



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università "Campus Bio-Medico" di ROMA
<b>Nome del corso in italiano</b>	Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design ( <i>IdSua:1602041</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b>	Food Science and Technology and Food Design
<b>Classe</b>	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	-
<b>Tasse</b>	<a href="https://www.unicampus.it/it/tasse-e-contributi">https://www.unicampus.it/it/tasse-e-contributi</a> Pdf inserito: <a href="#">visualizza</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	SANTONICO Marco
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health (Dipartimento Legge 240)

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BRUNO	Francesco		PO	1	
2.	DE ARCANGELIS	Elisa		RD	1	

3.	DE FALCO	Marcello	PO	1
4.	DUGO	Laura	PA	1
5.	PANNELLA	Gianfranco	RD	1
6.	SANTONICO	Marco	PO	1

<b>Rappresentanti Studenti</b>	Faiella Francesco Lazzari Massimiliano
<b>Gruppo di gestione AQ</b>	Eugenio Benvenuto Elisa De Arcangelis Massimiliano Lazzari Gianfranco Pannella Marco Santonico Marilena Visicchio
<b>Tutor</b>	Vittoria LOCATO



## Il Corso di Studio in breve

07/06/2024

Il Corso di Laurea Magistrale in “Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design (FOOD-TECH)” si propone di formare figure professionali con competenze avanzate nel settore delle scienze e tecnologie alimentari per gestione, controllo, e sviluppo di prodotti e processi all'interno delle filiere alimentari. Le laureate e i laureati magistrali avranno competenze specifiche nel Food Design per contribuire alla creazione e progettazione di prodotti alimentari distintivi che soddisfino non solo l'adeguatezza nutrizionale, ma anche le proprietà sensoriali e la sostenibilità ambientale, economica e sociale. Tali competenze si tradurranno in una figura in grado di saper gestire, in modo innovativo e consapevole, le necessità aziendali, del mercato e della ricerca secondo una visione olistica legata alla scienza e tecnologia alimentare. Le laureate e i laureati magistrali saranno in grado di creare innovazione mediante competenze specifiche negli ambiti dei processi della microbiologia e tecnologia alimentare, della progettazione di alimenti (con particolare riferimento all'Italian Food Design) e della chimica degli alimenti. Completeranno la formazione competenze trasversali legate agli aspetti normativi, regolatori, di bioeconomia, di marketing, di sensori e dell'intelligenza artificiale.

Il progetto formativo è articolato in due anni di corso per un totale di 120 CFU distribuiti su 4 semestri con il quarto semestre dedicato al tirocinio formativo e di orientamento (4 CFU) e alla prova finale (tesi di laurea) (21CFU). Il progetto formativo comprende, altresì, 12 CFU d'insegnamenti a scelta dello studente e 3 CFU di conoscenze linguistiche. Il numero massimo di esami di profitto è non superiore a 12.

L'insieme delle conoscenze e capacità saranno acquisite mediante attività miste di didattica frontale, esercitazioni tecnico-pratiche di laboratorio, applicazione di metodologie innovative connesse alla valutazione dei prodotti alimentari, dei processi produttivi in stretta sinergia con industrie del settore.

Un elemento fortemente caratterizzante saranno le visite didattiche presso le più rappresentative industrie del sistema alimentare, i tirocini e la preparazione della tesi di laurea con attività sperimentali che potranno essere svolte nei laboratori dell'Università ma anche presso aziende del settore alimentare o enti di ricerca nazionali e/o internazionali.





QUADRO A1.a

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

07/03/2024

In previsione di un ampliamento/adeguamento della propria offerta formativa, l'Ateneo ha commissionato nel 2016 alla 'Pepe Research' uno studio di settore circa le esigenze formative e le competenze richieste dal mondo del lavoro in ambito delle scienze e tecnologie alimentari. Gli esiti dello studio di settore sono riportati nell'allegato file.

Alla luce delle risultanze dello studio di settore della Pepe Research ad Aprile 2018 è stato istituito un tavolo tecnico costituito da rappresentanti del mondo accademico, non solo UCBM, industriale e di associazioni di settore, allo scopo definire una possibile revisione dell'organizzazine didattica e dell'offerta formativa nell'ambito scientifico biologico e tecnologico con particolare riferimento ai percorsi magistrali. Il tavolo tecnico ha svolto i suoi lavori tra aprile e maggio 2018.

I partecipanti al tavolo tecnico in rappresentanza dei settori coinvolti e la sintesi delle risultanze dei lavori sono riportati nell'allegato file.

Come si può verificare dai documenti allegati i risultati dello studio di settore e le indicazioni del tavolo tecnico evidenziano l'opportunità di un ampliamento dell'offerta formativa dell'Ateneo in linea con gli obiettivi formativi della LM-70. In particolare lo studio di settore ha evidenziato come i laureati nel macro-ambito 'scienze degli alimenti' debbano acquisire conoscenze sulle applicazioni industriale connesse alle filiere produttive agro-alimentari. Il tavolo tecnico del 2018, peraltro, ha segnalato come esista una crescente richiesta di manager di filiera, figure professionali cui si richiedono competenze di gestione dei processi dell'intera catena alimentare, ivi compresi gli aspetti emergenti della bio-economia e del riutilizzo sostenibile di materiali produttivi.

Il Presidente del Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana ha inoltre condotto una ulteriore consultazione con il Presidente della Federazione italiana dottori in agraria e forestali (FIDAF) in data 13 novembre 2018, dalla quale è emerso che il progetto formativo è in linea con le esigenze del mercato del lavoro e presenta obiettivi molto ambiziosi e strategici per il settore.

Il Presidente della FIDAF ha apprezzato la presenza negli obiettivi formativi del concetto di 'controllo della qualità' e ha suggerito che in futuro, dopo una analisi dei risultati della formazione, esso possa essere ampliato nel concetto più ampio e completo della 'gestione della qualità'. Inoltre durante la discussione è emersa la necessità, declinata negli obiettivi formativi del CdS, che gli studenti attraverso il percorso formativo acquisiscano le conoscenze e le competenze necessarie alla gestione dei nuovi modelli di produzione, di consumo e di innovazione dei processi di trasformazione industriale, cardini di una agricoltura ecosostenibile.

In data 4 dicembre 2018 il Presidente del Corso di Laurea magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana ha condotto una ulteriore consultazione con il vicepresidente della SALCAST GESTIONI SRL, azienda alimentare laziale attiva dal 1919. L'imprenditore ha confermato l'interesse dell'azienda per la figura professionale che il CdS intende formare, trovandola in linea con le esigenze del mercato del lavoro. Ha inoltre sottolineato l'importanza di esperti del settore alimentare con un profilo tecnico-scientifico, che abbiano competenze economiche in grado di rafforzare competitività e capacità di innovazione delle aziende agro-alimentari anche nel rispetto di marchi e prodotti tradizionali che caratterizzano molte aziende storiche italiane. Ha anche evidenziato l'importanza di fornire solide conoscenze e competenze relative alle certificazioni di qualità e alle normative per l'internazionalizzazione, nonché l'importanza della formazione sul campo attraverso stage in azienda.

Il Comitato Università Impresa dell'Ateneo, sezione Scienze degli Alimenti e della Nutrizione, composto da studiosi e rappresentanti del mondo del lavoro, garantirà un monitoraggio biennale sui contenuti formativi del CdS.

In data 5 e 6 febbraio 2024 il Presidente del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera ha condotto una consultazione con il Suppliers Quality Manager -Funzione Qualità del BU Parmalat della Lactalis Italia, il Direttore Generale di UNAPROL – Consorzio Olivicolo Italiano S.c.p.a., il Chief Executive Officer di Airgloss, il Research and Development Specialist di Granarolo S.p.A. il Direttore del Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione del CREA

- Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, il Coordinatore del Dottorato di Ricerca in 'Sviluppo Sostenibile: ambiente, alimenti e salute' dell'Università Campus Bio-Medico di Roma e il relativo Rappresentante degli Studenti che ha evidenziato la necessità di rinnovare la definizione degli obiettivi e dei profili formativi del corso di studio poiché è richiesto un professionista in grado di svolgere attività complesse di progettazione, gestione e controllo nell'ambito del sistema agro-alimentare ai fini della sicurezza, qualità, salubrità e sostenibilità degli alimenti in accordo ai principi della bioeconomia e della economia circolare. Il professionista deve, altresì, possedere le competenze tecniche necessarie alla progettazione e realizzazione di nuovi prodotti alimentari e alla certificazione dei processi e dei prodotti.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Consultazioni



QUADRO A1.b

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

07/06/2024

Le consultazioni sono effettuate attraverso interlocuzioni dirette e/o questionari e analisi di settore che servono a verificare il permanere della validità degli obiettivi formativi del CdS o a prendere atto di ulteriori o nuovi fabbisogni formativi che richiedessero un riesame della sua proposta formativa.

In una prima fase, il CdS ha fatto riferimento alle aziende del Comitato di Ateneo Università Impresa (elenco disponibile sul sito di Ateneo, (<https://www.unicampus.it/it/comitato-universita-impresa>)) contattate periodicamente al fine di verificare la coerenza e la permanenza tra obiettivi formativi, sbocchi professionali in uscita e mercati di riferimento.

Il giorno 12 febbraio 2020 nell'ambito dell'evento del Comitato Università Impresa organizzato dall'Università Campus Bio-Medico di Roma è stata presentata l'offerta formativa del Corso di Laurea Magistrale in 'Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera' di nuova istituzione.

Alla riunione tematica erano presenti aziende del comparto agroalimentare, di servizi e di innovazione sul monitoraggio di filiera. Non essendo ancora terminato un ciclo formativo per gli studenti, la riunione aveva lo scopo di mettere in evidenza le offerte formative di tirocinio e post-lauream in ambito aziendale per i futuri laureati.

Il confronto con le aziende è stato positivo e costruttivo. Nell'offerta formativa sono stati apprezzati i contenuti degli insegnamenti che caratterizzano il profilo del laureato magistrale in 'Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera'. Al termine della consultazione, sono risultate valide le offerte relative ai tirocini curriculari ed extracurriculari in linea con le aspettative aziendali.

Il giorno 16 marzo 2021, sempre nell'ambito del consueto incontro promosso dal Comitato Università Impresa dell'Università Campus Bio-Medico di Roma con le aziende ad esso aderenti, il CdS ha incontrato aziende del settore agroalimentare e della produzione:

Findus (Risorse Umane)

Gruppo Maurizi (Marketing & Relazioni Istituzionali)

UNAPROL (Direttore Generale)

Airgloss (Chief Executive Officer)

Euroverde soc.agr.srl,(A.D).

Al termine della consultazione è stato somministrato un questionario dalle cui risposte è emerso che gli insegnamenti inseriti nell'offerta formativa erano considerati efficaci per acquisire le competenze e conoscenze utili per un adeguato inserimento aziendale. Le aziende hanno apprezzato il ruolo dell'Università nel fornire particolari competenze e soft skills soprattutto per quanto concerne le capacità comunicative, la capacità di lavorare in team e la capacità di problem solving. Per facilitare le consultazioni delle parti sociali, nel 2022 è stato istituito un Comitato di Indirizzo con il fine di garantire un costante monitoraggio sui contenuti formativi del CdS e per identificare settori di formazione da implementare e ambiti di placement per i laureati del CdS.

Esso si riunisce, in presenza o in modalità telematica, su convocazione del Presidente di CdS, almeno ogni due anni o comunque ogni qualvolta il Gruppo AQD lo ritenga necessario.

La prima riunione del Comitato di Indirizzo si è svolta il 2 marzo 2022 con questa composizione:

Suppliers Quality Manager -Funzione Qualità- Lactalis Italia – B.U Parmalat

Direttore del Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione del CREA

Direttore generale UNAPROL

Ex studentessa del Corso di Laurea Magistrale in “Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera”

Il Comitato ha valutato positivamente sia l'impianto del CdS che la particolare attenzione posta all'applicazione pratica delle conoscenze e competenze. A tal fine, il CdS ha rafforzato, infatti, la presenza nell'ambito della didattica, di professionisti di alto profilo, provenienti dai mondi di riferimento specifici, che affiancando l'Accademia, forniscono strumenti chiave per una didattica esperienziale applicata a contesti professionali.

Successivamente, nel corso del 2023, sono stati aggiunti i seguenti membri:

Gruppo Serenissima, Assicurazione Qualità

Coordinatore del Dottorato di Ricerca in Sviluppo Sostenibile: ambiente, alimenti e salute dell'Università Campus Bio-Medico di Roma

Rappresentante dei dottorandi del Corso di Dottorato in Sviluppo Sostenibile: ambiente, alimenti e salute dell'Università Campus Bio-Medico di Roma

Airgloss (Chief Executive Officer)

In data 5 e 6 febbraio 2024 il Presidente del CdS ha condotto una consultazione con il Suppliers Quality Manager - Funzione Qualità del BU Parmalat della Lactalis Italia, il Direttore Generale di UNAPROL – Consorzio Olivicolo Italiano S.c.p.a., il Chief Executive Officer di Airgloss, il Research and Development Specialist di Granarolo S.p.A., ex studentessa del Corso di Laurea Magistrale in “Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera”, il Direttore del Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione del CREA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, il Coordinatore del Dottorato di Ricerca in ‘Sviluppo Sostenibile: ambiente, alimenti e salute’ dell'Università Campus Bio-Medico di Roma e il relativo Rappresentante degli Studenti che ha evidenziato la necessità di implementare competenze tecniche necessarie alla progettazione e realizzazione di nuovi prodotti alimentari e alla certificazione dei processi e dei prodotti. Il professionista dovrà altresì essere in grado di svolgere attività complesse di progettazione, gestione e controllo nell'ambito del sistema agro-alimentare ai fini della sicurezza, qualità, salubrità e sostenibilità degli alimenti in accordo ai principi della bioeconomia e della economia circolare.

I verbali e i report delle consultazioni e delle riunioni del Comitato di Indirizzo sono disponibili presso la Segreteria della Facoltà Dipartimentale.



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

### Tecnologo alimentare

#### funzione in un contesto di lavoro:

Le Laureate e i laureati magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design” potranno svolgere le seguenti funzioni in un contesto di lavoro:

- sviluppo, gestione e organizzazione dei processi produttivi degli alimenti, perseguendo il miglioramento della qualità e della efficacia ed efficienza del sistema con particolare riferimento alla promozione della salute del consumatore e alla garanzia della sostenibilità e dell'eco-compatibilità della filiera agro-alimentare e agro-industriale. Il laureato recepisce e propone innovazioni (bioeconomia, intelligenza artificiale) relative alle varie attività professionali del

settore alimentare:

- coordinamento della programmazione e della formazione legate alla produzione,
- effettuare controlli sulle materie prime, prodotti finiti e ausili tecnologici
- gestire i vari processi della filiera alimentare identificando eventuali punti critici e opportunità.
- verificare la conformità alle normative aziendali,
- sovrintendere alle attività di conservazione, distribuzione, somministrazione, controllo e analisi di alimenti e bevande,
- progettare nuovi alimenti secondo le metodologie applicate nel Food Design promuovendo l'ideazione, la progettazione, la formulazione e lo sviluppo e il lancio sul mercato di prodotti alimentari tradizionali evoluti e innovativi in un contesto di bioeconomia e sostenibilità ambientale
- coordinare e gestire le attività di produzione e conservazione di alimenti rispondenti a specifiche esigenze di qualità, sicurezza e sostenibilità
- introdurre metodologie di gestione di mense di ristorazione collettiva per ridurre gli sprechi e migliorare la sostenibilità dei processi.

