, la diagnostica di patologie nei vegetali (stress abiotici e biotici), la trasformazione e la conservazione dei prodotti agroalimentari, le produzioni vegetali e difesa delle colture per una agricoltura ecosostenibile.

Nel percorso di formazione potranno essere inseriti a scelta dello studente insegnamenti riguardanti la sociologia e la filosofia con particolare attenzione alle ricadute, antropologiche, epistemologiche ed etiche dell'alimentazione. Lo scopo 1/2 quello di formare un'attitudine critica nei confronti dei linguaggi del cibo, e di tutti quei fenomeni culturali legati all'alimentazione che tendono a produrre, nello spazio e nel tempo, significati umani e sociali fondamentali e diversificati. In questo modo, sarà 1/2 possibile ottenere una lettura multidimensionale sia dei territori sia delle scelte legate alla valorizzazione e sostenibilità 1/2 dei prodotti.

Gli obiettivi formativi verranno raggiunti attraverso corsi rivolti a presentare agli studenti lo stato dell'innovazione nei vari settori, valorizzando l'approccio multidisciplinare.

QUADRO A4.b.1

RAD

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

Ambito Tecnologie alimentari e Sicurezza

Conoscenza multidisciplinare del settore agro-alimentare, orientata alla comprensione del sistema alimentare nel suo complesso, per un proficuo utilizzo in ambito sia applicativo che di ricerca.

Conoscenza delle caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche dei prodotti alimentari e delle metodologie analitiche, anche innovative, adatte alla determinazione negli alimenti del contenuto di specifici ingredienti, additivi e contaminanti.

Conoscenza delle metodiche analitiche per il controllo della qualità 1/2 e della sicurezza degli alimenti e per la tracciabilità 1/2 e rintracciabilità 1/2 dei prodotti e per la loro certificazione.

Conoscenze di nutrizione ed alimentazione umana.

Conoscenza sulle norme e procedure di sicurezza per la prevenzione dello sviluppo di microrganismi patogeni.

Conoscenza dei principi e delle pratiche correnti delle tecnologie di processo e degli effetti dei parametri di processo sulla qualità 1/2 e la sicurezza dei prodotti a destinazione alimentare.

Conoscenza delle operazioni e tecniche necessarie per la conservazione degli alimenti freschi e trasformati e dei fattori che ne influenzano la qualità 1/2 e la sicurezza.

Capacità 1/2 di controllare i processi e gli impianti di lavorazione dei prodotti alimentari secondo validi sistemi di qualità 1/2 che garantiscano la sicurezza dei consumatori e degli operatori, il rispetto dell'ambiente e la razionale utilizzazione delle risorse.

Capacità 1/2 di dirigere e svolgere in tutto o in parte, insieme ad altre professionalità 1/2, progetti di ricerca e sviluppo nelle industrie alimentari, anche con l'impiego di metodologie innovative.

Tali conoscenze e capacità 1/2 di comprensione, riferite agli ambiti disciplinari propri del progetto formativo, si conseguono mediante lezioni frontali, esercitazioni pratiche e tirocini formativi (in aula, in laboratorio, in stabilimenti di trasformazione), studio di testi consigliati italiani e stranieri, frequenza di seminari specifici. I docenti proporranno metodi didattici atti a stimolare gli studenti alla discussione critica degli argomenti trattati e a favorire un apprendimento consapevole di sistemi complessi.

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

Conoscenza sui fattori che influenzano la qualità 1/2 e la sicurezza alimentare a livello di produzione primaria e le tecniche genetiche e molecolari utilizzabili per il miglioramento della qualità 1/2 delle produzioni animali e vegetali.

Conoscenza sui principali metodi genetici-molecolari per il controllo della filiera alimentare, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità 1/2 dei prodotti.

Conoscenza dei fondamenti scientifici, tecnici ed economici relativi all'impiego dei microrganismi

nelle produzioni alimentari e le strategie necessarie per la messa a punto di un processo microbiologico e la selezione del microrganismo idoneo per l'ottenimento di un definito metabolita. Conoscenza delle problematiche economiche e di legislazione alimentare e delle logiche di marketing connesse al settore agro-alimentare.

Conoscenza dei principali aspetti dell'innovazione nell'industria alimentare in una logica economica.

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

Conoscenze e capacità di comprensione approfondite in curricula specifici:

- conoscenze specialistiche e padronanza di tecniche innovative nei campi fondamentali delle tecnologie agro-alimentari;
- conoscenza a livello molecolare e cellulare dei sistemi biologici finalizzata a sviluppare una professionalità operativa;
- la conoscenza di tecniche di fermentazione microbica e di bioconversione;
- la conoscenza delle metodologie di produzione e miglioramento genetico a fini produttivi di semi, piante e microrganismi;
- la conoscenza delle metodologie di caratterizzazione e controllo della qualità degli alimenti;
- le conoscenze utili a comprendere materiale documentario anche complesso inerente al mondo ed alle decisioni dell'impresa;
- l'economia agroalimentare;
- il diritto agroalimentare.
- la sociologia

**Conoscenza e
capacità di
comprensione**

- la filosofia con particolare attenzione alle ricadute, antropologiche, epistemologiche ed etiche dell'alimentazione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Ambito Tecnologie alimentari e Sicurezza

Capacità di applicare le conoscenze di base e avanzate per:

- eseguire analisi di laboratorio per l'accertamento di parametri di qualità e sicurezza alimentare su prodotti di origine vegetale ed animale e per il controllo di processi tecnologici;
- predisporre di piani di autocontrollo e di valutazione del rischio;
- dirigere imprese operanti nei settori della produzione, trasformazione e commercializzazione di prodotti agroalimentari;
- affrontare e risolvere problemi tecnico-pratici nelle diverse componenti della filiera produttiva e per l'impostazione e la conduzione di attività sperimentali.

La capacità di applicare le conoscenze acquisite si consegue fundamentalmente mediante attività formative, quali le esercitazioni in aula ed in laboratorio, nel corso delle visite di studio presso aziende del settore e durante i possibili stage e periodi di tutorato esterni all'Università. Le esercitazioni danno sempre luogo a momenti di verifica da parte del docente che le ha erogate e sono previste schede di valutazione degli stage e dei tirocini che consentono ulteriori forme di valutazione dell'apprendimento.

Oltre alla frequenza dei corsi istituzionali, un momento importante per valutare la capacità propositiva e l'attitudine al "problem solving" degli studenti è costituito dall'elaborazione della tesi finale, nel corso della quale gli studenti dovranno dimostrare di essere capaci di ideare, pianificare, progettare e gestire processi e attività proprie del settore dell'industria alimentare.

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

Capacità di valutare e migliorare le caratteristiche dei prodotti di origine animale e vegetale in un'ottica di ottimizzazione della qualità dei prodotti alimentari derivati.

Capacità di individuare le strategie necessarie per la messa a punto e la gestione di un processo microbiologico per l'ottenimento di prodotti di interesse alimentare.

Capacità di applicare le competenze economiche e di legislazione alimentare per una corretta gestione economica e giuridica dell'industria agro-alimentare e delle imprese di consulenza e servizi ad esse connesse.

La verifica dell'apprendimento sarà compiuta con la valutazione della partecipazione attiva degli studenti alle esercitazioni pratiche e di laboratorio, mentre le acquisizioni teoriche saranno verificate con prove intermedie scritte o orali e con esami finali

capacità specifiche offerte dai curricula:

- capacità di padroneggiare piattaforme tecnologiche specifiche di interesse agro alimentare;
- la capacità di miglioramento delle proprietà di microrganismi e piante per scopi di produzione industriale;
- la capacità di redigere progetti di ricerca di interesse applicativo considerandone gli aspetti economici, giuridici, etici e di proprietà intellettuale dei risultati;
- la capacità di sviluppare business plan incentrati sull'impostazione e riconfigurazione della struttura d'impresa di monitorare e analizzare nel concreto l'ambiente e il conteso d'impresa e di cercare le condizioni per la creazione di valore;

Tali competenze verranno raggiunte ponendo particolare attenzione agli aspetti applicativi degli insegnamenti acquisiti attraverso le esperienze individuali di laboratorio e l'elaborazione della prova finale.

La verifica dell'acquisizione di tali competenze avverrà attraverso esami, prove in itinere e prova finale.

QUADRO A4.b.2

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

Tecnologie alimentari e sicurezza

Conoscenza e comprensione

Il titolo finale di Laurea Magistrale sarà $\frac{1}{2}$ conferito a studenti che abbiano dimostrato conoscenze e capacità $\frac{1}{2}$ di comprensione delle problematiche esistenti nell'industria agro-alimentare e siano in grado di utilizzare testi avanzati in tale ambito.

Le competenze acquisite riguarderanno principalmente:

- conoscenze specialistiche e padronanza di tecniche innovative nei campi fondamentali delle tecnologie agro-alimentari;
- un'adeguata conoscenza a livello molecolare e cellulare dei sistemi biologici finalizzata a sviluppare una professionalità $\frac{1}{2}$ operativa;
- la conoscenza di tecniche di fermentazione microbica e di bioconversione;
- la conoscenza delle metodologie di produzione e miglioramento genetico di microrganismi di interesse alimentare;
- la conoscenza delle metodologie di controllo di microrganismi patogeni e alteranti;
- la conoscenza delle metodologie di caratterizzazione e controllo della qualità $\frac{1}{2}$ degli alimenti;

E verranno acquisite mediante gli insegnamenti di:

Biotecnologie microbiche alimentari

Caratterizzazione chimica e sensoriale degli alimenti

Alimentazione e nutrizione umana

Ispezione degli alimenti di origine vegetale

Protezione integrata delle piante di interesse alimentare

Laboratorio di merceologia alimentare

Tecnologie enzimatiche per l'industria alimentare

Processi delle tecnologie alimentari

Tecniche microbiologiche per la qualità $\frac{1}{2}$ e la sicurezza degli alimenti

Operazioni unitarie per l'industria alimentare

Bioprocessi alimentari e metodologie microbiologiche avanzate

Innovazione nel condizionamento, conservazione e trasporto dei prodotti ortofruttili

Prodotti della IV gamma

Analisi sensoriale e analitica tradizionale e innovativa nell'industria alimentare

Analisi chimica e sensoriale degli alimenti

Biotecnologie e microbiologia degli alimenti

Processi della tecnologia dei cereali e della birra

Le conoscenze saranno raggiunte attraverso la frequenza ai corsi e ai rispettivi laboratori didattici previsti dal percorso formativo, nonché $\frac{1}{2}$ attraverso la lettura e la discussione di articoli scientifici in lingua inglese.

La verifica di tali conoscenze sarà $\frac{1}{2}$ attuata attraverso prove di esame in itinere e finali.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il titolo finale di Laurea Magistrale sarà $\frac{1}{2}$ conferito a studenti che abbiano acquisito:

- capacità $\frac{1}{2}$ di padroneggiare piattaforme tecnologiche specifiche di interesse agro alimentare;
- la capacità $\frac{1}{2}$ di miglioramento delle proprietà $\frac{1}{2}$ di microrganismi e piante per scopi di produzione industriale;

Le conoscenze saranno raggiunte attraverso la frequenza ai corsi e ai rispettivi laboratori didattici previsti dal percorso formativo, nonché $\frac{1}{2}$ attraverso la lettura e la discussione di articoli scientifici in lingua inglese.