#### **competenze associate alla funzione:**

Il laureato magistrale presenta competenze avanzate e capacità professionali che consentono di coordinare e gestire le attività:

- di pianificazione, coordinamento e gestione dei processi di trasformazione alimentare, dall'approvvigionamento della materia prima al prodotto finito, utilizzando processi innovativi e tecnologie avanzate;
- di progettazione di "atti alimentari" riferibili all'ideazione, la preparazione, la realizzazione, la produzione e la comunicazione del cibo;
- di analisi dei prodotti alimentari e delle bevande
- d'innovazione, progettazione (food design) e sviluppo di prodotti alimentari e di processi alimentari e settori correlati, come alimenti funzionali, integratori alimentari e nutraceutica;
- di controllo di qualità degli alimenti e della filiera alimentare;
- di responsabilità nella supervisione e gestione dei processi di convalida, certificazione e controllo alimentare in laboratori, sia quelli pubblici che privati.
- normative e regolatorie per il sistema alimentare;
- di tutela del Made in Italy contro frodi, contraffazioni, e italian sounding
- di gestione dell'etichettatura/etichettatura nutrizionale e tracciabilità dei prodotti alimentari, nonché la disciplina dei prodotti OGM, DOP, IGP etc.
- di microbiologia predittiva e dei processi biotecnologici per la produzione di ingredienti, alimenti e bevande
- dei marcatori di processo e di prodotto per la gestione dei processi e valutazione della qualità degli alimenti
- di gestione dei piani di autocontrollo e di valutazione del rischio per le filiere alimentari
- di sviluppo dei metodi e delle procedure per la caratterizzazione/valorizzazione dei prodotti alimentari utilizzando anche tecnologie innovative quali: sensoristica, IoT, Intelligenza Artificiale.

Il Laureato Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design mette in pratica la sua competenza scientifica attraverso sperimentazioni di laboratorio, visite didattiche, stage e tirocini presso enti di ricerca e aziende alimentari. Applica le sue competenze in vari settori, tra cui medicina, produzione di beni e servizi, agricoltura, allevamento, farmaceutica e alimentazione umana e animale.

#### **sbocchi occupazionali:**

Con riferimento alla classificazione delle professioni operata dall'ISTAT, le laureate e i laureati del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design hanno sbocchi lavorativi nell'ambito delle professioni di elevata qualificazione del settore agroalimentare.

In particolare, il laureato può trovare sbocchi occupazionali, sia come liberi professionisti sia come lavoratori dipendenti, in:

- industrie alimentari e aziende collegate alla progettazione (food design), produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, di nutraceutici/integratori, di alimenti funzionali o prodotti dietetici a fini medici speciali;
- aziende della Grande Distribuzione Organizzata e del settore del commercio all'ingrosso (intermediari di commercio di prodotti alimentari e di bevande, o di materie prime per la produzione di alimenti, integratori ecc.);

- aziende di ristorazione collettiva per quanto concerne i processi gestionali e di controllo di qualità;
- enti pubblici e privati che effettuano certificazioni, analisi e controllo di alimenti o di processi di produzione, impegnate indagini scientifiche per la valorizzazione o tutela di prodotti agro-alimentari nonché che si occupano di formazione di addetti del settore agroalimentare;

Nell'ambito della Pubblica Amministrazione, sono previsti sbocchi lavorativi in ambiti in cui è richiesta una preparazione di elevato livello formativo.

Le laureate e i laureati Magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design possono svolgere la professione di tecnologo alimentare in regime libero professionale, iscrivendosi all'albo dell'ordine professionale dei Tecnologi alimentari e di Dottore Agronomo e Dottore Forestale, previo superamento dell'Esame di Stato.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)
2. Tecnologi alimentari - (2.3.1.1.8.)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

16/05/2024

Per essere ammessi al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design i candidati devono essere in possesso di un titolo di laurea conseguito nelle classi L-2, L-GASTR, L-13, L-25, L-26; L-29, L-38 o delle corrispondenti classi di laurea dei previgenti ordinamenti, ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente.

Se non in possesso di almeno uno dei titoli sopra elencati, gli studenti devono aver acquisito - almeno 56 CFU nei seguenti SSD:

- almeno 10 CFU di MAT/01-09, FIS/01-08, ING-INF/05, SECS-S/01;
- almeno 10 CFU di CHIM/01-03, CHIM/06-08, CHIM/10-12;
- almeno 24 CFU di BIO/01-04, BIO/09-11, BIO/15, BIO/19, AGR/02-04, AGR/07, AGR/09, AGR/11-13, AGR/17-20, MED/42, MED/49, ING-IND/10/11, ING-IND/25;
- almeno 6 CFU del SSD AGR/15 o comunque riconducibili a contenuti relativi alle tecnologie alimentari;
- almeno 6 CFU del SSD AGR/16 o comunque riconducibili a contenuti relativi alla microbiologia degli alimenti.

I candidati devono certificare di almeno livello B1 la capacità di utilizzo della lingua inglese parlata e scritta.

Le modalità specifiche di verifica dell'adeguatezza della preparazione personale sono riportate nel "Regolamento didattico del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design".



07/06/2024

L'accesso al Corso di Laurea Magistrale è a numero programmato locale.

Il numero di studenti previsto è determinato annualmente in funzione delle risorse didattiche a disposizione dell'Ateneo.

Le modalità di ammissione al Corso di Laurea Magistrale sono regolate da una procedura di selezione per soli titoli alla quale possono prendere parte i candidati in possesso dei requisiti di accesso specificati nel bando di ammissione.

I requisiti di accesso sono riportati nel quadro A3.a, mentre la verifica della personale preparazione è effettuata da parte di un'apposita Commissione e consiste nella valutazione del Curriculum Studiorum e dei titoli posseduti (voto di laurea o media universitaria, anni impiegati per il conseguimento del titolo di studio, conoscenza della lingua inglese) documentati dal candidato all'interno della domanda di partecipazione al concorso.

Inoltre, la suddetta Commissione, può, se necessario, decidere di effettuare un colloquio per un approfondimento della verifica della personale preparazione.

Link: <https://www.unicampus.it/it/info/ammissioni-corsi-laurea>



16/05/2024

Il Corso di Laurea Magistrale in "Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design" è un corso si propone di formare figure professionali con competenze avanzate nel settore delle scienze e tecnologie alimentari per gestione, controllo, e sviluppo di prodotti e processi all'interno delle filiere alimentari.

Le laureate e i laureati magistrali avranno competenze specifiche nel Food Design per contribuire alla creazione e progettazione di prodotti alimentari distintivi che soddisfino non solo l'adeguatezza nutrizionale, ma anche le aspettative di sostenibilità, ambientale, economica e sociale.

Tali competenze si tradurranno in una figura in grado di saper gestire, in modo innovativo e consapevole, le necessità aziendali, del mercato e della ricerca secondo una visione olistica legata alla produzione alimentare. Le laureate e i laureati magistrali saranno in grado di creare innovazione mediante competenze specifiche negli ambiti dei processi della microbiologia e tecnologia alimentare, della progettazione di alimenti (con particolare riferimento all'Italian Food Design) e della chimica degli alimenti. Completeranno la formazione competenze trasversali legate agli aspetti normativi, regolatori, di bioeconomia, di marketing, di sensori e dell'intelligenza artificiale.

Il progetto formativo è articolato in due anni di corso per un totale di 120 CFU distribuiti su 4 semestri con il quarto semestre dedicato ai 4 CFU di tirocinio formativo e di orientamento e ai 21 CFU per la prova finale (tesi di laurea).

Il percorso formativo vede, al primo anno, il raggiungimento dei seguenti obiettivi formativi specifici declinati nelle seguenti aree formative:

- area dell'analisi della filiera agroalimentare: gestione dei processi nelle varie fasi produttive degli alimenti dal campo alla tavola;
- area dei processi e delle tecnologie: processi innovativi delle tecnologie alimentari per la trasformazione e conservazione degli alimenti, marcatori di processo e di prodotto per la gestione dei processi e la valutazione della qualità degli alimenti, valutazione del ciclo di vita delle produzioni e trasformazioni degli alimenti, sviluppo di metodi e procedure per la caratterizzazione/valorizzazione dei prodotti agro-alimentari utilizzando anche tecnologie innovative quali sensoristica, IoT, Intelligenza Artificiale;
- area chimica e microbiologica: metodiche avanzate per le analisi chimico-fisiche e microbiologiche e di biotecnologie

microbiche per la valorizzazione degli alimenti;


- area biotecnologica: biotecnologie vegetali e miglioramento genetico per la produzione di nuovi alimenti sostenibili;
- area giuridica del settore alimentare: normativa e attività regolatoria per il sistema alimentare.

e al secondo anno il raggiungimento dei seguenti obiettivi formativi specifici declinati nelle seguenti aree formative:

- area dei processi e delle tecnologie: metodiche sensoriali per la valutazione della qualità e sicurezza degli alimenti, progettazione (food design) per la formulazione e lo sviluppo di alimenti tradizionali evoluti;
- area dell'economia e dei mercati: bioeconomia, gestione e marketing delle imprese alimentari e sostenibilità aziendale;
- area giuridica del settore alimentare: etichettatura nutrizionale, tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari e loro certificazioni.

L'insieme di tali conoscenze e capacità saranno acquisite mediante attività miste di didattica frontale, esercitazioni tecnico-pratiche di laboratorio, applicazione di metodologie innovative connesse alla valutazione dei prodotti alimentari, dei processi produttivi in stretta sinergia con industrie del settore.

Un elemento fortemente caratterizzante saranno le visite didattiche, i tirocini e la preparazione dell'elaborato per la prova finale attraverso attività sperimentali che potranno essere svolte anche presso aziende del settore alimentare o enti di ricerca nazionali e/o internazionali. Le competenze acquisite dalle laureate e dai laureati potranno essere, così, trasferite nel contesto produttivo delle aziende del settore agro-alimentare.

 **QUADRO** | **Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi**

<b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>	<p>Le laureato magistrale in "Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design" possiede conoscenze e capacità di comprensione nelle seguenti aree:</p> <p>Area dell'analisi della filiera agroalimentare:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-conosce e comprende le diverse filiere agroalimentari e la gestione dei processi nelle varie fasi produttive, che includono produzione primaria, industria di trasformazione, distribuzione degli alimenti e ristorazione.</li></ul> <p>Area dei processi e delle tecnologie:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- conosce e comprende le discipline scientifiche e di carattere tecnologico applicativo necessarie per la formulazione, lo sviluppo, la valutazione, il controllo e l'analisi sensoriale di alimenti tradizionali, evoluti e di nuovi alimenti;</li><li>- conosce e comprende i processi che hanno un impatto sulla qualità degli alimenti e che ne influenzano la sicurezza igienico-sanitaria: procedimenti di stoccaggio e conservazione, includendo la capacità di individuare i punti critici lungo l'intera catena di produzione alimentare;</li><li>- conosce e comprende le tecnologie alimentari e le metodologie innovative per la conservazione e il confezionamento degli alimenti, mediante l'utilizzo di materiali da fonti rinnovabili, sensori e marcatori biologici per garantire elevati standard di controllo di qualità;</li><li>- conosce e comprende le discipline applicate al food design quale processo e ricerca che porta alla nascita di nuovi prodotti legati al cibo con particolare</li></ul>	
--	---	--

riguardo alla loro formulazione, sviluppo, valutazione e controllo finale tenendo in considerazione non solo l'adeguatezza nutrizionale, ma anche le aspettative di sostenibilità ambientale, economica e sociale.

Area chimica e microbiologica:

- ha una approfondita conoscenza delle analisi di laboratorio degli alimenti. Le sue conoscenze si estendono alle trasformazioni chimiche e microbiologiche che si verificano durante i processi tecnologici di trasformazione e conservazione degli alimenti.

Area biotecnologica:

-conosce e comprende le biotecnologie vegetali e la genetica e il miglioramento genetico dei vegetali per la produzione di alimenti sempre più sostenibili

Area dell'economia e dei mercati:

- conosce e comprende il funzionamento dell'economia del sistema alimentare, arricchita da una prospettiva orientata verso l'economia circolare e la sostenibilità ambientale;

- conosce e comprende le complessità intrinseche ai mercati agroalimentari, nonché ha una conoscenza della gestione dei processi di liberalizzazione del mercato e nell'osservanza delle regole della competizione nel settore.

Area giuridica del settore alimentare:

-conosce e comprende gli aspetti giuridici concernenti il settore alimentare, garantendo la conformità alle normative vigenti.

- conosce e comprende le discipline dei mercati agroalimentari, la tutela del Made in Italy contro le frodi e contraffazioni, l'etichettatura e la tracciabilità dei prodotti agroalimentari, la disciplina dei prodotti OGM, DOP, IGP o con altre caratteristiche specifiche;

Tali conoscenze e capacità sono acquisite attraverso lezioni, esercitazioni, seminari, studio personale, visite didattiche e tirocini. La valutazione del raggiungimento degli obiettivi avviene principalmente attraverso esami orali e scritti.

**Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Le Laureate e i laureati magistrali in "Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design" sono professionisti specializzati nel settore alimentare in grado di analizzare le diverse fasi del processo di produzione e trasformazione degli alimenti.

Le Laureate e i laureati magistrale sono in grado di:

-Creare e sviluppare nuovi prodotti alimentari in un contesto di Food Design che include la formulazione di ricette, identificazione degli ingredienti e ottimizzazione dei processi di produzione.

-Garantire che la produzione degli alimenti rispettino gli standard di qualità e sicurezza alimentare. Questo può essere ottenuto mediante test e analisi per monitorare la conformità agli standard di riferimento.

-Migliorare l'efficienza dei processi di produzione alimentare, valutando eventualmente la riduzione di sprechi e costi, senza compromettere la qualità del prodotto finale.

-Assicurare che i prodotti alimentari rispettino le normative e gli standard locali e internazionali relativi alla sicurezza alimentare, all'etichettatura e altri aspetti normativi.

-Poter essere coinvolto nella formazione del personale per tutto ciò che concerne le pratiche di produzione conformi agli standard. Inoltre, può fornire consulenza sulla risoluzione di problemi legati alla produzione alimentare.

-Progettare la filiera alimentare con un approccio basato sull'economia circolare e sulla sostenibilità aziendale.

-Effettuare le principali analisi chimiche e microbiologiche per garantire la qualità e la sicurezza alimentare.

-avere capacità di scale-up: dall'idea di un nuovo prodotto al prototipo e al prodotto industriale;

Il raggiungimento delle capacità avviene attraverso la riflessione critica su testi proposti per lo studio individuale, l'analisi di casi reali presentati durante le lezioni e seminari da docenti o esperti del settore, la partecipazione a esercitazioni pratiche in laboratorio. Tali approfondimenti includono una profonda comprensione della ricerca bibliografica, la preparazione di progetti individuali e/o di gruppo previsti nell'ambito degli insegnamenti inseriti nel piano didattico, esperienze pratiche in tirocini e nella preparazione dell'elaborato per la prova finale attraverso attività sperimentali. Le valutazioni comprendono esami scritti e orali, relazioni e esercitazioni durante le quali verranno verificate le competenze relative a strumenti, metodologie e autonomia critica.