La verifica di tali conoscenze sarà $\frac{1}{2}$ attuata attraverso prove di esame in itinere e finali.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Alimentazione e nutrizione umana [url](#)

Analisi chimica e sensoriale degli alimenti [url](#)

Analisi sensoriale e analitica tradizionale e innovativa nell'industria alimentare [url](#)

Bioprocessi alimentari e metodologie microbiche avanzate [url](#)

Biotecnologie e microbiologia degli alimenti [url](#)

Biotecnologie microbiche alimentari [url](#)

Caratterizzazione chimica e sensoriale [url](#)

Innovazione nel condizionamento conservazione e trasporto dei prodotti ortofruttili [url](#)

Ispezione degli alimenti di origine vegetale [url](#)

Laboratorio di merceologia alimentare [url](#)

Operazioni unitarie per l'industria alimentare [url](#)

Processi della tecnologia dei cereali e della birra [url](#)

Processi delle tecnologie alimentari [url](#)

Prodotti della IV gamma [url](#)

Protezione integrata delle piante di interesse alimentare [url](#)

Tecniche microbiologiche per la qualità $\frac{1}{2}$ e la sicurezza degli alimenti [url](#)

Tecniche microbiologiche per la qualità $\frac{1}{2}$ e la sicurezza degli alimenti [url](#)

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

Conoscenza e comprensione

Il titolo finale di Laurea Magistrale sarà conferito a studenti che abbiano dimostrato conoscenze e capacità di comprensione delle problematiche inerenti:

- la produzione e miglioramento genetico di materie prime di origine animale e vegetale;
- la gestione delle aziende del settore agro-alimentare;
- la legislazione agroalimentare.

Le conoscenze e le competenze sopracitate sono acquisite mediante gli insegnamenti di:

Diritto del sistema agro-alimentare

Economia agroalimentare

Economia e marketing dei prodotti agroalimentari

Miglioramento e controllo della produzione

Tecniche genetiche e molecolari per il miglioramento della qualità delle produzioni animali

Valutazione dell'impatto ambientale dell'industria alimentare

Le conoscenze saranno raggiunte attraverso la frequenza ai corsi e ai rispettivi laboratori didattici previsti dal percorso formativo, nonché attraverso la lettura e la discussione di articoli scientifici in lingua inglese.

La verifica di tali conoscenze sarà attuata attraverso prove di esame in itinere e finali.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il titolo finale di Laurea Magistrale sarà conferito a studenti che abbiano acquisito:

- la capacità di redigere progetti di ricerca di interesse applicativo considerandone gli aspetti economici, giuridici, etici e di proprietà intellettuale dei risultati;
- la capacità di sviluppare business plan incentrati sull'impostazione e riconfigurazione della struttura d'impresa di monitorare e analizzare nel concreto l'ambiente e il contesto d'impresa e di cercare le condizioni per la creazione di valore;

Tali competenze verranno raggiunte ponendo particolare attenzione agli aspetti applicativi degli insegnamenti acquisiti attraverso le esperienze individuali di laboratorio e l'elaborazione della prova finale.

La verifica dell'acquisizione di tali competenze avverrà attraverso esami, prove in itinere e prova finale.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Diritto del sistema agroalimentare [url](#)

Diritto del sistema agroalimentare [url](#)

Economia agroalimentare [url](#)

Economia e marketing dei prodotti agroalimentari [url](#)

Miglioramento e controllo della produzione [url](#)

Valutazione dell'impatto ambientale nell'industria alimentare [url](#)

Multidisciplinare

Conoscenza e comprensione

Il titolo finale di Laurea Magistrale sarà conferito a studenti che abbiano dimostrato conoscenze e capacità di comprensione delle problematiche esistenti nell'industria agro-alimentare e siano in grado di utilizzare testi avanzati in tale ambito.

Le competenze acquisite riguarderanno principalmente:

- conoscenze specialistiche e padronanza di tecniche innovative nei campi fondamentali delle tecnologie agro-alimentari;
- conoscenze legate allo studio e allo sviluppo dei territori, alla biodiversità e alla valorizzazione delle piante
- conoscenze utili a comprendere materiale documentario anche complesso inerente al mondo ed

alle decisioni dell'impresa;

- sociologia;
- filosofia con particolare attenzione alle ricadute, antropologiche, epistemologiche ed etiche dell'alimentazione.

E verranno acquisite mediante gli insegnamenti di:

Alimentazione e processi culturali

Antropozoonosi alimentari

Biodiversità e valorizzazione delle piante

Botanica ambientale e sostenibilità delle produzioni agroalimentari

Cause ambientali di contaminazione alimentare

Economia e gestione delle imprese

Economia e marketing dei prodotti agroalimentari

Innovazione e Imprenditorialità nelle biotecnologie agroalimentari

Processi e impianti

Storia e geografia dell'alimentazione umana

Le conoscenze saranno raggiunte attraverso la frequenza ai corsi e ai rispettivi laboratori didattici previsti dal percorso formativo, nonché attraverso la lettura e la discussione di articoli scientifici in lingua inglese.

La verifica di tali conoscenze sarà attuata attraverso prove di esame in itinere e finali.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- la capacità di redigere progetti e partecipare ad attività inerenti lo sviluppo dei territori tenendo conto delle loro specificità, anche mettendo a rete le piccole imprese, con particolare attenzione agli aspetti sociali ed etici a loro connessi;

- la capacità di applicare strategie innovative del settore agro-alimentare.

Le conoscenze saranno raggiunte attraverso la frequenza ai corsi e ai rispettivi laboratori didattici previsti dal percorso formativo, nonché attraverso la lettura e la discussione di articoli scientifici in lingua inglese.