## AREE DELLE DISCIPLINE DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI

### Conoscenza e comprensione

- Conoscenza approfondita dei principi che governano i processi di trasformazione degli alimenti da un punto di vista chimico, microbiologico e tecnologico;
- Conoscenza approfondita delle discipline applicate al food design quale processo e ricerca che porta alla nascita di nuovi prodotti alimentari con particolare riguardo alla loro formulazione, sviluppo, valutazione e controllo finale tenendo in considerazione non solo l'adeguatezza nutrizionale, ma anche le aspettative di sostenibilità ambientale, economica e sociale.
- Conoscenza dei principi per la formulazione, lo sviluppo, la valutazione e il controllo di qualità di alimenti tradizionali, evoluti e di nuovi alimenti;
- Conoscenza dei processi che hanno un impatto sulla qualità degli alimenti e che ne influenzano la sicurezza igienico-sanitaria: procedimenti di stoccaggio e conservazione, includendo la capacità di individuare i punti critici lungo l'intera catena di produzione alimentare;
- Conoscenza dei metodi di analisi chimico-fisiche, microbiologiche e sensoriali dei prodotti alimentari per la determinazione della qualità, del valore nutrizionale e per la valutazione della loro sicurezza microbiologica;
- Conoscenze approfondite delle tecnologie alimentari e le metodologie innovative per la conservazione e il

confezionamento degli alimenti, mediante l'utilizzo di materiali da fonti rinnovabili, sensori e marcatori biologici per garantire elevati standard di controllo di qualità;

- Conoscenza delle diverse filiere agroalimentari e capacità di comprensione della gestione dei processi nelle varie fasi del sistema agroalimentare con particolare riferimento all'industria di trasformazione, distribuzione degli alimenti e ristorazione;
- Conoscenza degli strumenti metodologici per la valutazione dei punti critici delle filiere di produzione, per la gestione dei rischi chimici, fisici e microbiologici per la predisposizione di manuali di autocontrollo;
- Conoscenza delle basi scientifico-tecnologiche necessarie all'ottimizzazione dei processi e della gestione dei progetti di ricerca e di sviluppo industriale;
- Conoscenza degli apporti energetici e delle qualità nutrizionali dei singoli alimenti e dei fattori che regolano la biodisponibilità dei macro e micronutrienti nell'ottica di formulazione di nuovi alimenti funzionali e nutraceutici.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sopraelencate sono conseguite tramite la partecipazione alle lezioni frontali, alle esercitazioni, ai seminari, allo studio personale, alle visite didattiche e ai tirocini previsti dalle attività formative programmate nel corso di studio. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso gli esami orali e scritti.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

- Creare e sviluppare nuovi prodotti alimentari in un contesto di Food Design includendo la formulazione di ricette, identificazione degli ingredienti e ottimizzazione dei processi di produzione.
- Garantire il rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare durante la produzione degli alimenti.
- Migliorare l'efficienza dei processi di produzione alimentare, valutando eventualmente la riduzione di sprechi e costi, senza compromettere la qualità del prodotto finale.
- Assicurare che i prodotti alimentari rispettino le normative e gli standard locali e internazionali relativi alla sicurezza alimentare, all'etichettatura e altri aspetti normativi.
- Progettare la filiera alimentare con un approccio basato sull'economia circolare e sulla sostenibilità aziendale.
- Effettuare le principali analisi chimiche e microbiologiche per garantire la qualità e la sicurezza alimentare.
- Avere capacità di scale-up: dall'idea di un nuovo prodotto al prototipo e al prodotto industriale.
- Gestire i meccanismi tecnologici, microbiologici, chimico-fisici che guidano i processi di trasformazione degli alimenti.
- Sviluppare sistemi di controllo e gestione dell'intera filiera produttiva, anche utilizzando sistemi tecnologici avanzati e innovativi.
- Sviluppare alimenti tradizionali, evoluti e nuovi alimenti che rispondano all'esigenze di salute del consumatore e di sostenibilità ambientale.
- Progettare e predisporre procedure per il mantenimento della qualità degli alimenti, individuando le metodiche chimiche e microbiologiche adeguate per effettuare controlli di qualità di alimenti e per la loro valorizzazione nutrizionale.
- Individuare le strategie tecnologiche e biotecnologiche necessarie per lo sviluppo di alimenti innovativi ad alta valenza dietetico-nutrizionale.
- Predisporre l'etichettatura di prodotti alimentari anche nell'ottica di rispondere a criteri di tracciabilità e valorizzazione del prodotto.
- Identificare le strategie adeguate all'identificazione di frodi e contraffazioni nelle diverse filiere agroalimentari.

Il raggiungimento delle capacità di applicare conoscenza e comprensione sopraelencate avviene tramite la riflessione critica sui testi proposti per lo studio individuale, l'analisi e la discussione di casi di ricerca e di applicazione mostrati dai docenti durante le lezioni e le visite didattiche, lo svolgimento di esercitazioni pratiche di laboratorio e/o informatiche, la ricerca bibliografica, lo svolgimento di progetti individuali e/o di gruppo previsti nell'ambito degli insegnamenti inseriti nel piano didattico.

Le verifiche vengono effettuate tramite esami scritti e orali, relazioni ed esercitazioni che prevedono lo svolgimento di specifici compiti in cui lo studente dimostra la padronanza di strumenti, metodologie e autonomia critica.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Analisi Sensoriali degli Alimenti (*modulo di Tecnologie Alimentari*) [url](#)

Chimica Analitica (*modulo di Analisi delle Formulazioni Alimentari*) [url](#)

Chimica degli Alimenti (*modulo di Analisi delle Formulazioni Alimentari*) [url](#)

Food Design [url](#)

Microbiologia e Biotecnologie Microbiche in Campo Alimentare [url](#)

Processi delle Tecnologie Alimentari (*modulo di Tecnologie Alimentari*) [url](#)

Sistemi di Certificazione per le Produzioni Alimentari (*modulo di Sostenibilità e sistemi di Certificazione per le Produzioni Alimentari*) [url](#)

Sostenibilità per le Produzioni Alimentari (*modulo di Sostenibilità e sistemi di Certificazione per le Produzioni Alimentari*) [url](#)

## AREA DELLE DISCIPLINE DELLA PRODUZIONE E GESTIONE

### Conoscenza e comprensione

Conoscenze relative alle problematiche che caratterizzano i mercati agroalimentari e la gestione dei processi di liberalizzazione e delle regole della competizione.

- Conoscenza e comprensione del funzionamento dell'economia del sistema agroalimentare anche in chiave di economia circolare e sostenibilità ambientale.
- Conoscenze delle diverse filiere agroalimentari e comprensione della gestione dei processi nelle varie fasi del sistema agroalimentare (produzione primaria, industria di trasformazione, distribuzione degli alimenti e ristorazione).
- Conoscenze e comprensione della gestione delle imprese, delle filiere agro-alimentari e delle imprese di consulenza e servizi ad esse connesse.
- Conoscenze riguardanti la disciplina dei mercati agroalimentari, la tutela del Made in Italy contro frodi e contraffazioni, l'etichettatura e la tracciabilità dei prodotti agroalimentari, la disciplina dei prodotti OGM, DOP, IGP o con altre caratteristiche specifiche.
- Conoscenze dei processi biotecnologici e di miglioramento genetico che contribuiscono alla sicurezza alimentare, in termini qualitativi e quantitativi, anche in ottica di sostenibilità ambientale e di riduzione delle perdite alimentari.
- Conoscenza di nozioni tecnologiche ed economico-normative necessarie all'ottimizzazione dei processi e della gestione dei progetti di ricerca e di sviluppo industriale.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sopraelencate sono conseguite tramite la partecipazione alle lezioni frontali, alle esercitazioni, ai seminari, allo studio personale, alle visite didattiche e ai tirocini previsti dalle attività formative programmate nel corso di studio. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso gli esami orali e scritti.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- Sviluppare sistemi di controllo e gestione nell'intera filiera produttiva, anche utilizzando sistemi tecnologici avanzati e innovativi.
- Progettare sistemi di qualità secondo le norme cogenti e volontarie del settore.
- Individuare le strategie tecnologiche e biotecnologiche necessarie per lo sviluppo di alimenti innovativi e ad alta valenza dietetico-nutrizionale e che rispondano alle regole della sostenibilità ambientale e della bio-economia.
- Individuare strategie finalizzate al miglioramento della sicurezza e alla riduzione delle perdite alimentari, anche in un'ottica di sostenibilità ambientale.
- Predisporre l'etichettatura di prodotti alimentari anche nell'ottica di rispondere a criteri di tracciabilità e valorizzazione del prodotto.
- Individuare e mettere a punto delle strategie adeguate all'identificazione di frodi e contraffazioni nelle diverse filiere

agro-alimentari.

- Progettare la filiera alimentare nell'ottica dell'economia circolare e della sostenibilità ambientale.
- Sviluppare sistemi di controllo e gestione dell'intera filiera produttiva, anche utilizzando sistemi tecnologici avanzati e innovativi.
- lo scale-up: dall'idea di un nuovo prodotto al prototipo e al prodotto industriale (con l'apporto delle discipline della produzione e della gestione e le attività formative affini).

Il raggiungimento delle capacità di applicare conoscenza e comprensione sopraelencate avviene tramite la riflessione critica sui testi proposti per lo studio individuale, l'analisi e la discussione di casi di ricerca e di applicazione mostrati dai docenti durante le lezioni e le visite didattiche, lo svolgimento di esercitazioni pratiche di laboratorio, la ricerca bibliografica, lo svolgimento di progetti individuali e/o di gruppo previsti nell'ambito degli insegnamenti inseriti nel piano didattico.

Le verifiche vengono effettuate tramite esami scritti e orali, relazioni ed esercitazioni che prevedono lo svolgimento di specifici compiti in cui lo studente dimostra la padronanza di strumenti, metodologie e autonomia critica.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Biotecnologie Vegetali per gli Alimenti (*modulo di Biotecnologie Vegetali per gli Alimenti*) [url](#)

Biotecnologie Vegetali per gli Alimenti e Post Raccolta (*modulo di Biotecnologie Vegetali per gli Alimenti*) [url](#)

Diritto Alimentare [url](#)

Economia e Marketing dei Prodotti Alimentari [url](#)

Genetica e miglioramento Genetico per la Sostenibilità Alimentare [url](#)

Molecole Bioattive Vegetali (*modulo di Biotecnologie Vegetali per gli Alimenti*) [url](#)

## AREA DELLE ATTIVITA' AFFINI

### Conoscenza e comprensione

- Conoscenze approfondite relative alle procedure innovative di conservazione/confezionamento degli alimenti anche mediante l'uso di biomateriali e sensori o marcatori biologici per i controlli di qualità (con il contributo delle discipline delle tecnologie alimentari).
- Conoscenza delle tecniche di intelligenza artificiale funzionali all'industria alimentare.
- Conoscenza delle tecniche e dei dispositivi per il monitoraggio di parametri nutrizionali legati alla conservazione e alla produzione di prodotti alimentari mediante l'utilizzo di sensori e/o sistemi di sensori in grado di garantirne la stabilità e prolungarne la shelf life.
- Conoscenza delle operazioni unitarie e dei modelli teorici e pratici nelle filiere agroalimentari (produzione primaria, industria di trasformazione, distribuzione degli alimenti e ristorazione).

Le conoscenze e le capacità di comprensione sopraelencate sono conseguite tramite la partecipazione alle lezioni frontali, alle esercitazioni, ai seminari, allo studio personale, alle visite didattiche e ai tirocini previsti dalle attività formative programmate nel corso di studio. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso gli esami orali e scritti.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- Sviluppare sistemi di controllo e gestione nell'intera filiera produttiva, anche utilizzando sistemi tecnologici avanzati e innovativi.
- Sviluppare alimenti tradizionali, evoluti e nuovi alimenti nell'ottica della conservazione e miglioramento delle condizioni di salute.

- Identificare le strategie adeguate all'identificazione di frodi e contraffazioni nelle diverse filiere agroalimentari.
- Ottimizzare la produzione attraverso l'utilizzo di strumenti basati anche su intelligenza artificiale.
- Sviluppare strategie di monitoraggio basate su tecnologie innovative: sensori, intelligenza artificiale.
- Capacità di applicare i principi fondamentali delle operazioni unitarie per l'ottimizzazione dei processi produttivi.

Il raggiungimento delle capacità di applicare conoscenza e comprensione sopraelencate avviene tramite la riflessione critica sui testi proposti per lo studio individuale, l'analisi e la discussione di casi di ricerca e di applicazione mostrati dai docenti durante le lezioni e le visite didattiche, lo svolgimento di esercitazioni pratiche di laboratorio e/o informatiche, la ricerca bibliografica, lo svolgimento di progetti individuali e/o di gruppo previsti nell'ambito degli insegnamenti inseriti nel piano didattico.

Le verifiche vengono effettuate tramite esami scritti e orali, relazioni ed esercitazioni che prevedono lo svolgimento di specifici compiti in cui lo studente dimostra la padronanza di strumenti, metodologie e autonomia critica.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Metodi e Strumenti per l'Intelligenza Artificiale (*modulo di Sensori e Intelligenza Artificiale nell'Industria Alimentare*) [url](#)  
Operazioni Unitarie e Bio-Processi Per le Tecnologie Alimentari [url](#)

Sensori e Applicazioni (*modulo di Sensori e Intelligenza Artificiale nell'Industria Alimentare*) [url](#)

## AREA DELLE ALTRE ATTIVITA'

### Conoscenza e comprensione

- Adeguate conoscenze della lingua inglese con particolare riferimento ai lessici disciplinari.
- Comprensione dell'importanza dell'approccio multidisciplinare basato sull'integrazione di competenze alla filiera agro-alimentare e all'alimentazione (con le discipline delle tecnologie alimentari, le discipline della produzione e gestione e le attività affini).
- Conoscenza dei contesti di ricerca e produttivi nel settore agro-alimentare.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare conoscenza e comprensione per:

- Operare in contesti multidisciplinari.
- Utilizzare in forma scritta e orale la lingua inglese in riferimento ai lessici disciplinari.

Il raggiungimento di tali capacità è conseguito mediante tutte le attività svolte dallo studente e mediante l'insegnamento della lingua inglese.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sono conseguite tramite le lezioni frontali, i tirocini e le attività di orientamento alla professione, i seminari, le visite a sedi produttive e la prova finale.

La verifica del raggiungimento dei risultati avviene tramite esame e valutazione del tirocinio, nonché con la valutazione della prova finale.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Inglese Tecnico-Scientifico [url](#)

Tirocinio [url](#)



<b>Autonomia di giudizio</b>	<p>Le Laureate e i laureati magistrali acquisiscono, durante il percorso degli studi, la necessaria consapevolezza ed autonomia di giudizio per poter analizzare e valutare le diverse situazioni di un contesto produttivo e di mercato. Le Laureate e i laureati magistrali acquisiscono, inoltre, la capacità di programmare azioni volte a monitorare e migliorare la qualità e l'efficienza della produzione di alimenti e di ogni altra attività connessa, anche in termini di sostenibilità ambientale e di economia circolare.</p> <p>Le Laureate e i laureati magistrali dovranno essere in grado di collaborare in gruppi interdisciplinari, interagendo sia con esperti del settore che con figure non specializzate, evidenziando competenza autonoma e capacità di discernimento in ambito tecnico ed economico.</p> <p>I colloqui previsti nelle verifiche dell'apprendimento durante lo svolgimento delle attività pratiche e mediante il confronto con realtà economico-aziendali consentono di conseguire e verificare l'autonomia di giudizio.</p>	
<b>Abilità comunicative</b>	<p>Al termine degli studi, le Laureate e i laureati magistrali dovranno possedere capacità comunicative e relazionali adeguate a interagire correttamente nel proprio contesto professionale e nelle relazioni con professionisti con altri profili di competenze, potendosi inserire in contesti multidisciplinari anche con ruolo di gestione e coordinamento.</p> <p>Le Laureate e i laureati magistrali dovranno essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- esporre i contenuti di un rapporto scientifico/tecnico di fronte a un auditorio anche di non specialisti;</li><li>- organizzare e redigere documentazione scientifica e tecnica descrittiva di attività progettuali nei settori di pertinenza;</li><li>- preparare e illustrare delle presentazioni a contenuto tecnico-scientifico nei settori di pertinenza;</li><li>- interagire e collaborare nella progettazione e sviluppo di prodotti e processi con colleghi di pari livello e con esperti.</li><li>- utilizzare in forma scritta e orale la lingua inglese, con adeguata padronanza del lessico tecnico-scientifico relativo alle discipline del settore di pertinenza.</li></ul> <p>Le capacità comunicative saranno conseguite attraverso lavori personali o di gruppo finalizzati alla predisposizione di presentazioni ed elaborati.</p> <p>La verifica dell'acquisizione delle abilità comunicative avverrà attraverso esami di profitto, in particolare quelli che si svolgono oralmente o che prevedono la redazione di elaborati e/o la presentazione orale di un lavoro svolto. Inoltre, tali abilità saranno verificate nella prova finale, che prevede la stesura e presentazione di un elaborato finale (tesi di laurea magistrale).</p>	

#### Capacità di apprendimento

Oltre alla didattica frontale, il corso di studi si avvale di metodologie interattive che si propongono di stimolare nello studente la continua ricerca di informazioni per la comprensione e/o soluzione di problemi relativi alla realtà produttiva ed aziendale. Il corso di studi, inoltre, si propone di sviluppare la capacità di raccogliere, organizzare e interpretare le informazioni provenienti dalle diverse risorse e database disponibili e dalla letteratura scientifica di riferimento. Ciò allo scopo di utilizzare la tecnologia associata all'informazione e alle comunicazioni come supporto all'attività di produzione.

La capacità d'apprendimento è conseguita attraverso le attività didattiche e le attività di tirocinio in azienda/enti e in altre realtà anche produttive e viene verificata dal tutor di tirocinio, nonché in fase di redazione della tesi di laurea sperimentale.



QUADRO A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

07/03/2024

Insegnamenti in settori scientifico-disciplinari affini e integrativi completano le competenze acquisite dagli insegnamenti caratterizzanti il corso di Laurea Magistrale in "Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design". Gli insegnamenti affini forniscono competenze legate a processi innovativi di trasformazione/conservazione/confezionamento degli alimenti anche mediante aspetti tecnologici. In particolare, il percorso formativo del corso di studio considera tutti gli aspetti legati alla definizione dei processi delle operazioni unitarie, il monitoraggio mediante sensori e aspetti funzionali all'industria alimentare mediante l'utilizzo dell'intelligenza artificiale. Tali competenze definiscono il profilo professionale dello studente secondo una logica di integrazione intorno a una formazione caratterizzante di base.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

07/03/2024

La prova finale è volta a dimostrare il livello delle conoscenze e delle capacità acquisite dal laureato al termine del percorso formativo e inoltre il livello di maturità raggiunto in termini di autonomia intellettuale e operativa, di capacità di collegamento dei diversi saperi appresi nel corso di studi, nonché di comunicare e trasferire le conoscenze.

La prova finale per il conseguimento della Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design consiste nella discussione orale davanti - e con - una Commissione di Laurea Magistrale di una tesi di laurea sperimentale, redatta in lingua italiana o inglese, elaborata in modo originale dallo studente che dimostri la padronanza degli argomenti e degli strumenti utilizzati, nonché la capacità di operare in modo autonomo. Detta tesi è sviluppata dallo Studente sotto la guida di uno o più Docenti e può anche vertere su esperienze di tirocinio in enti/aziende o strutture produttive coerenti con il percorso formativo.



07/06/2024

La Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design si consegue dopo aver superato una prova finale pari a 21 CFU. La prova finale consiste nella discussione orale davanti - e con - una Commissione di Laurea Magistrale di un elaborato individuale, redatto in lingua italiana o inglese, il cui contenuto sviluppa un tema sperimentale o comunque con caratteristiche di innovatività. Detto elaborato è sviluppato dallo Studente sotto la guida di uno o più Docenti. Il Docente/i che segue/ono direttamente lo Studente nella redazione del suo elaborato finale è/sono definito/i Relatore/i. A discrezione del/dei Relatore/i può essere previsto anche uno o più Correlatori che coadiuvano lo Studente nella redazione del suo elaborato finale. Il Correlatore può essere un professionista dell'azienda/ente presso la quale lo Studente ha svolto il Tirocinio di Formazione e Orientamento.

D'accordo con il Relatore, l'attività relativa alla prova finale può essere, infatti, svolta presso i laboratori di ricerca dell'Università, presso aziende, istituzioni o enti esterni, o in modo autonomo da parte del candidato nel caso in cui la natura dell'attività lo consenta. Qualora l'attività sia svolta presso aziende, istituzioni o enti esterni occorre ottenere previamente il nullaosta degli organi responsabili del CdS e formalizzare il rapporto tra l'istituzione o l'ente ospitante e l'Ateneo sulla base di un programma formativo concordato tra le parti. L'elaborato finale che raccoglie i risultati della suddetta attività deve essere approvato dal Relatore/i e dal/dagli eventuale/i Correlatore/i affinché possa essere ammesso alla prova finale prevista nel piano degli studi.

Per essere ammesso a sostenere la prova finale lo Studente deve aver conseguito tutti i CFU relativi agli insegnamenti previsti nel suo piano degli studi e al tirocinio; deve aver presentato alla Segreteria Studenti apposita Domanda di Esame di Laurea Magistrale (da ritirare presso la Segreteria Studenti), allegando il versamento richiesto entro i termini previsti; deve avere consegnato alla Segreteria Studenti i documenti richiesti.

La prova finale può essere sostenuta in una delle 5 (cinque) sessioni organizzate dall'Università che, orientativamente, cadono nei mesi di luglio, ottobre, dicembre, febbraio-marzo e maggio.

Lo svolgimento della prova finale prevede, da parte dello Studente, la presentazione (Power Point) del suo elaborato alla Commissione di Laurea Magistrale e la relativa discussione: il tempo massimo a disposizione per lo svolgimento della prova finale è pari a 20 minuti.

La Commissione di Laurea Magistrale esprime la propria valutazione sentito il Relatore/i, l'eventuale/i Correlatore/i e tenendo conto della valutazione degli esami di profitto dello Studente.

A determinare il voto di laurea, espresso in 110 (centodecimi), contribuiscono i seguenti parametri:

- a) la media ponderata dei voti conseguiti negli esami di profitto, espressa in 110 (centodecimi).
- b) assegnazione fino a un massimo di 8 (otto) punti da parte della Commissione di Laurea Magistrale sulla base della qualità del lavoro sperimentale svolto dallo Studente, dall'impegno da lui profuso (sentito il/i Relatore/i), dalla sua esposizione e dalla discussione dell'elaborato finale;
- c) assegnazione di 1 (uno) punto per gli studenti che hanno completato gli esami di profitto entro la fine della sessione ordinaria del I° semestre del II anno di CdS;
- d) assegnazione di 0,1 punto per ogni Lode ottenuta negli esami di profitto;

Il voto complessivo, determinato dalla somma dei punteggi previsti dalle lettere da a) a d) del presente art. 16, viene arrotondato per eccesso al numero intero superiore se la parte decimale del punteggio è almeno 50.

Lo Studente supera la prova finale se consegue una votazione complessiva non inferiore a 66/110 (sessantasei punti su centodieci), con giudizio positivo assegnato dalla Commissione di Laurea alla prova finale.

Su proposta del Presidente della Commissione di Laurea Magistrale, la lode può essere attribuita all'unanimità dalla Commissione stessa agli studenti che abbiano conseguito una media ponderata degli esami di profitto di almeno 103/110 e un voto complessivo di almeno 110/110.

La commissione può proporre una "menzione di merito" per gli studenti che abbiano avuto un curriculum accademico particolarmente qualificato. Tale menzione richiede una media ponderata di almeno 106.

Commissione di Laurea Magistrale

La Commissione di Laurea Magistrale (d'ora in poi Commissione) è composta da non meno di 5 membri ed è costituita in maggioranza da Professori e Ricercatori. Almeno un membro della Commissione deve essere un Professore di prima o seconda fascia afferente all'Università.

Si rimanda al Regolamento didattico del Corso di Studio per ulteriori dettagli.

**▶ QUADRO B1**

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Link: <https://www.unicampus.it/it/statuto-regolamenti>**▶ QUADRO B2.a**

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

[https://easyacademy.unicampus.it/AgendaStudenti/index.php?view=easycourse&include=homepage&\\_lang=it](https://easyacademy.unicampus.it/AgendaStudenti/index.php?view=easycourse&include=homepage&_lang=it)**▶ QUADRO B2.b**

Calendario degli esami di profitto

[https://didattica.unicampus.it/didattica/ListaAppelliOfferta.do?menu\\_opened\\_cod=menu\\_link-navbox\\_didattica\\_Didattica#shortcut](https://didattica.unicampus.it/didattica/ListaAppelliOfferta.do?menu_opened_cod=menu_link-navbox_didattica_Didattica#shortcut)**▶ QUADRO B2.c**

Calendario sessioni della Prova finale

<https://www.unicampus.it/corsi/offerta-formativa/corsi-di-laurea-magistrale/facolta-dipartimentale-di-scienze-e-tecnologie-per-lo-sviluppo-sostenibile-e-one-health/cdlm-scienze-e-tecnologie-alimentari-e-food-design-lm-70/>**▶ 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.	AGR/15	Anno di corso 1	Analisi Sensoriali degli Alimenti ( <i>modulo di Tecnologie Alimentari</i> ) <a href="#">link</a>	IAFELICE GIOVANNA		6	52	
2.	CHIM/01 CHIM/10	Anno di corso 1	Analisi delle Formulazioni Alimentari <a href="#">link</a>			10		
3.	BIO/04	Anno di corso 1	Biotecnologie Vegetali per gli Alimenti <a href="#">link</a>			6		
4.	BIO/04	Anno di corso 1	Biotecnologie Vegetali per gli Alimenti ( <i>modulo di Biotecnologie Vegetali per gli Alimenti</i> ) <a href="#">link</a>	LOCATO VITTORIA	PA	1	12	
5.	BIO/04	Anno di corso 1	Biotecnologie Vegetali per gli Alimenti e Post Raccolta ( <i>modulo di Biotecnologie Vegetali per gli Alimenti</i> ) <a href="#">link</a>	LOCATO VITTORIA	PA	4	32	
6.	CHIM/01	Anno di corso 1	Chimica Analitica ( <i>modulo di Analisi delle Formulazioni Alimentari</i> ) <a href="#">link</a>	FANALI CHIARA	PO	5	44	
7.	CHIM/10	Anno di corso 1	Chimica degli Alimenti ( <i>modulo di Analisi delle Formulazioni Alimentari</i> ) <a href="#">link</a>	DUGO LAURA	PA	5	40	✓
8.	IUS/03	Anno di corso 1	Diritto Alimentare <a href="#">link</a>	BRUNO FRANCESCO	PO	6	48	✓
9.	IUS/03	Anno di corso 1	Diritto della sostenibilità delle imprese alimentari <a href="#">link</a>	BRUTTO GINEVRA		4	32	
10.	AGR/16	Anno di corso 1	Elementi di microbiologia predittiva e tecniche microbiologiche <a href="#">link</a>	PANNELLA GIANFRANCO	RD	4	32	✓
11.	AGR/07	Anno di corso 1	Genetica e miglioramento Genetico per la Sostenibilità Alimentare <a href="#">link</a>	BENVENUTO EUGENIO		6	48	
12.	L-LIN/12	Anno di corso 1	Inglese Tecnico-Scientifico <a href="#">link</a>	ARONICA ROBERTA		3	24	
13.	CHIM/07	Anno di	MOCA: materiali a contatto con gli alimenti <a href="#">link</a>	TROMBETTA MARCELLA	PO	4	32	

		corso 1						
14.	AGR/16	Anno di corso 1	Microbiologia e Biotecnologie Microbiche in Campo Alimentare <a href="#">link</a>	BEVIVINO ANNAMARIA		6	40	
15.	AGR/16	Anno di corso 1	Microbiologia e Biotecnologie Microbiche in Campo Alimentare <a href="#">link</a>	PANNELLA GIANFRANCO	RD	6	12	✓
16.	BIO/04	Anno di corso 1	Molecole Bioattive Vegetali ( <i>modulo di Biotecnologie Vegetali per gli Alimenti</i> ) <a href="#">link</a>	DE GARA LAURA	PO	1	8	
17.	ING-IND/25	Anno di corso 1	Operazioni Unitarie e Bio-Processi Per le Tecnologie Alimentari <a href="#">link</a>	DE FALCO MARCELLO	PO	6	32	✓
18.	ING-IND/25	Anno di corso 1	Operazioni Unitarie e Bio-Processi Per le Tecnologie Alimentari <a href="#">link</a>	CAPOCELLI MAURO	PA	6	16	
19.	AGR/15	Anno di corso 1	Processi delle Tecnologie Alimentari ( <i>modulo di Tecnologie Alimentari</i> ) <a href="#">link</a>	DE ARCANGELIS ELISA	RD	6	52	✓
20.	CHIM/07	Anno di corso 1	Sofisticazione e frodi in campo alimentare <a href="#">link</a>	DOCENTE_FITIZIO DOCENTE_FITIZIO		4	32	
21.	AGR/15	Anno di corso 1	Tecnologie Alimentari <a href="#">link</a>				12	
22.	ING-IND/25	Anno di corso 1	Tecnologie e bioprocessi pere l'industria alimentare <a href="#">link</a>	NATALONI LUIGI		4	32	
23.	AGR/01	Anno di corso 2	Economia e Marketing dei Prodotti Alimentari <a href="#">link</a>				6	
24.	AGR/15	Anno di corso 2	Food Design <a href="#">link</a>				6	
25.	ING-INF/05	Anno di corso 2	Metodi e Strumenti per l'Intelligenza Artificiale ( <i>modulo di Sensori e Intelligenza Artificiale nell'Industria Alimentare</i> ) <a href="#">link</a>				5	
26.	PROFIN_S	Anno di corso 2	Prova Finale <a href="#">link</a>				21	
27.	ING-INF/01	Anno di corso 2	Sensori e Applicazioni ( <i>modulo di Sensori e Intelligenza Artificiale nell'Industria Alimentare</i> ) <a href="#">link</a>				5	
28.	ING-INF/01 ING-INF/05	Anno di corso 2	Sensori e Intelligenza Artificiale nell'Industria Alimentare <a href="#">link</a>				10	
29.	AGR/15	Anno di corso 2	Sistei di Certificazione per le Produzioni Alimentari ( <i>modulo di Sostenibilità e sistemi di Certificazione per le Produzioni Alimentari</i> ) <a href="#">link</a>				3	
30.	AGR/15	Anno di corso 2	Sostenibilità e sistemi di Certificazione per le Produzioni Alimentari <a href="#">link</a>				6	
31.	AGR/15	Anno di corso 2	Sostenibilità per le Produzioni Alimentari ( <i>modulo di Sostenibilità e sistemi di Certificazione per le Produzioni Alimentari</i> ) <a href="#">link</a>				3	
32.	NN	Anno di corso 2	Tirocinio <a href="#">link</a>				4	

▶ QUADRO B4

Aule

Link inserito: <https://www.unicampus.it/ateneo/visita-il-campus>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Link inserito: <https://www.unicampus.it/ateneo/visita-il-campus>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4

Sale Studio

Link inserito: <https://www.unicampus.it/ateneo/visita-il-campus>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione link: Biblioteca

Link inserito: <https://www.unicampus.it/it/info/biblioteca>

Pdf inserito: [visualizza](#)

La struttura responsabile del servizio di orientamento in ingresso è l'Ufficio Promozione e Orientamento dell'Ateneo (<https://www.unicampus.it/it/info/orientamento>), il cui organico è costituito da 4 addetti disponibili dal lunedì al venerdì nei seguenti orari: 9.30-12.30 e 14.30-17.00. 04/06/2024

Il servizio di orientamento in ingresso offerto da UCBM ha il compito fondamentale di favorire l'iscrizione ai CdS di studenti italiani e stranieri in possesso delle conoscenze e delle attitudini necessarie ai fini di una proficua frequentazione dei CdS stessi e di promuovere la consapevolezza della loro scelta, riducendo i rischi di abbandono e di tempi superiori a quelli stabiliti per il conseguimento del titolo di studio.