La verifica di tali conoscenze sarà attuata attraverso prove di esame in itinere e finali.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Alimentazione e processi culturali [url](#)

Antropozoonosi alimentari [url](#)

Biodiversità e valorizzazione delle piante [url](#)

Botanica ambientale e valorizzazione delle produzioni agroalimentari [url](#)

Cause ambientali delle contaminazioni alimentari [url](#)

Economia e gestione delle imprese [url](#)

Economia e marketing dei prodotti agroalimentari [url](#)

Innovazione e imprenditorialità nelle biotecnologie alimentari [url](#)

Processi e impianti [url](#)

Storia e geografia dell'alimentazione umana [url](#)

QUADRO A4.c

R^{AD}

Autonomia di giudizio

Abilità comunicative

Capacità di apprendimento

I laureati magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari sono in grado di:

- individuare gli accertamenti utili per la caratterizzazione qualitativa dei prodotti agro-alimentare e per la valutazione dei requisiti di sicurezza;
- consigliare le corrette prassi tecnico-operative da eseguire nelle singole fasi del processo produttivo;

<p>Autonomia di giudizio</p>	<p>- elaborare piani per disciplinare le produzioni agroalimentari e per la loro valorizzazione commerciale.</p> <p>Al termine degli studi il laureato magistrale possiede consapevolezza ed autonomia di giudizio tali per cui $\bar{1}$ è in grado di analizzare le diverse situazioni di un contesto produttivo e di mercato, di programmare azioni e gestire interventi per migliorare la qualità e l'efficienza della produzione di alimenti e bevande e di ogni altra attività connessa, anche in termini di sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità.</p> <p>L'autonomia di giudizio e la consapevolezza del proprio ruolo professionale si sviluppano e si conseguono, principalmente, attraverso l'azione dei docenti in aula, che solleciteranno gli studenti a immedesimarsi nelle possibili situazioni professionali ed a proporre interpretazioni individuali sia di risultati tecnico-scientifici, sia di eventi specifici legati al contesto produttivo e distributivo dei prodotti alimentari.</p> <p>La verifica di questo risultato di apprendimento è demandata ai singoli docenti responsabili delle attività formative, anche tramite relazioni tecniche scritte assegnate agli allievi, secondo le indicazioni previste nel regolamento del CdS.</p>
<p>Abilità comunicative</p>	<p>Il laureato magistrale in Scienze Tecnologie Alimentari ha sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico ed economico sia su quello umano ed etico. Queste attitudini gli consentiranno di esplicitare responsabilmente la propria attività professionale in contesti diversi adeguando le modalità di comunicazione a quanto richiesto e recepito dagli interlocutori, nel pieno rispetto del rigore scientifico e metodologico.</p> <p>Queste abilità comunicative sono coltivate sollecitando gli studenti a presentare oralmente e per iscritto propri elaborati, relativi anche ad attività di gruppo. La partecipazione a tirocini, stage, seminari e attività di internazionalizzazione consente di acquisire ulteriori possibili strumenti utili per lo sviluppo delle abilità comunicative del singolo studente.</p> <p>Nelle valutazioni degli elaborati individuali, delle prove di grado e finali la qualità e l'efficacia della comunicazione concorrono in modo determinante alla formazione del giudizio complessivo.</p>
<p>Capacità di apprendimento</p>	<p>Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari fornisce gli strumenti cognitivi e gli elementi logici che possano garantire al laureato magistrale un aggiornamento continuo delle conoscenze nello specifico settore professionale e nell'ambito della ricerca scientifica e tecnologica collegata. Una particolare attenzione è riservata agli strumenti delle nuove tecnologie informatiche, sia per quanto attiene alle forme di comunicazione che per tutto ciò che riguarda l'elaborazione dei dati e la ricerca di informazioni.</p> <p>Sia nelle attività formative caratterizzanti che in quelle affini ed integrative, nell'ambito dei corsi istituzionali e dei seminari integrativi, ampio spazio sarà dedicato all'acquisizione di metodologie e abilità per aumentare le occasioni di sviluppo personale. Il principale strumento di verifica dell'apprendimento raggiunto, in riferimento a questo specifico descrittore, è rappresentato dalla valutazione dello studente da parte del suo relatore di tesi. Infatti, in occasione dell'elaborazione di un progetto scientifico originale che lo studente può manifestare chiaramente l'abilità raggiunta nell'accedere a nuove opportunità di conoscenza e sviluppo personale.</p>

approfondire le conoscenze sull'argomento oggetto di sperimentazione, sia per gli aspetti scientifici che per quelli di carattere professionale. Nel lavoro di tesi, il laureando è supportato dall'assistenza di un Relatore, che sia garante della scientificità del metodo seguito e della correttezza dell'interpretazione proposta, e di un Controrelatore, che è tenuto a fornire un supporto critico di revisione della bozza finale.

QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

27/05/2019

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

La prova finale consiste nella discussione di una tesi di Laurea Magistrale.

La tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è un elaborato scritto originale, redatto sotto la guida di un docente Relatore, che lo studente laureando presenta e discute davanti ad una Commissione di Laurea al termine del corso di studi, cioè dopo aver superato tutti gli esami previsti dal Corso di Laurea Magistrale. L'elaborato è la sintesi di un lavoro sperimentale svolto dal laureando sotto la guida di un Relatore che sarà garante della scientificità del metodo seguito e della correttezza dell'interpretazione proposta e costituisce una parte fondamentale del percorso formativo. Il tema della tesi deve appartenere ad un corso di insegnamento curriculare dello studente. Il Corso di Laurea Magistrale è fortemente dedicato allo sviluppo di capacità sperimentali autonome che possono portare a sbocchi professionali dei laureati. La tesi di laurea si configura come una esperienza scientifica originale che il laureando svolge presso uno dei laboratori dei Dipartimenti a cui afferisce il Corso Interateneo; previa autorizzazione del Presidente del Consiglio di Corso di Studio Interateneo è consentito svolgere il lavoro sperimentale frequentando laboratori di altri Dipartimenti degli Atenei Sapienza e Tuscia o di altre strutture scientifiche pubbliche o private, con le quali siano state stipulate apposite convenzioni. La votazione finale è di competenza esclusiva della Commissione di laurea Interateneo, il Consiglio di Corso di Studio Interateneo invita le Commissioni esaminatrici a tener conto nella valutazione dell'eccellenza della carriera accademica dello studente, dell'originalità e della rilevanza scientifica della tesi di laurea magistrale, della prova finale, del completamento degli studi entro il periodo previsto dall'ordinamento didattico e della partecipazione a programmi di mobilità studentesca internazionale.

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Percorso_formativo_e_Regolamento

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

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

QUADRO B2.b**Calendario degli esami di profitto**

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

QUADRO B2.c**Calendario sessioni della Prova finale**

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

QUADRO B3**Docenti titolari di insegnamento**

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIO/10	Anno di corso 1	Alimentazione e nutrizione umana link	GIUSTI ANNA MARIA	RU	6	48	
2.	AGR/13	Anno di corso	Analisi chimica di matrici agro-alimentari (<i>modulo di Analisi chimica e sensoriale degli alimenti</i>)	D'ANNIBALE ALESSANDRO	PA	6	48	

		1	link				
3.	AGR/15	Anno di corso 1	Analisi sensoriale e consumer science (<i>modulo di Analisi chimica e sensoriale degli alimenti</i>) link	DE SANTIS DIANA	PA	6	48
4.	AGR/15	Anno di corso 1	Analitica tradizionale e innovativa per il settore agroalimentare (<i>modulo di Analisi sensoriale e analitica tradizionale e innovativa nell'industria alimentare</i>) link	BELLINCONTRO ANDREA	PA	6	48
5.	CHIM/11	Anno di corso 1	Bioprocessi alimentari e metodologie microbiche avanzate link	RUZZI MAURIZIO	PA	6	48
6.	CHIM/11	Anno di corso 1	Biotecnologie e microbiologia degli alimenti link	LUZIATELLI FRANCESCA	RD	6	48
7.	BIO/04	Anno di corso 1	Biotecnologie metaboliche e miglioramento vegetale (<i>modulo di Miglioramento e controllo della produzione</i>) link	FERRARI SIMONE	PA	6	48
8.	CHIM/11	Anno di corso 1	Biotecnologie microbiche alimentari link	MAZZONI CRISTINA	PA	6	48
9.	AGR/01	Anno di corso 1	Economia agroalimentare link	ZECCA FRANCESCO	PA	6	48
10.	AGR/01	Anno di corso 1	Economia del settore alimentare (<i>modulo di Economia e marketing dei prodotti agroalimentari</i>) link	CARBONE ANNA	PA	6	48
11.	AGR/15	Anno di corso 1	Innovazione nel condizionamento conservazione e trasporto dei prodotti ortofrutticoli link	MENCARELLI FABIO	PO	6	48
12.	AGR/12	Anno di corso 1	Ispezione degli alimenti di origine vegetale link	CHILOSI GABRIELE	PA	6	48
13.	SECS-P/13	Anno di corso 1	Laboratorio di merceologia alimentare link	VINCI GIULIANA	PA	6	48
14.	AGR/01	Anno di corso 1	Marketing dei prodotti agroalimentari (<i>modulo di Economia e marketing dei prodotti agroalimentari</i>) link	CICATIELLO CLARA	RD	6	48
		Anno di	Metodi Spettroscopici (<i>modulo di</i>	MANETTI			

15.	CHIM/02	corso 1	Caratterizzazione chimica e sensoriale) link	CESARE	PA	6	48
16.	AGR/15	Anno di corso 1	Processi della tecnologia dei cereali e della birra link	CIMINI ALESSIO	RD	6	48
17.	AGR/15	Anno di corso 1	Processi delle tecnologie alimentari link	FIDALEO MARCELLO	PA	6	48
18.	AGR/15	Anno di corso 1	Prodotti della IV gamma link	MASSANTINI RICCARDO	PA	6	48
19.	AGR/12	Anno di corso 1	Protezione integrata delle piante di interesse alimentare link	REVERBERI MASSIMO	PA	6	48
20.	AGR/15	Anno di corso 1	Tecniche analitiche accoppiate e analisi sensoriale (modulo di Caratterizzazione chimica e sensoriale) link	RAFFO ANTONIO		6	48
21.	BIO/11	Anno di corso 1	Tecniche molecolari nella produzione e controllo qualità $\frac{1}{2}$ degli alimenti (modulo di Miglioramento e controllo della produzione) link	DELLO IOIO RAFFAELE	RD	6	48
22.	AGR/15	Anno di corso 1	Tecnologie enzimatiche per l'industria alimentare link	ESTI MARCO	PO	6	48
23.	AGR/15	Anno di corso 1	Valutazione dell'impatto ambientale nell'industria alimentare link	MORESI MAURO	PO	6	48
24.	M-FIL/02	Anno di corso 2	Alimentazione e processi culturali link			6	48
25.	VET/06	Anno di corso 2	Antropozoonosi alimentari link			6	48
26.	BIO/01	Anno di corso 2	Biodiversità $\frac{1}{2}$ e valorizzazione delle piante link			6	48
27.	BIO/03	Anno di corso 2	Botanica ambientale e valorizzazione delle produzioni agroalimentari link			6	48
		Anno					