I principali obiettivi del servizio di orientamento in ingresso possono essere così riassunti:

- fornire una corretta informazione a prospect student, famiglie e scuole sull'offerta formativa del CdS, finalizzata a favorire la conoscenza del CdS, degli sbocchi per i quali si intendono preparare i laureati, delle sue caratteristiche e dei suoi risultati;
- fornire una corretta informazione sui requisiti di ammissione, con particolare riferimento alle conoscenze minime richieste in ingresso (per quanto riguarda i CL e i CLMCU), ai requisiti curriculari e alla preparazione personale richiesti (per quanto riguarda i CLM), ma anche sulle principali difficoltà incontrate, come evidenziate dalle carriere degli studenti e, quindi, alle attitudini e all'impegno richiesti per una proficua frequentazione del CdS;
- promuovere il possesso delle conoscenze e/o capacità richieste attraverso idonee attività propedeutiche all'accesso al CdS (in particolare, in collaborazione con la scuola);
- promuovere l'autovalutazione da parte degli studenti, finalizzata a verificare il possesso delle conoscenze e delle attitudini richieste (per i CL e i CLMCU), l'adeguatezza della personale preparazione (per i CLM) e rispetto alle difficoltà incontrate dagli studenti, al fine di favorire scelte consapevoli.
- promuovere l'internazionalizzazione dell'Ateneo, attraendo sempre più studenti stranieri.

L'Ufficio persegue il raggiungimento di tali obiettivi attraverso le seguenti principali iniziative:

- organizzazione, in collaborazione con le Facoltà Dipartimentali, di incontri di orientamento presso Istituti Secondari Superiori;
- organizzazione, presso la sede dell'Università, di giornate di presentazione dell'offerta formativa rivolte sia agli studenti che alle loro famiglie;
- organizzazione di 'scuole estive' finalizzate all'orientamento universitario;
- partecipazione a manifestazioni fieristiche di orientamento universitario;
- gestione di un servizio di newslettering dedicato.

L'Ufficio, tra i suoi compiti, prevede anche lo svolgimento di colloqui individuali di orientamento e di visite guidate dell'Ateneo e fornisce informazioni telefoniche e via mail a tutti gli interessati. A questo riguardo, UCBM può contare su un'ampia rete di contatti di studenti e famiglie che hanno richiesto di essere aggiornati su iniziative di orientamento dell'Università. Le attività svolte nell'a.a. 2023/2024 per l'a.a. 2024/2025 sono sintetizzate nell'allegato.

Ulteriori informazioni sulle attività in corso e sui servizi offerti sono disponibili al link indicato.

Descrizione link: Orientamento

Link inserito: <https://www.unicampus.it/it/info/orientamento>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Le attività di orientamento e tutorato in itinere (<https://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/tutorato>) hanno il compito fondamentale di favorire l'apprendimento e promuovere un efficace avanzamento nella carriera degli studenti. 04/06/2024

Tali attività sono articolate in tre servizi:

- un servizio di tutorato disciplinare o didattico,
- un servizio di Tutorato Personale di Ateneo (TPA).

Il servizio di tutorato disciplinare, o didattico, ha come obiettivo fondamentale quello di favorire l'apprendimento degli studenti, le loro le capacità di dialogo e la loro interazione frequente con i docenti per la risoluzione di problemi e l'approfondimento degli argomenti trattati.

Il servizio di tutorato disciplinare è garantito, oltreché dai docenti titolari degli insegnamenti e dal personale che collabora con i docenti nell'attività di insegnamento e nello svolgimento delle attività didattiche integrative (esercitazioni, laboratori, seminari, tirocini, etc.), da tutori di disciplina e, per i CdS della Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia, da tutori clinici. In particolare, i tutori disciplinari lavorano a stretto contatto con il docente, per aiutarlo a organizzare e gestire gli insegnamenti tenendo in considerazione le esigenze degli studenti. Fungono così, per questi ultimi, da interlocutori privilegiati nello sforzo costante di favorire il dialogo e i processi di apprendimento.

L'adeguatezza del servizio di tutorato disciplinare è monitorata principalmente attraverso una specifica domanda prevista nel questionario sulla didattica (cfr. Quadro B6 - Opinioni studenti), compilato per tutti gli insegnamenti dagli studenti di tutti gli anni di corso.

Il Tutorato Personale di Ateneo (TPA) è un servizio offerto sin dalla fondazione dell'università. Dall'a.a. 2015/16 è stato strutturato attraverso un apposito ufficio e un team di coordinatori (ricercatori e docenti) che rispondono alle rispettive Giunte di Facoltà. E' rivolto a tutti gli studenti e consiste in un piano di inserimento e accompagnamento alla vita universitaria, a cominciare dalle matricole fino ai laureandi e laureati, attraverso colloqui individuali programmati e su richiesta, oltre a iniziative specifiche per gruppi di studenti.

Il principale obiettivo del servizio è quello di garantire agli studenti un orientamento personale che li supporti nel riconoscimento delle risorse e del potenziale di cui dispongono, al fine di sviluppare le proprie capacità di apprendimento, gestire eventuali difficoltà e assumersene la responsabilità attiva e offrire un aiuto per affrontare le diverse fasi del percorso universitario, inquadrando in un contesto motivazionale e valoriale più ampio.

Nello specifico, il Tutorato Personale è un servizio agli studenti finalizzato a:

- favorire un efficace inserimento nel percorso formativo del CdS e nella vita dell'Ateneo;
- favorire un efficace avanzamento nella carriera, in particolare attraverso: attività di assistenza nella compilazione dei piani di studio individuali; attività di orientamento volte a favorire la scelta del percorso formativo più consona alle loro caratteristiche, tenendo conto dei risultati del monitoraggio delle carriere;

- ottimizzare l'uso del tempo e l'organizzazione del lavoro, individuare le migliori metodologie di apprendimento, promuovere le motivazioni, l'auto-efficacia e l'efficacia del rapporto con i docenti;

- pianificare gli esami di profitto e promuovere l'autovalutazione dei risultati raggiunti.

L'assistenza allo studente è fornita anche attraverso l'orientamento, con supporto in merito alla scelta della tesi di laurea al fine di valorizzarne le competenze, le attitudini e gli interessi, tenendo presente le esigenze del mercato del lavoro.

Il servizio di tutorato personale è garantito a tutti, in egual misura. Un'attenzione particolare è rivolta dai Coordinatori del tutorato agli studenti con DSA e agli studenti del percorso di eccellenza, i quali solitamente vengono affidati a tutor docenti, con maggiore esperienza, date le necessità specifiche di questi percorsi. Per fare questo, tramite la segreteria del Servizio di Tutorato Personale, i coordinatori ricevono dagli uffici Diritto allo Studio e Segreteria Studenti gli eventuali nominativi appartenenti a questi due gruppi, prima di procedere con l'assegnazione dei tutor ad inizio a.a.

La relazione di tutorato personale, oltre a fornire strategie operative, è anche un'occasione di dialogo per approfondire la conoscenza di sé stessi, intesa come stile personale in generale, rispetto al percorso di studi e al futuro professionale. Inoltre, il tutor personale fornisce allo studente un orientamento professionale in uscita per un efficace inserimento nel mondo del lavoro, in relazione alle proprie capacità e attitudini personali. In particolare, promuove lo sviluppo delle soft skills (ad esempio: la consapevolezza di sé, il senso critico, la comunicazione efficace, la capacità decisionale e il problem solving), che consentono agli studenti di operare con competenza, sia sul piano individuale sia su quello sociale e professionale.

I tutor personali sono: docenti delle tre Facoltà Dipartimentali, medici, ingegneri, infermieri, tecnici, specializzandi, ricercatori, dottorandi e studenti degli ultimi anni. Vengono identificati ogni anno, tra luglio e settembre, dalle Giunte delle Facoltà Dipartimentali tramite i coordinatori del tutorato dei singoli CdS. L'incarico ha durata annuale.

Il servizio di tutorato personale è coordinato dall'Ufficio Tutorato, il quale impiega una risorsa incaricata dei processi di comunicazione tra i diversi interlocutori: tutor, studenti, docenti, segreterie delle Giunte di Facoltà dipartimentali, etc. Tra le attività principali dell'ufficio figurano: la gestione dell'anagrafica di tutor e studenti, l'aggiornamento periodico di nuove assegnazioni, la registrazione dei colloqui con la relativa attività di reportistica, monitoraggio e comunicazione, anche al fine di individuare eventuali rinunce o trasferimenti da parte degli studenti.

L'attività del TPA segue un approccio metodologico articolato in più fasi: organizzazione e comunicazione dei colloqui, monitoraggio del servizio e organizzazione della formazione, auto-valutazione e supervisione dei tutor da parte di un consulente esterno ('Esperto counsellor') in staff al Delegato del Rettore per il Tutorato.

I contenuti formativi e gli aspetti tecnici sono supervisionati dall'Esperto counsellor, che ha anche il compito di orientare i tutor.

Il programma di TPA prevede attività rivolte agli studenti e attività rivolte ai tutor.

Per quanto riguarda le attività rivolte agli studenti, dopo il primo incontro di presentazione del TPA in occasione della Giornata della Matricola, gli studenti del I anno e del II anno di corso sono coinvolti attraverso colloqui programmati, quelli degli anni successivi attraverso incontri facoltativi. L'attività programmata prevede un piano strutturato con lo svolgimento di 1 colloquio semestrale tra tutor e studente. Gli incontri sono concepiti come momenti di approfondimento relazionale di argomenti di interesse: metodologia di studio, motivazione, autoefficacia, autovalutazione, pianificazione esami, definizione degli obiettivi formativi e di apprendimento, etc. Oltre ai colloqui programmati, gli studenti possono richiedere ulteriori colloqui con il proprio tutor in caso di necessità.

Particolare attenzione è rivolta agli studenti in ritardo con gli esami: i colloqui di tutorato personale in itinere sono finalizzati alla riflessione sull'andamento esami e alla definizione di un piano di recupero da intraprendere. I colloqui con il tutor personale sono pianificati anche per gli studenti provenienti da altri Atenei. Inoltre, il tutor personale orienta lo studente degli ultimi anni di corso per favorirne l'occupazione e un efficace inserimento nel mondo del lavoro (cfr. Quadro B5 - Accompagnamento al lavoro).

Per la documentazione delle attività di tutorato personale svolte, sono utilizzati diversi strumenti (report a cura del tutor).

I report sono finalizzati a relazionare la situazione dello studente sulla base delle informazioni raccolte durante gli incontri di tutorato. Si tratta di strumenti ad uso esclusivo del tutor per monitorare l'andamento della carriera dello studente e annotare criticità. I contenuti vengono supervisionati dall'Esperto counsellor per fornire orientamento su questioni specifiche.

- I report in ingresso (I anno) raccolgono informazioni relative al percorso scolastico di provenienza dello studente, alle abitudini nello studio, alle aspettative, alle prime difficoltà nell'inserimento universitario (metodo di studio, organizzazione del tempo, relazioni), alle motivazioni inerenti la scelta del corso di laurea e alle prospettive/aspirazioni future, al piano d'azione concordato con lo studente.

- I report in itinere sono incentrati sull'autovalutazione, sui risultati raggiunti, sul metodo di studio e sulle strategie messe in atto (azioni, valori e stili personali), sui punti di forza e sugli aspetti di miglioramento, sugli obiettivi formativi e di apprendimento e sulle azioni concordate con lo studente, sulla pianificazione degli esami e sull'orientamento professionale. In base ai report dei tutor e alle riunioni formative e di consuntivo con i coordinatori del Tutorato e con l'Esperto counsellor, si raccolgono informazioni relative all'andamento dei colloqui svolti con gli studenti, in termini di dati aggregati.

Nello specifico al termine delle azioni di colloquio, viene inviato ai Coordinatori del Tutorato e al Presidente del Corso di Studi un report di monitoraggio contenente il numero di: colloqui svolti; colloqui mancanti; report consegnati; report da consegnare; totale studenti della Coorte in oggetto etc. Esso conterrà anche le motivazioni dei Tutor sull'eventuale mancato svolgimento del colloquio.

Periodicamente i Coordinatori del Tutorato personale forniscono feedback di aggiornamento alle Giunte di Facoltà sull'andamento delle attività del Tutorato.

L'attività rivolta ai tutor prevede incontri di formazione, incontri di coordinamento e di consuntivo dell'attività svolta.

Gli incontri di formazione avvengono periodicamente, in corrispondenza dei colloqui programmati e a essi si affiancano nel corso dell'anno accademico attività formative seminariali o workshop. L'obiettivo delle riunioni è quello di fornire ai tutor un orientamento metodologico sulla conduzione dei colloqui, a seconda dei temi da affrontare come: autovalutazione, pianificazione esami, orientamento ai piani di studio, metodologie di apprendimento, gestione della relazione con lo studente, definizione del setting, utilizzo degli strumenti, etc.

Le riunioni dei coordinatori del tutorato con altri referenti istituzionali sono invece finalizzate a coordinare e gestire le attività di tutorato, far emergere elementi specifici relativi ai singoli CdS, individuare linee progettuali comuni, definire azioni per affrontare criticità degli studenti in ritardo con lo studio (segnalati dall'AQD), individuare punti di forza e aspetti di miglioramento dell'attività di tutorato.

L'adeguatezza del servizio di tutorato personale è monitorata principalmente attraverso specifiche domande previste nel questionario sulla vita universitaria (cfr. Quadro B6 - Opinioni studenti), compilato dagli studenti di tutti gli anni di corso.

L'Ateneo mette a disposizione degli studenti anche un servizio di counseling (<https://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/counseling>), offerto a chi vive situazioni di disagio temporaneo e desidera parlarne con persone esperte, consigliato a chi:

- ha difficoltà nelle relazioni interpersonali;
- ha difficoltà a integrarsi nell'ambiente universitario;
- sente diminuire la propria motivazione allo studio;
- vive significativi stati di ansia prima degli esami;
- avverte un senso di solitudine oppure un disagio affettivo per la lontananza da casa.

Descrizione link: Tutorato

Link inserito: <https://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/tutorato>

## ▶ QUADRO B5

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

07/06/2024

I periodi di formazione all'esterno possono essere svolti nell'ambito del percorso formativo ('tirocini curriculari') o al di fuori del percorso formativo ('tirocini e stage extra-curriculari'), in particolare dopo il conseguimento del titolo di studio.