28.	BIO/06	di corso 2	Cause ambientali delle contaminazioni alimentari link	6	48
29.	AGR/16	Anno di corso 2	Controllo microbiologico (<i>modulo di Tecniche microbiologiche per la qualità $\frac{1}{2}$ e la sicurezza degli alimenti</i>) link	6	48
30.	IUS/03	Anno di corso 2	Diritto del sistema agroalimentare link	6	48
31.	SECS-P/08	Anno di corso 2	Economia e gestione delle imprese link	6	48
32.	AGR/05	Anno di corso 2	Innovazione e imprenditorialità $\frac{1}{2}$ nelle biotecnologie alimentari link	6	48
33.	BIO/06	Anno di corso 2	Modulo I (<i>modulo di Cause ambientali delle contaminazioni alimentari</i>) link	3	24
34.	BIO/06	Anno di corso 2	Modulo II (<i>modulo di Cause ambientali delle contaminazioni alimentari</i>) link	3	24
35.	ING-IND/25	Anno di corso 2	Processi e impianti link	6	48
36.	AGR/16	Anno di corso 2	Selezione degli starter (<i>modulo di Tecniche microbiologiche per la qualità $\frac{1}{2}$ e la sicurezza degli alimenti</i>) link	6	48
37.	BIO/08	Anno di corso 2	Storia e geografia dell'alimentazione umana link	6	48
38.	AGR/17	Anno di corso 2	Tecniche genetiche e molecolari per il miglioramento della qualità $\frac{1}{2}$ delle produzioni animali link	6	48
39.	AGR/16	Anno di corso 2	Tecniche microbiologiche per la qualità $\frac{1}{2}$ e la sicurezza degli alimenti link	12	96

Descrizione link: Aule didattiche

Link inserito: <http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/guida-dello-studente3/articolo/mappe-aule>

QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Laboratori e Aule Informatiche

Link inserito: <http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/guida-dello-studente3/articolo/mappe-aule>

QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Sale Studio

Link inserito: http://www.unitus.it/public/platforms/12/cke_contents/759/sale_studio.pdf

QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Polo bibliotecario tecnico-scientifico - Riello

Link inserito:

<http://www.unitus.it/it/dipartimento/sistema-bibliotecario-di-ateneo/polo-bibliotecario-tecnico-scientifico-riello-i/articolo/informazioni-g>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteche Polo Scientifico

QUADRO B5

Orientamento in ingresso

1) Servizi di orientamento presso Sapienza

11/06/2019

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

L'iniziativa, che si tiene ogni anno presso la Città Universitaria, è rivolta prevalentemente agli studenti delle ultime classi delle Scuole Secondarie Superiori, ai docenti, ai genitori ed agli operatori del settore; essa costituisce l'occasione per conoscere la Sapienza, la sua offerta didattica, i luoghi di studio, di cultura e di ritrovo ed i molteplici servizi disponibili per gli studenti (biblioteche, musei, concerti, conferenze, ecc.); sostiene il processo d'inserimento universitario che coinvolge ed interessa tutti coloro che intendono iscriversi all'Università. Oltre alle informazioni sulla didattica, durante gli incontri, è

possibile ottenere informazioni sull'iter amministrativo sia di carattere generale sia, più specificatamente, sulle procedure di immatricolazione ai vari corsi di studio e acquisire copia dei bandi per la partecipazione alle prove di accesso ai corsi. Contemporaneamente, presso l'Aula Magna, vengono svolte conferenze finalizzate alla presentazione di tutte le Facoltà dell'Ateneo.

Il Settore coordina, inoltre, i progetti di orientamento di seguito specificati e propone azioni di sostegno nell'approccio all'università e nel percorso formativo:

- Progetto "Un Ponte tra Scuola e Università"

Il Progetto "Un Ponte tra scuola e Università" (per brevità chiamato "Progetto Ponte") nasce con l'obiettivo di presentare i servizi offerti dalla Sapienza e l'esperienza universitaria degli studenti.

Il progetto si articola in tre iniziative:

1) Professione Orientamento

Seminari dedicati ai docenti degli Istituti Superiori referenti per l'orientamento, per favorire lo scambio di informazioni tra le realtà della Scuola Secondaria e i servizi ed i progetti offerti dalla Sapienza;

2) La Sapienza si presenta

Incontri di presentazione delle Facoltà e lezioni-tipo realizzati dai docenti della Sapienza e rivolti agli studenti delle Scuole Secondarie su argomenti di attualità;

3) La Sapienza degli studenti

Presentazione alle scuole dei servizi offerti dalla Sapienza e racconto dell'esperienza universitaria da parte di studenti "mentore".

- Progetto "Conosci Te stesso"

Questionario di autovalutazione per accompagnare in modo efficace il processo decisionale dello studente nella scelta del percorso formativo.

- Progetto "Orientamento in rete"

Progetto di orientamento e di riallineamento sui saperi minimi. L'iniziativa prevede lo svolgimento di un corso di preparazione per l'accesso alle Facoltà a numero programmato dell'area biomedica, destinato agli studenti dell'ultimo anno di scuola secondaria di secondo grado.

- Esame di inglese scientifico

Il progetto prevede la possibilità di sostenere presso la Sapienza, da parte degli studenti dell'ultimo anno delle Scuole Superiori del Lazio, l'esame di inglese scientifico per il conseguimento di crediti in caso di successiva iscrizione a questo Ateneo.

- Gong - Educazione nutrizionale e gastronomica

Gong (Gruppo orientamento nutrizione giovani) è l'acronimo scelto per indicare l'Unità di educazione nutrizionale e gastronomica, un servizio che l'Università Sapienza, offre, in modo gratuito, a tutti gli studenti per insegnare loro a nutrirsi con sapienza e, nello stesso tempo, in modo gustoso."

2) Servizi di orientamento presso Tuscia

L'orientamento presso l'Università degli studi della Tuscia è curato dall'Ufficio Comunicazione e Orientamento

Descrizione link: Ufficio Comunicazione e Orientamento Tuscia

Link inserito: <http://www.unitus.it/it/unitus/orientamento1/articolo/orientamento>

QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Servizi Tuscia

11/06/2019

Il tutorato in itinere è coordinato dalla Commissione Orientamento DIBAF ed è assicurato dai Docenti-Tutor, dalla Segreteria Didattica DIBAF e dallo Sportello Tutorato e Orientamento DIBAF.