I compiti fondamentali del servizio di assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno sono:

- la definizione di accordi con Aziende ed Enti pubblici e/o privati per lo svolgimento di tirocini curriculari e di tirocini o stage extra-curriculari (ma anche, ad esempio, per lo svolgimento dell'elaborato della prova finale o della tesi di laurea), adeguati ai fini del conseguimento dei risultati di apprendimento attesi;
- l'organizzazione e la gestione di tirocini e stage.

Il tirocinio o stage extra-curriculare costituisce una opportunità per promuovere l'inserimento dei laureati nel mondo del lavoro, oltreché come prima esperienza lavorativa (si veda, in

proposito, Quadro B5 - Accompagnamento al lavoro).

Gli studenti del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design svolgono di norma un tirocinio curriculare di orientamento al mondo del lavoro nel secondo semestre del secondo anno, quando hanno acquisito le conoscenze teoriche propedeutiche all'attività di tirocinio. Gli studenti possono svolgere il tirocinio presso aziende del settore agro-alimentare, enti preposti a controlli di qualità, analisi di rischio relativo ad alimenti e/o filiere alimentari, enti di ricerca o unità di ricerca dell'Ateneo, o altre istituzioni che si occupano di problematiche pertinenti agli obiettivi formativi del CdS.

Il tirocinio prevede la frequenza obbligatoria da parte dello studente. Ogni struttura ospitante, convenzionata con l'Università, stabilisce quanti studenti accogliere in base alla disponibilità di tutor e spazi. Il tirocinio, se svolto nella stessa struttura ospitante, può completare la formazione acquisita durante la tesi di laurea.

Annualmente il Presidente del CdS, o un suo delegato, presenta agli studenti le strutture che possono ospitare i tirocini, nonché tempi e modalità di svolgimento. La segreteria didattica, in collaborazione con il Presidente o altro docente delegato, sulla base delle richieste degli studenti e delle disponibilità delle istituzioni ospitanti, definisce per ogni studente un Tutor interno che seguirà ogni fase del tirocinio: contatto con referenti e i tutor delle strutture ospitanti, obiettivi formativi del tirocinio, modalità e tempistiche di frequentazione della struttura etc.

Le attività di tirocinio sono valutate mediante un questionario, compilato alla fine del tirocinio dal tutor/referente dell'istituzione ospitante, che verte sui seguenti aspetti:

- grado di acquisizione delle competenze specifiche e delle skills trasversali;
- interesse dimostrato dallo studente soprattutto per le attività svolte durante il tirocinio;
- puntualità e senso di responsabilità: rispetto agli accordi presi col referente e nei confronti della struttura ospitante (tutela della privacy, rispetto delle regole della struttura ospitante e degli impegni presi con il proprio referente aziendale);
- stile, inteso come l'insieme degli atteggiamenti che debbono caratterizzare un professionista serio e disponibile (capacità di ascolto, educazione, spirito di servizio, capacità relazionali).

L'elenco delle convenzioni attive per i tirocini è disponibile presso l'ufficio Career Service, che collabora con il CdS per gli adempimenti amministrativi.

Nell'Allegato è riportato il numero degli accordi attivi (e cioè che hanno coinvolto almeno uno studente per lo svolgimento di tirocini curriculari o per la stesura dell'elaborato per la prova finale/della tesi di laurea magistrale) negli ultimi tre anni e il numero di studenti del CdS coinvolti.

L'adeguatezza del servizio di assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage) è monitorata principalmente attraverso una specifica domanda prevista nel questionario sulla vita universitaria.

Gli esiti del monitoraggio sono documentati nella relazione annuale del PQA

Link inserito: <https://www.unicampus.it/servizi/career-service/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

## ▶ 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.*

Pdf inserito: [visualizza](#)

La struttura responsabile del servizio di supporto agli studenti e gestione accordi per la mobilità internazionale è l'Ufficio Relazioni Internazionali d'Ateneo (<http://www.unicampus.it/risorse-e-uffici/internazionale>), con front office aperto nei giorni di lunedì e mercoledì dalle 10.30 alle 12.30 e nei giorni di martedì e giovedì dalle 14.30 alle 16.30.

L'Ufficio, punto di snodo di svariate attività internazionali di Ateneo, coordina in particolare i programmi di mobilità internazionale per studenti, docenti e personale tecnico-amministrativo. Nello specifico, l'Ufficio si occupa principalmente di svolgere attività quali:

- la definizione di accordi con Atenei di altri Paesi per la mobilità internazionale degli studenti, in particolare per lo svolgimento di periodi di formazione all'estero (periodi di studio, tirocinio, ricerca a fini di stesura della tesi di laurea);
- la promozione delle opportunità di mobilità internazionale offerte agli studenti in uscita organizzando eventi informativi (ad esempio: Giornata della Matricola, Evento informativo di pubblicazione dei Bandi Erasmus ecc.);
- la comunicazione e diffusione delle informazioni di pertinenza dell'Ufficio attraverso i canali istituzionali (pagina web, newsletter, social media), in collaborazione con l'Ufficio preposto;
- la redazione, pubblicazione e gestione dei bandi di selezione;
- il supporto agli studenti in uscita in fase di presentazione della propria candidatura ai Bandi e gestione dell'intero iter amministrativo prima, durante e dopo il rientro degli studenti;
- l'accoglienza e supporto agli studenti stranieri in entrata (nel quadro dei programmi di mobilità UCBM) e gestione dell'intero iter amministrativo prima, durante e dopo il termine della mobilità;
- la collaborazione con il Delegato del Rettore per l'Internazionalizzazione riguardo la stesura e invio di progetti internazionali;
- la partecipazione alle fiere di settore nell'ambito dell'internazionalizzazione dell'Higher Education (ad esempio EAI, Seminari informativi dell'Agenzia Nazionale, Saloni d'orientamento internazionali ecc.).

L'Ufficio Relazioni Internazionali fornisce supporto agli studenti in tutte le fasi della mobilità, in particolare nell'ambito dei seguenti programmi:

- Erasmus+, Student Mobility for Study (SMS), che permette agli studenti di frequentare lezioni e sostenere i relativi esami, svolgere tirocini curriculari e attività per la preparazione della tesi negli Atenei stranieri partner UCBM;
- Erasmus+, Student Mobility for Traineeship (SMP), che consente agli studenti di trascorrere all'estero un periodo finalizzato allo svolgimento di tirocini formativi e di orientamento professionale oppure tirocini curriculari presso università o aziende in uno dei Paesi partecipanti al programma;
- KA 171 International Credit Mobility (ICM) del Programma Erasmus+ che ha l'obiettivo di ampliare le opportunità di mobilità internazionale rivolta agli studenti, finanziando la mobilità da e verso quei paesi extraeuropei che non aderiscono al Programma. Grazie al contatto con realtà socio-culturali, accademiche e lavorative spesso molto diverse da quella italiana, tale azione consente agli studenti di vedersi riconosciuti i crediti formativi ottenuti all'estero e di crescere a livello individuale e professionale acquisendo competenze trasversali che ne valorizzano il profilo e ne accrescono l'occupabilità nel mercato del lavoro
- Mobilità extra Erasmus.

L'adeguatezza del servizio di assistenza per la mobilità internazionale degli studenti è monitorata principalmente attraverso una specifica domanda prevista nel questionario di valutazione sulla vita universitaria. Inoltre, l'Ufficio Relazioni Internazionali divulga agli studenti – con cadenza semestrale – un questionario valutativo dell'esperienza Erasmus.

L'Ufficio Relazioni Internazionali UCBM gestisce altresì i seguenti programmi per la mobilità del personale universitario accademico e non:

- Programma Erasmus+, STA (Mobility for Teaching), che offre al personale docente (professore ordinario, professore associato, ricercatore) di svolgere un periodo di insegnamento all'estero presso Istituti di Istruzione Superiore titolari di Erasmus Charter for Higher Education (ECHE) in uno dei Paesi europei partecipanti al Programma;

- Programma Erasmus+, Mobility for Training (STT), che promuove la mobilità del personale sanitario, tecnico ed amministrativo per svolgere un periodo di formazione all'estero presso Istituti di Istruzione Superiore titolari di Erasmus Charter for Higher Education (ECHE) e/o presso imprese, in uno dei Paesi europei partecipanti al Programma;
- KA 171 International Credit Mobility (ICM) del Programma Erasmus+ che ha l'obiettivo di ampliare le opportunità di mobilità internazionale rivolta a docenti e personale tecnico amministrativo, finanziando la mobilità da e verso quei paesi extraeuropei che non aderiscono al Programma. Grazie al contatto con realtà socio-culturali, accademiche e lavorative spesso molto diverse da quella italiana, tale azione consente ai docenti di migliorare la propria capacità di networking, di le proprie competenze linguistiche e di apprendere nuovi metodi di insegnamento, e al personale tecnico amministrativo di potenziare le competenze linguistiche e di avere utili momenti di confronto con best practices funzionali al proprio sviluppo professionale.
- Outgoing Visiting Programme UCBM, che sostiene la mobilità di docenti e ricercatori UCBM verso prestigiose Istituzioni estere di Istruzione Superiore per migliorare le competenze didattiche e di ricerca, favorendo lo scambio di esperienze accademiche;
- Incoming Visiting Programme UCBM, che promuove l'internazionalizzazione sia per attività didattiche che di ricerca, sostenendo la mobilità di professori e ricercatori provenienti da autorevoli Istituzioni estere, congruentemente con la strategia di internazionalizzazione di UCBM, che prevede lo sviluppo della rete di contatti internazionali di riconosciuto prestigio scientifico.

Nell'Allegato sono riportati gli accordi attivi (e cioè che hanno coinvolto almeno uno studente in uscita o in ingresso) per lo svolgimento di periodi di mobilità internazionale degli studenti negli ultimi tre anni accademici e il numero degli studenti coinvolti.

L'adeguatezza del servizio di assistenza per la mobilità internazionale degli studenti è monitorata principalmente attraverso una specifica domanda prevista nel questionario sulla vita universitaria.

Descrizione link: Internazionale

Link inserito: <https://www.unicampus.it/servizi/internazionale/>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Belgio	Artesis Plantijn University College Antwerp		31/12/2022	solo italiano
2	Belgio	Haute École de la Province de Liège		30/01/2024	solo italiano
3	Bosnia-Erzegovina	International Burch University		16/01/2024	solo italiano
4	Paesi Bassi	Stichting Hoger Beroepsonderwijn Haaglanden En Rijnstreek	NL S-GRAVE13	31/12/2022	solo italiano
5	Portogallo	Universidade de Porto		31/12/2022	solo italiano
6	Spagna	Univeridade da Coruña		31/12/2022	solo italiano
7	Spagna	Universidad Catolica de Valencia àSan Vicente Màrtir		30/10/2023	solo italiano
8	Spagna	Universidad De Murcia		31/12/2022	solo italiano
9	Spagna	Universidad de La Laguna		31/12/2022	solo italiano
10	Spagna	Universidad de Navarra		31/12/2022	solo italiano
11	Spagna	Universidade de Vigo		31/12/2022	solo italiano
12	Spagna	Universitat Internacional de Catalunya		31/12/2022	solo italiano
13	Turchia	Istanbul Aydin Universitesi Vakfi	TR ISTANBU25	31/12/2022	solo italiano
14	Turchia	Izmir Ekonomi Universitesi	TR IZMIR04	31/12/2022	solo italiano

## QUADRO B5

### Accompagnamento al lavoro

La struttura responsabile del servizio di accompagnamento al lavoro è l'Ufficio Career Service dell'Ateneo (<https://www.unicampus.it/it/info/career-service>), disponibile dal lunedì al venerdì nei seguenti orari: 9.00-13.00 e 15.00-16.00.

04/06/2024

Il servizio di accompagnamento al lavoro ha il compito fondamentale di favorire l'inserimento nel mondo del lavoro dei laureati. I principali obiettivi del servizio di accompagnamento al lavoro possono essere così riassunti:

- supportare gli studenti nell'instaurare rapporti con il mondo del lavoro (attraverso, ad esempio: seminari su come compilare un curriculum vitae, su come presentare una domanda di assunzione, su come gestire un colloquio individuale o di gruppo finalizzato all'assunzione, etc.);
- monitorare gli esiti e le prospettive occupazionali, al fine di informare gli studenti che stanno per conseguire o che hanno appena conseguito il titolo di studio sulle possibilità occupazionali
- gestire banche dati finalizzate a favorire la conoscenza delle opportunità di lavoro e l'incrocio tra domanda e offerta
- favorire contatti diretti finalizzati all'assunzione;
- fornire allo studente un orientamento professionale per un efficace inserimento nel mondo del lavoro, in relazione alle capacità e attitudini personali, e, in particolare, promuovere lo sviluppo delle soft skill (in particolare: la consapevolezza di sé, il senso critico, la comunicazione efficace, la capacità decisionale e il problem solving), che consentono agli studenti di operare con competenza sia sul piano individuale sia su quello sociale e professionale.

L'Ufficio Career Service prepara gli studenti e i neo-laureati all'incontro col mondo del lavoro anche attraverso seminari e consulenze personalizzate relativi a:

- indicazioni e supporto nella stesura del CV;
  - suggerimenti e tecniche per affrontare con successo un colloquio finalizzato all'assunzione.
- Per quanto riguarda le iniziative per favorire e promuovere l'incontro di studenti e neolaureati con il mondo del lavoro, le principali iniziative riguardano:
- organizzazione e gestione di tirocini e stage in ambito non sanitario
  - inserimento e aggiornamento del CV dei neo-laureati nei database gestiti dall'Ufficio;
  - assistenza e supporto a laureandi e neo-laureati nella ricerca di un'occupazione adatta alla propria formazione (consultazione di annunci di offerte di lavoro, invio diretto di candidature);
  - assistenza alle imprese nella ricerca, analisi e valutazione dei curricula di studenti e neo-laureati per favorire il match tra posizioni aperte e profili ideali;
  - organizzazione presso l'Ateneo del Job Day (Career Day), per favorire gli incontri diretti di studenti e neo-laureati con le imprese attraverso presentazioni aziendali e colloqui individuali;
  - organizzazione di presentazioni aziendali orientate all'incontro fra aziende e studenti e neo-laureati;
  - organizzazione di presentazioni aziendali e altre iniziative che coinvolgono studenti, neo-laureati ed esponenti di rilievo del mondo del lavoro volte a fornire suggerimenti sul cammino professionale da intraprendere.

L'Ateneo può contare anche sul supporto del Comitato UCBM-Imprese per una continua interazione tra il mondo accademico e quello professionale.

L'adeguatezza del servizio fornito è monitorata principalmente attraverso una specifica domanda prevista nel questionario sulla vita universitaria. Nel documento allegato è descritto il processo di monitoraggio delle attività dell'ufficio e i principali attori coinvolti.

Le iniziative dell'ufficio del 2023 sono indicate in allegato.

Descrizione link: Career Service

Link inserito: <https://www.unicampus.it/it/info/career-service>

Pdf inserito: [visualizza](#)

## ▶ QUADRO B5

### Eventuali altre iniziative

L'Ufficio Diritto allo Studio e Vita Universitaria dell'Ateneo gestisce, tra le sue competenze, il servizio di consulenze abitative, mettendo in collegamento gli studenti e i proprietari degli alloggi vicini all'Università con lo scopo di facilitare l'incontro tra la domanda e l'offerta. L'Università, inoltre, ha in essere una Convenzione con la Fondazione RUI: Le Residenze Universitarie della Fondazione RUI ospitano studenti provenienti da tutta Italia e dai cinque continenti, offrendo alloggi di ottima qualità a tariffe agevolate. La Fondazione ha una convenzione con UCBM al fine di offrire agli studenti la possibilità di alloggiare presso le residenze presenti sul territorio romano beneficiando di borse di studio. UCBM mette a disposizione degli studenti attraverso Domus Italia, immobili in locazione nel quartiere Fonte Laurentina che dista 3,5 km dall'Università Campus Bio-Medico di Roma. A disposizione degli studenti un servizio navetta con 2 corse la mattina e due il pomeriggio/sera. I contratti di locazione sono conclusi direttamente tra la Domus Italia e gli studenti UCBM.

Inoltre nelle immediate vicinanze dell'Università, il "Borgo Primo Centro" mette a disposizione di studenti e personale accademico 21 alloggi autonomi di varie tipologie. Infine a disposizione degli studenti abbiamo il Complesso residenziale "i giardini di Trigoria": bilocali o trilocali in zona Trigoria adiacenti al Campus nuovi ed arredati

Tra alloggi privati e collegi, il numero complessivo di posti letto annualmente a disposizione degli studenti è pari a circa 450.

#### Attività culturali e di svago:

L'Università promuove l'organizzazione di attività culturali, con personaggi di spicco della cultura e dello spettacolo e visite guidate a musei e luoghi di interesse storico e artistico della città di Roma, attraverso Campus Life.

Ogni anno l'Università organizza il Campus Got Talent, uno spettacolo in cui si esibiscono studenti, ma anche docenti e personale amministrativo in gare di canto, musica, recitazione e intrattenimento, danza e sport artistici.

Nel mese di aprile si svolge un concerto, chiamato "Concerto di Primavera" dedicato ad uno studente dell'Ateneo prematuramente scomparso in un incidente.

Inoltre, l'Università sostiene le attività del laboratorio teatrale e del Coro Polifonico e dispone di una sala musica a disposizione degli studenti.

Parte integrante dell'offerta culturale è il Cineaperitivo con la proiezione di film a tema per offrire momenti di svago e arricchimento attraverso una attenta selezione delle pellicole ed un dibattito finale per favorire una migliore comprensione dell'opera filmica.

Per studenti e dipendenti sono stati organizzati degli incontri chiamati "a Tu per Tu", con personaggi di cultura, di sport e del mondo dello spettacolo.

Dal 2024 Campus Life organizza viaggi all'estero, in Italia e visite culturali su Roma appositamente per i dipendenti sia dell'Università che del Policlinico.

Tali attività, oltre a soddisfare la passione per l'arte e la musica, favoriscono lo sviluppo della persona e dei rapporti interpersonali e contribuiscono a creare lo spirito di condivisione che caratterizza l'ambiente universitario.

#### Attività Sportive:

L'Università ha promosso dal 2011 la costituzione dell'Associazione Sportiva Dilettantistica Campus Bio-Medico (A.S.D. Campus Bio-Medico), che supporta l'Ateneo ad organizzare e gestire le attività sportive dedicate agli studenti. L'Università ha attivato convenzioni con 20 impianti sportivi presenti sul territorio che garantiscono agli studenti l'opportunità di svolgere attività sportive come il calcio, la pallavolo, il rugby, il basket, il tennis, il padel, lo sci, la vela, le arti marziali, il running e molte altre. Quest'anno il numero degli iscritti all'Associazione Sportiva Dilettantistica è arrivato a 600.

Dal 2023 l'attività sportiva è stata aperta anche a tutti i dipendenti sia dell'Università che del Policlinico.

Link inserito: <https://www.unicampus.it/servizi/diritto-allo-studio>

## ▶ QUADRO B6

### Opinioni studenti

L'Università Campus Bio-Medico rileva le opinioni degli studenti attraverso i seguenti questionari:

- Opinione degli studenti sulla didattica erogata
- Opinione degli studenti sui Servizi di Supporto
- Opinione Tirocinio Clinico (solo per i tirocini di area sanitaria)

I risultati dei questionari indicati sono disponibili sul sito sisvaldidat SISValDidat - Sistema Informativo Statistico per la Valutazione della Didattica

Di seguito si presentano le principali evidenze emerse da queste rilevazioni:

Il gruppo AQD ha analizzato i Questionari della Didattica 2022/2023 relativi al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera (LM-70) che, nell'a.a. 2024/2025, ha subito alcune modifiche di RaD tra cui il cambio di denominazione in Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design.

Le valutazioni sull'intero a.a. 2022/2023 hanno subito una flessione rispetto all'a.a. 2021/2022 ma l'andamento, in generale, è in linea con le medie di Facoltà. I dati risultano comunque positivi e non presentano criticità.

Efficacia dell'attività di monitoraggio

06/09/2024

Nel 2021/22 non erano presenti criticità. Le criticità presenti nel 2022/23 sono state gestite secondo le Linee Guida di Ateneo. L'efficacia del metodo di monitoraggio, di intervento e di gestione sarà verificata nell'anno 2023/2024.

In merito alle analisi dei Questionari relativi ai Servizi di Supporto (a.a. 22/23), le valutazioni degli studenti sono per lo più soddisfacenti. Il gruppo AQD ritiene comunque importante monitorare aspetti relativi ai servizi offerti dall'Università in merito agli spazi a disposizione per lo studio individuale e all'internazionalizzazione. L'analisi effettuata dal gruppo AQD è in linea con i risultati riportati nella Relazione Annuale della Commissione Paritetica.

Link inserito: <https://sisvaldidat.it/>

▶ QUADRO B7

Opinioni dei laureati

06/09/2024

Ai fini della rilevazione della soddisfazione dei laureandi per il corso di studio concluso, UCBM utilizza il questionario predisposto da AlmaLaurea.

Il questionario è somministrato ai laureandi prima della discussione della prova finale o della tesi ed è compilato dai laureandi on line.

I risultati sono disponibili al link indicato.

Di seguito si presentano le principali evidenze emerse da queste rilevazioni.

Il gruppo AQD ha analizzato in forma aggregata i questionari della soddisfazione per il corso di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera LM-70 (modificato nell'a.a. 2024/2025 in Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design). Per le dieci domande somministrate, i laureati magistrali nel 2023 esprimono una valutazione positiva ed in linea rispetto alla media dell'area geografica di riferimento (classe centro).

Si registrano valutazioni estremamente positive in merito ad aspetti infrastrutturali: aule, postazioni informatiche, attrezzature per le attività didattiche. I servizi di biblioteca presentano valutazioni in linea con la media di classe per il Centro Italia. La percentuale di studenti che si iscriverebbero allo stesso corso dell'Ateneo è pari al 83.3% e superiore rispetto a quello della classe per il Centro Italia (73,5%).

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/stamp.php?>

[versione=2022&annoprofilo=2024&annooccupazione=2023&codicione=0580807307100001&corsclasse=11078&aggrega=SI&confronta=classereg&compatibility=0&kcorsse=3&stella](https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/stamp.php?versione=2022&annoprofilo=2024&annooccupazione=2023&codicione=0580807307100001&corsclasse=11078&aggrega=SI&confronta=classereg&compatibility=0&kcorsse=3&stella)



## ▶ QUADRO C1

### Dati di ingresso, di percorso e di uscita

I dati presi in considerazione ai fini della valutazione dell'attrattività del CdS e dell'efficacia del processo formativo sono quelli forniti periodicamente con scadenza 31 marzo, <sup>06/09/2024</sup> 30 giugno, 30 settembre e 31 dicembre di ogni anno dall'ANVUR.

I dati estrapolati dall'Ateneo ai fini della compilazione della Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA) 2024 sono relativi al 30 settembre 2024.

## ▶ QUADRO C2

### Efficacia Esterna

I dati presi in considerazione ai fini della valutazione dell'efficacia esterna dei CdS sono quelli forniti periodicamente - con scadenza 31 marzo, 30 giugno, 30 settembre e 31 dicembre <sup>06/09/2024</sup> di ogni anno - dall'ANVUR.

I dati estrapolati dall'Ateneo ai fini della compilazione della Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA) 2024 sono relativi al 30 settembre 2024.

Inoltre, sempre ai fini del monitoraggio dell'efficacia esterna dei CdS, UCBM utilizza il questionario per la rilevazione della soddisfazione del corso di studio concluso e la condizione occupazionale di laureandi e laureati predisposto da AlmaLaurea.

La parte relativa alla condizione occupazionale dei laureati è composta da 5 domande.

La rilevazione è effettuata direttamente da Alma Laurea a 1, 3 e 5 anni dal conseguimento del titolo di studio. I questionari raccolti sono elaborati direttamente da AlmaLaurea e i risultati, sono disponibili sul sito AlmaLaurea, che è pubblico.

Di seguito si presentano le principali evidenze emerse da queste rilevazioni.

Dalle rilevazioni AlmaLaurea per i laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera LM-70 (modificato nell'a.a. 2024/2025 in Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design), emerge un quadro in generale positivo. In particolare, il dato sui laureati del CdS basato su un campione di 17 studenti nell'anno 2022 evidenzia un tasso di occupazione ad un anno dalla laurea del 92,3% superiore rispetto alla media di area geografica (78,3%). L'utilizzo di competenze acquisite con la laurea dagli occupati ha una valutazione in linea con la media di area geografica. I laureati inoltre esprimono una valutazione positiva e superiore rispetto alla media del Centro Italia sulla classe di laurea, per la soddisfazione del lavoro svolto.

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/stamp.php?versione=2022&annoprofilo=2024&annooccupazione=2023&codicione=0580807307100001&corsclasse=11078&aggrega=SI&confronta=classereg&compatibility=0&kcorsse=3&stella>

## ▶ QUADRO C3

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

Il monitoraggio delle opinioni enti e imprese con accordi stage/tirocinio curriculare o extracurriculare che hanno ospitato almeno uno studente per stage/tirocinio riguardo a punti di forza e aree di miglioramento nella preparazione degli studenti è effettuato attraverso un apposito questionario somministrato al tutore dei tirocinanti al compimento del tirocinio e dello stage. Di seguito si presentano le principali evidenze emerse da queste rilevazioni.

Dall'analisi dei questionari forniti alle aziende e raccolti dall'ufficio career service risulta un quadro estremamente positivo sulle competenze e conoscenze possedute dal tirocinante. Le aziende apprezzano in generale lo sviluppo di capacità organizzative, lo sviluppo del livello di autonomia e l'apprendimento di nuove abilità.





## ▶ QUADRO D1

### Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

31/05/2024

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo in allegato.

Si veda anche il Documento 'Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo' pubblicato sul sito

Link inserito: <https://www.unicampus.it/ateneo/sistema-di-assicurazione-della-qualita/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

## ▶ QUADRO D2

### Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

31/05/2024

Gli organi e le strutture con responsabilità nell'AQ dei CdS sono:

- Consiglio della Facoltà Dipartimentale

Composizione, compiti e funzionamento del Consiglio della Facoltà Dipartimentale sono disciplinati nello Statuto (art. 19), e nel Regolamento Generale (art. 17);

- Giunta della Facoltà Dipartimentale

Composizione, compiti e funzionamento della Giunta della Facoltà Dipartimentale sono disciplinati nello Statuto (art. 20), e nel Regolamento Generale (art.18);

- Presidente di Corso di Studio

Nomina e compiti del Presidente del Corso di Studio sono disciplinati nel Regolamento Generale di Ateneo (art. 19);

- Gruppo di Assicurazione della Qualità della Didattica (Gruppo AQD)

Composizione e compiti del Gruppo di Assicurazione della Qualità della Didattica sono disciplinati nel Regolamento Generale (art. 20).

Nel documento allegato "Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo", alle pagg. 8,9,14,15 vengono ulteriormente descritte organizzazione e responsabilità a livello di CdS.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

## ▶ QUADRO D3

### Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

05/06/2024

La programmazione dei lavori e le scadenze di attuazione delle iniziative sono definite in base alle scadenze previste dalla normativa vigente e nel rispetto delle tempistiche e dei processi stabiliti all'interno dell'Ateneo.

In allegato la tabella contenente le attività, le responsabilità di processo e gli output documentali.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO D4

Riesame annuale

14/06/2022

Il riesame è un processo parte integrante dell'AQ delle attività di formazione, che ha lo scopo di verificare:

- l'adeguatezza degli obiettivi che il CdS si è proposto;
- la corrispondenza tra gli obiettivi e i risultati;
- l'efficacia del modo con cui il CdS è gestito.

Il riesame comporta un'attività di 'autovalutazione', finalizzata a identificare punti di forza e aree da migliorare, seguita da un'attività finalizzata ad individuare idonee azioni correttive o di miglioramento in corrispondenza delle aree da migliorare identificate.

Il processo di riesame dei CdS è articolato in due momenti:

- monitoraggio annuale,
- riesame ciclico,

che, pur avendo lo stesso oggetto, richiedono una diversa prospettiva di analisi.

Il monitoraggio annuale, che si concretizza nella Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA), è un sintetico commento agli indicatori elaborati dall'ANVUR, mentre il riesame ciclico, che si concretizza nel Rapporto di Riesame Ciclico (RRC), abbraccia l'intero progetto formativo, essendo riferito ad un arco temporale contenente l'intero percorso di una coorte di studenti.

Il riesame è condotto dal Gruppo di AQD, che sovrintende alla redazione sia della SMA sia del RRC e li sottopone alla Giunta di Facoltà Dipartimentale e, quindi, al Consiglio di Facoltà Dipartimentale, che ne assume la responsabilità.

Ai fini del riesame ciclico, il Gruppo di AQD è integrato con almeno un rappresentante delle parti interessate del mondo del lavoro di riferimento.

La SMA, compilata coerentemente alle indicazioni di cui all' Allegato 6.1 alle Linee Guida per l'accreditamento periodico delle Sedi e dei Corsi di Studio universitari dell'ANVUR con riferimento – di norma – ai valori di benchmark al 1 ottobre degli indicatori ANVUR, è impostata per contenere:

- gli indicatori, condivisi da MIUR e ANVUR;
- un commento sintetico agli indicatori e un'analisi delle eventuali criticità riscontrate.

Il Presidio della Qualità (PQA) guida i CdS nella scelta degli indicatori da commentare tenendo conto dei seguenti tre elementi:

- trend dell'indicatore nel triennio;
- benchmarking territoriale: confronto dell'indicatore per i CdS della stessa classe dell'area geografica;
- benchmarking nazionale: confronto dell'indicatore per i CdS della stessa classe in Italia.

Di norma, si suggerisce di:

- valutare il trend come 'crescente' ('decrescente') se la differenza percentuale tra i valori calcolati alla fine del periodo rispetto a quelli calcolati all'inizio è superiore (inferiore) al 10%.
- valutare il benchmarking 'superiore' ('inferiore') alla media regionale o nazionale se la differenza tra il valore dell'indicatore stimato per UCBM e quello stimato nell'area geografica di riferimento o nazionale è superiore (inferiore) al 10%.
- considerare come valore di riferimento principale il benchmarking territoriale e, nel caso di benchmarking territoriale positivo, di effettuare il confronto anche con il valore nazionale.

Il commento e l'analisi degli indicatori sono condotti confrontando sia i dati in serie storica, relativi cioè a 3 anni

accademici/coorti, resi disponibili dall'ANVUR, evidenziando le tendenze nel tempo, sia i dati del CdS con quelli dei CdS della stessa classe nell'Ateneo, nell'area geografica in cui insiste il CdS e in Italia.