Servizi Sapienza

Il tutorato in itinere, coordinato dal Settore Orientamento e tutorato, è assicurato dal servizio di orientamento delle Facoltà (SORt) che prevedono uno o più docenti di riferimento. Per le informazioni di carattere generale sulle procedure amministrative, il supporto relativo ai servizi informatici (prenotazione agli esami, ecc.) gli studenti italiani possono

rivolgersi al servizio CIAO (Centro Informazioni Accoglienza Orientamento); per gli stranieri invece è attivo il servizio HELLO.

Descrizione link: Sportello Tutorato e Orientamento DIBAF

Link inserito: <http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/tutorato-orientamento-post-lauream/articolo/tutorato>

QUADRO B5

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

Sapienza e Tuscia promuovono e sostengono le attività di tirocinio curriculare ed extracurriculare in Italia e all'estero a favore dei propri studenti e laureati. L'obiettivo è quello di offrire ai giovani concrete opportunità di confronto con il mondo del lavoro e favorire in tal modo le loro scelte professionali future. 11/06/2019
Il Settore Tirocini dell'Area Offerta Formativa e Diritto allo studio (Sapienza) e l'Ufficio Mobilità Internazionale (Tuscia), anche attraverso le piattaforme informatiche dedicate, curano, in particolare, i seguenti servizi e adempimenti:
• stipula delle convenzioni per tirocini con enti pubblici e privati, sia in Italia che all'estero;
• assistenza e informazione all'utenza sia in presenza che via email e telefono;
• relazioni con altri enti pubblici che si occupano di politiche attive per il lavoro con lo strumento del tirocinio (Regioni, Centri per l'Impiego)
• stipula di accordi per fornire il servizio di preselezione delle candidature ad avvisi emessi da Enti Pubblici (Banca d'Italia, IVASS, FONDAZIONE CRUI) finalizzati all'attivazione di tirocini.

Attraverso le piattaforme informatiche di Sapienza e Tuscia gli studenti e i laureati possono:

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

Presso la Segreteria Didattica DIBAF, lo sportello "Unitusjob" di Tuscia e gli sportelli tirocinio delle Facoltà/Dipartimenti di Sapienza vengono erogati i servizi di:

- accoglienza e informazione;
- approvazione ed attivazione dei progetti formativi a favore degli studenti e laureati dei propri corsi di afferenza;
- assistenza per l'utilizzo del portale digitale.

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.

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	convenzione	Titolo
1	Francia	Universit� d'Avignon et des Pays de Vaucluse		25/03/2016	solo italiano
2	Grecia	Agricultural University of Athens		20/12/2016	solo italiano
3	Grecia	Technical University of Crete		10/12/2016	solo italiano
4	Paesi Bassi	Landbouuniversitet Wageningen		25/02/2014	solo italiano
5	Polonia	University of Agriculture in Krakow		13/06/2016	solo italiano
6	Portogallo	Universidade de Lisboa		14/02/2014	solo italiano
7	Portogallo	Universidade de Tr�s-os-Montes e Alto Douro		24/05/2016	solo italiano
8	Romania	Universitatea de Ştiin� Agricole şi Medicin� Veterinar�		01/04/2016	solo italiano
9	Spagna	Universidad Polit�cnica		04/04/2014	solo italiano
10	Spagna	Universidad Polit�cnica de Cartagena - Murcia		14/02/2014	solo italiano
11	Spagna	Universidad de C�rdoba		10/03/2014	solo italiano
12	Spagna	Universidad de La Rioja	28599-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	04/11/2015	solo italiano
13	Spagna	Universidad de Valladolid	29619-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	04/07/2015	solo italiano

QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

11/06/2019

I servizi di orientamento al lavoro di Sapienza e Tuscia mirano a fornire a studenti e laureati informazioni e strategie operative utili nella delicata fase di transizione dal percorso universitario al mondo del lavoro.

Il Settore Placement dell'Area Offerta Formativa e Diritto allo Studio di Sapienza e l'Unitusjob di Tuscia curano in particolare le attivit  relative a: attuazione politiche di placement volte a favorire l'ingresso nel mondo del lavoro dei laureati di Sapienza e Tuscia; costruzione di una rete di relazioni ed opportunit  tra imprese, associazioni, enti, laureati e Ateneo; attivit  di supporto informativo ai laureati; stipula di convenzioni per l'Apprendistato di Alta Formazione e Ricerca; gestione attivit  di Back Office della sezione lavoro sulla piattaforma informatica di ciascun Ateneo; organizzazione e partecipazione ad eventi di orientamento al lavoro e di recruiting; promozione di bandi, concorsi e altre opportunit  dedicate ai laureati e ai dottori di ricerca attraverso la diffusione sui siti di Ateneo e sui canali social Facebook e Twitter.

I due Atenei si avvalgono di piattaforme informatiche per agevolare l'incontro tra studenti/laureati ed aziende, attraverso la pubblicazione di opportunit  di lavoro rivolte ai propri studenti e laureati. Sul portale, le aziende accreditate possono accedere alla banca dati dei curricula di studenti e laureati, scaricarli e inserire offerte di lavoro e tirocini. I laureati possono prendere visione delle opportunit  di tirocinio e di lavoro e candidarsi oppure autocandidarsi direttamente all'azienda, pubblicando e mantenendo aggiornato il proprio curriculum vitae.

Sono inoltre organizzate, anche in collaborazione con i Dipartimenti di riferimento, iniziative finalizzate a favorire momenti di incontro con professionisti e recruiter, quali Presentazioni aziendali e Career Day per la selezione dei candidati, anche al fine

di rafforzare il network tra l'Università e le Imprese e favorire la transizione al lavoro di studenti/laureati dei due Atenei.

I servizi offerti a laureandi e laureati del corso di studio sono pubblicizzati sui portali

<https://www.uniroma1.it/it/pagina/placement> e <http://www.unitus.it/it/unitus/placement/articolo/placement>

QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

14/05/2018

"CIAO - Il Centro informazioni accoglienza e orientamento è un servizio gestito da unità di personale afferenti all'area Area Offerta Formativa e Diritto allo studio e da circa 150 studenti vincitori di borsa di collaborazione e iscritti agli ultimi anni di tutte le facoltà della Sapienza.

Il Ciao svolge attività di informazione e consulenza per gli studenti e le matricole su:

- modalità di immatricolazione e di iscrizione;
- orari e sedi delle segreterie, degli uffici e delle strutture di servizio e di utilità;
- utilizzo del sistema informativo di ateneo (Infostud);
- procedure previste nei regolamenti per gli studenti (passaggi, trasferimenti ecc.);
- promozione dei servizi, delle attività e iniziative culturali di Ateneo.

Le attività e le iniziative del Ciao, istituito nell'anno accademico 1998-1999, sono finalizzate a rendere positivi e accoglienti i momenti di primo impatto e le successive interazioni degli studenti con le istituzioni, le strutture e le procedure universitarie.

I compiti principali del Ciao sono:

- fornire informazioni complete, chiare e accessibili;
- diversificare i canali e gli strumenti di comunicazione;
- adottare linguaggi, testi e stili di interazione vicini alle esigenze degli studenti;
- avere atteggiamenti di disponibilità all'ascolto;
- esercitare attività di assistenza e consulenza.

Il CIAO conta oltre 100.000 contatti all'anno, fra front-office, mail, e risposte attraverso facebook; nei periodi di maggiore afflusso si contano punte di oltre 700 contatti al giorno. Al di là dei numeri, il Ciao è diventato in questi anni un punto di riferimento per gli studenti della Sapienza, che in tante occasioni continuano a dimostrare il loro apprezzamento grazie al lavoro, alla professionalità e alla disponibilità dei loro colleghi che si avvicinano nel servizio.

HELLO welcome service

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

Hello offre un servizio di informazioni capillare e personalizzato attraverso diversi canali di interazione (front office, e-mail e social media)

Nell'anno 2017 Hello ha avuto un flusso di utenti fra front office ed e-mail pari a 46.192 contatti (16.540 utenti front office 29.652 e-mail).

Gli studenti internazionali possono ricevere notizie sulle procedure di immatricolazione ai corsi di studio della Sapienza: Corsi di laurea e laurea magistrale, Scuole di specializzazione, Dottorati di Ricerca, Master, su Corsi singoli, tirocini ricerche per tesi, Erasmus +

Hello fornisce informazioni su:

- rilascio/rinnovo permesso di soggiorno;
- borse di studio (Laziodisu, Don't miss your chance) e borse di collaborazione;
- come e dove ottenere il codice fiscale;
- sulla ricerca per l'alloggio;
- procedure per l'iscrizione al SSN.

Allo sportello Hello è possibile effettuare e stampare le prenotazioni degli esami, stampare i certificati e ogni altra operazione prevista dal portale Infostud.

Ad Hello si forniscono inoltre informazioni sui servizi dedicati agli studenti: accesso alle biblioteche, musei, mense universitarie, centri sportivi, attività musicali e culturali.

Lo sportello Hello organizza visite guidate della città universitaria per gruppi provenienti da scuole/università straniere.

Allo sportello Hello sono censiti i visitatori stranieri che non si iscrivono a corsi di studio né partecipano a programmi di

scambio ma che trascorrono, a vario titolo, periodi di studio o di ricerca presso il nostro ateneo rilasciando una card che consente di usufruire di alcuni servizi e l'utilizzo del wi-fi per tutto il periodo di permanenza.

Allo sportello Hello prestano servizio in qualità di borsisti 70 studenti Sapienza di varie nazionalità con ottima conoscenza della lingua inglese e di almeno una seconda lingua straniera."

QUADRO B6

Opinioni studenti

I

30/09/2019

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinioni Studenti 2018/19

QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Il sondaggio AlmaLaurea indica che i laureati sono stati complessivamente soddisfatti del corso di laurea (73%) e hanno valutato positivamente il rapporto con Docenti (93.4%) e Studenti (100%).

30/09/2019

Descrizione link: AlmaLaurea

Link inserito:

<https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2018&corstipo=LS&ateneo=70026&facolta=tutti&>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: AlmaLaurea_Profilo_laureati_2018

**QUADRO C1****Dati di ingresso, di percorso e di uscita***10/08/2018*Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati_aa_2108_19

QUADRO C2**Efficacia Esterna***30/09/2019*

Le statistiche non sono ancora disponibili essendo il corso di nuova istituzione.

QUADRO C3**Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare***30/09/2019*

Il questionario Opinioni e soddisfazione sui servizi 2019 ha coinvolto 19 enti e imprese registrate sulla piattaforma Jobsoul Sapienza. I Referenti inseriti nelle anagrafiche aziendali sono stati contattati via mail ed invitati a compilare un questionario online in forma del tutto anonima.

Il modulo inviato ha inteso indagare opinioni e soddisfazione di enti e aziende che hanno ospitato gli studenti della LM Scienze e Tecnologie Alimentari in merito ai seguenti aspetti:

- 1) Preparazione complessiva del tirocinante secondo il tutor;
- 2) Valutazione conoscenze/competenze dei tirocinanti secondo i tutor;
- 3) Valutazione comportamenti organizzativi dei tirocinanti secondo i tutor;
- 4) Aspetti rilevanti nella selezione di studenti e laureati;
- 5) Azioni da promuovere per favorire l'inserimento di studenti e laureati;
- 6) Esiti tirocini e disponibilità $\frac{1}{2}$ ad ospitare tirocinanti.

Il questionario strutturato ha consentito di registrare i risultati riportati nel file in allegato

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinioni di enti e aziende sui tirocinanti