Nello spazio dedicato al commento sintetico degli indicatori, il Gruppo di AQD:

- riporta un commento sintetico e critico agli indicatori suggeriti dal PQA;
- evidenzia gli eventuali punti di forza e aree da migliorare e analizza le eventuali criticità riscontrate. L'analisi può anche riguardare risultati che non sembrano presentare particolari criticità (ad esempio, risultati che rimangono sostanzialmente costanti nel tempo o risultati corrispondenti a quelli di altri CdS della stessa tipologia), ma per i quali il CdS potrebbe ritenere opportuno assumere iniziative finalizzate al loro miglioramento o consolidamento.
- Definisce interventi correttivi o di miglioramento, possibilmente identificati, per quanto riguarda gli interventi per il superamento di aree da migliorare relative ai risultati dei CdS (e, quindi, in particolare, risultati relativi a iscrizioni, abbandoni, progressione nella carriera degli studenti e tempi di laurea, efficacia esterna), a valle di una efficace analisi delle cause, compatibili con le risorse disponibili e con le responsabilità assegnate alla Direzione del CdS, che possano essere adottati senza attivare un processo di riesame ciclico e la cui efficacia possa essere verificata possibilmente già in occasione del successivo monitoraggio annuale.

Laddove si riconoscano, invece, criticità maggiori, il Gruppo di ADQ considera la possibilità di anticipare il riesame ciclico.

Il RRC, compilato coerentemente all'Allegato 6.2 alle Linee Guida per l'accreditamento periodico delle Sedi e dei Corsi di Studio universitari.

La scheda di riesame ciclico si articola nelle seguenti cinque parti:

- 1 - Definizione dei profili culturali e professionale e architettura del CdS,
- 2 - L'esperienza dello studente,
- 3 - Risorse del CdS,
- 4 - Monitoraggio e revisione del CdS;
- 5 - Commento agli indicatori.

Ciascuna scheda è poi articolata nelle seguenti tre schede:

- a Sintesi dei principali mutamenti rilevati dall'ultimo riesame;
- b Analisi della situazione sulla base dei dati;
- c Obiettivi e azioni di miglioramento.

Nella scheda a, il RRC documenta, commenta e analizza i principali mutamenti intercorsi dal riesame ciclico precedente, anche in relazione alle azioni migliorative messe in atto.

In particolare, indica se le soluzioni proposte nel riesame precedente sono state realizzate.

Se sì, ne valuta l'efficacia.

Se no (o se i risultati ottenuti sono diversi da quelli auspicati), indica perché e rimodula gli interventi per la loro realizzazione, documentandoli tra le azioni correttive/di miglioramento proposte (o, nel caso in cui non si intenda più riproporle, indica perché).

Se sono state avviate, ma non completate, indica lo stato di attuazione e rimodula gli interventi necessari al loro completamento (o, nel caso in cui non si intenda più completarle, indica perché).

Nella scheda b, il RRC innanzitutto risponde alla/e domanda/e posta/e dai punti di riflessione raccomandati dall'ANVUR, rimandando alla documentazione già disponibile (in generale, la SUA-CdS o il sito dell'Ateneo/del CdS) o, in mancanza di adeguata documentazione già disponibile, descrivendo sinteticamente le attività e/o i comportamenti e/o i risultati del CdS riguardo all'argomento/agli argomenti oggetto del punto di riflessione.

Quindi, il RRC analizza la situazione del CdS relativamente, per le prime quattro parti in cui si articola la scheda di riesame ciclico, ai punti di riflessione raccomandati dall'ANVUR e, per la quinta parte, agli indicatori della SMA. L'analisi può anche evidenziare risultati che non sembrano presentare particolari criticità (ad esempio, risultati che rimangono sostanzialmente costanti nel tempo o risultati corrispondenti a quelli di altri CdS della stessa tipologia), ma per i quali il CdS potrebbe ritenere opportuno assumere iniziative finalizzate al loro miglioramento o consolidamento.

Infine, il RRC valuta l'adeguatezza e/o l'efficacia delle attività e/o dei comportamenti e/o dei risultati del CdS, individuando i punti di forza (situazioni pienamente soddisfacenti) e le aree da migliorare (situazioni non soddisfacenti). In particolare, per le aree da migliorare relative a risultati dei CdS (e quindi, in particolare, risultati relativi a iscrizioni, abbandoni, progressione nella carriera degli studenti e tempi di laurea, efficacia esterna), l'analisi riguarda anche la ricerca delle loro possibili cause. La valutazione può essere associata a ciascun punto di riflessione o a un insieme di punti di riflessione, in particolare quando già associati tra loro nel documento ANVUR sopra citato (ad esempio, con riferimento ai punti di riflessione della sezione '2 - L'esperienza dello studente', la valutazione può essere associata a ciascun punto di riflessione o all'insieme dei punti di riflessione raggruppati sotto le voci 'Orientamento e tutorato', etc.).

Nella scheda c, il RRC indica gli obiettivi e le azioni di miglioramento individuate o ritenuti comunque opportuni/necessari

in base a mutate condizioni, agli elementi critici individuati e alle azioni volte ad apportare miglioramenti.

Di norma, per ogni area da migliorare identificata in b è proposta almeno una azione di miglioramento (o motivato perché non se ne propongono) e sono indicati il/i responsabile/i della sua realizzazione, i target temporali e, se pertinenti, le risorse necessarie e il target di risultato con i relativi indicatori per tenerne sotto controllo la realizzazione.

Il PQA ha predisposto due tabelle per la gestione degli obiettivi e delle azioni di miglioramento indicati nel RRC:

- la tabella 'Obiettivi e azioni di miglioramento',
- la tabella 'Trasmissione obiettivi e azioni di miglioramento',

La tabella 'Obiettivi e azioni di miglioramento' è articolata nelle seguenti colonne: Obiettivi e azioni di miglioramento, Considerazioni del PQA, Indicazioni del PQA, Monitoraggio.

Nello specifico:

- nella colonna 'Obiettivi e azioni di miglioramento', compilata dal Gruppo di AQD, sono riportati gli obiettivi e le azioni di miglioramento indicate nel RRC suddivise in "Obiettivi e azioni di miglioramento riproposti" e "Nuovi obiettivi e azioni di miglioramento";
- nella colonna Considerazioni del PQA il PQA riporta le proprie considerazioni in merito alla pertinenza e all'adeguatezza degli obiettivi e delle azioni di miglioramento;
- nella colonna Indicazioni del PQA il PQA riporta una fra le seguenti indicazioni:
  - o 'Da riformulare', se le considerazioni riportate nella colonna precedente evidenziassero una formulazione non adeguata degli obiettivi e delle azioni di miglioramento. In questo caso, il Gruppo di AQD è invitato a riformulare la proposta all'interno della tabella;
  - o 'Da prendere in considerazione da parte di ...', con l'indicazione dell'organo o della struttura che dovrà prenderla in considerazione, nel caso in cui ritenesse gli obiettivi e le azioni di miglioramento pertinenti e formulati in modo adeguato;
  - o 'Da non prendere in considerazione', nel caso in cui, sulla base delle considerazioni riportate nella colonna precedente, il PQA ritenesse gli obiettivi e le azioni di miglioramento non pertinenti o non presentabili;
- infine, nella colonna Monitoraggio il PQA indica la struttura/organo deputata/o al monitoraggio della gestione degli obiettivi e delle azioni di miglioramento da parte dell'organo o struttura che dovrà prenderli in considerazione.

La tabella 'Trasmissione obiettivi e azioni di miglioramento' è articolata nelle seguenti colonne: Obiettivi e azioni di miglioramento, Sintesi risposte, Monitoraggio.

Nello specifico:

- nella colonna 'Obiettivi e azioni di miglioramento' il PQA riporta gli obiettivi e le azioni di miglioramento del Gruppo di AQD che dovranno essere prese in considerazione dai/dalle singoli/e organi/strutture. Il PQA trasmetterà quindi la tabella con la colonna Obiettivi e azioni di miglioramento compilata al/alla competente organo/struttura;
- nella colonna 'Sintesi risposte' l'organo/la struttura riporterà la sintesi delle proprie risposte (considerazioni in merito alla pertinenza e all'adeguatezza degli obiettivi e delle azioni di miglioramento, decisioni assunte, ...) agli obiettivi e delle azioni di miglioramento;
- infine, nella colonna 'Monitoraggio' il PQA indica la struttura/organo deputata/o al monitoraggio della gestione degli obiettivi e delle azioni di miglioramento da parte dell'organo o struttura che deve prenderli in considerazione.

In allegato sono riportati i template sia della tabella 'Obiettivi e azioni di miglioramento' sia della tabella 'Trasmissione obiettivi e azioni di miglioramento'.

Gli esiti del monitoraggio sono documentati nei documenti di registrazione degli organi e delle strutture responsabili dei monitoraggi stessi.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Template



Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento di progettazione del CdS Scienze e Tecnologie alimentari e Gestione di Filiera



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

<b>Università</b>	Università "Campus Bio-Medico" di ROMA
<b>Nome del corso in italiano</b>	Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design
<b>Nome del corso in inglese</b>	Food Science and Technology and Food Design
<b>Classe</b>	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	-
<b>Tasse</b>	<a href="https://www.unicampus.it/it/tasse-e-contributi">https://www.unicampus.it/it/tasse-e-contributi</a> Pdf inserito: <a href="#">visualizza</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Corsi interateneo R&D



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

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	SANTONICO Marco
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio della Facolta' Dipartimentale di Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Scienze e Tecnologie per lo Sviluppo Sostenibile e One Health (Dipartimento Legge 240)

## Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	BRNFNC71P28H501W	BRUNO	Francesco	IUS/03	12/E3	PO	1	
2.	DRCLSE88P56H501W	DE ARCANDELIS	Elisa	AGR/15	07/F	RD	1	
3.	DFLMCL79M13H501M	DE FALCO	Marcello	ING-IND/25	09/D3	PO	1	
4.	DGULRA74E69F158E	DUGO	Laura	CHIM/10	03/D1	PA	1	
5.	PNNGFR81S18A783A	PANNELLA	Gianfranco	AGR/16	07/I	RD	1	
6.	SNTMRC74R23H501P	SANTONICO	Marco	ING-INF/01	09/E3	PO	1	

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

**Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Design**



## Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Faiella	Francesco		
Lazzari	Massimiliano		



## Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Benvenuto	Eugenio
De Arcangelis	Elisa
Lazzari	Massimiliano
Pannella	Gianfranco
Santonico	Marco
Visicchio	Marilena



## Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
LOCATO	Vittoria		Docente di ruolo



## Programmazione degli accessi



Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)

No

**Requisiti per la programmazione locale**

La programmazione locale è stata deliberata su proposta della struttura di riferimento del:

- Sono presenti laboratori ad alta specializzazione
- Sono presenti sistemi informatici e tecnologici
- Sono presenti posti di studio personalizzati

**Sedi del Corso**

Sede del corso: Via Alvaro del Portillo, 21 00128 ROMA - ROMA

Data di inizio dell'attività didattica

01/10/2024

Studenti previsti

**✘ Errori Rilevazione (sede: ROMA)**

Inserire il campo Utenza Sostenibile

**✘ Errori Rilevazione**

I posti indicati 0 differiscono dal numero inserito nella programmazione locale **35**

**Eventuali Curriculum**

Non sono previsti curricula

**Sede di riferimento Docenti, Figure Specialistiche e Tutor****Sede di riferimento DOCENTI**

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
BRUNO	Francesco	BRNFNC71P28H501W	

SANTONICO	Marco	SNTMRC74R23H501P
DE ARCANGELIS	Elisa	DRCLSE88P56H501W
DE FALCO	Marcello	DFLMCL79M13H501M
DUGO	Laura	DGULRA74E69F158E
PANNELLA	Gianfranco	PNNGFR81S18A783A

#### Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

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

Figure specialistiche del settore non indicate

#### Sede di riferimento TUTOR

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

LOCATO Vittoria



## Altre Informazioni



Codice interno all'ateneo del corso	STLM01^2024^PDS0-2024^1094
Massimo numero di crediti riconoscibili	10 DM 16/3/2007 Art 4 <a href="#">Nota 1063 del 29/04/2011</a>



## Date delibere di riferimento



Data di approvazione della struttura didattica	18/10/2018
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	24/10/2018
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	13/11/2018 - 04/12/2018
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	16/01/2019



## Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione



## 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

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

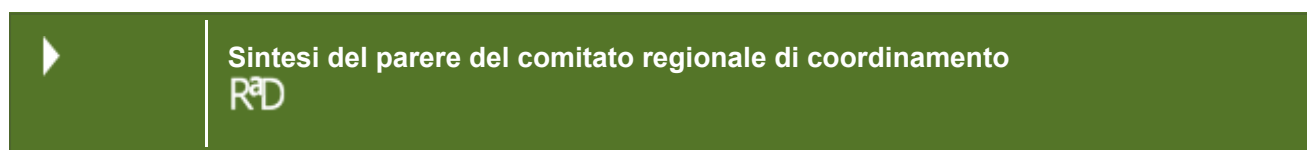
Il NdV rileva che gli sbocchi occupazionali previsti nel RAD del Corso di Studio sono ben definiti e confermati anche dalle parti sociali che sono state consultate in fase di istituzione del Corso di Studio. Il nome del Corso di Studio 'Scienze e tecnologie alimentari e Gestione di Filiera' è appropriato e coerente con le attività formative e gli sbocchi occupazionali previsti.

Il NdV ritiene che gli obiettivi formativi siano chiaramente espressi e risultino adeguati. Il NdV raccomanda una attenta attività di monitoraggio in itinere del corso di studio.

Il NdV, valutati i requisiti per l'accreditamento iniziale del Corso di Studio di nuova istituzione in Scienze e Tecnologie alimentari e Gestione di Filiera, tenuto conto della documentazione presentata e preso atto delle osservazioni contenute nella Relazione della CPDS esprime parere favorevole.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Relazione tecnica del NdV



Il Comitato, dopo ampia discussione e sulla base delle informazioni contenute nella documentazione trasmessa,

- verificato che le proposte sopra elencate sono rispondenti, per quanto di competenza del CRUL, a quanto indicato dalla normativa vigente,
  - verificata l'assenza di sovrapposizione con altri corsi di laurea appartenenti alla stessa classe presenti nella Regione Lazio,
  - constatato che le proposte si inquadrano positivamente in un'azione mirata a differenziare l'offerta formativa dei corsi universitari della Regione Lazio,
- unanime, esprime parere favorevole alle proposte di istituzione dei Corsi suddetti.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale CRUL approvazione CdS

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2024	A02401252	<b>Analisi Sensoriali degli Alimenti</b> (modulo di Tecnologie Alimentari) <i>annuale</i>	AGR/15	Giovanna IAFELICE		<a href="#">52</a>
2	2024	A02401254	<b>Biotecnologie Vegetali per gli Alimenti</b> (modulo di Biotecnologie Vegetali per gli Alimenti) <i>semestrale</i>	BIO/04	Vittoria LOCATO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/04	<a href="#">12</a>
3	2024	A02401256	<b>Biotecnologie Vegetali per gli Alimenti e Post Raccolta</b> (modulo di Biotecnologie Vegetali per gli Alimenti) <i>semestrale</i>	BIO/04	Vittoria LOCATO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/04	<a href="#">32</a>
4	2024	A02401257	<b>Chimica Analitica</b> (modulo di Analisi delle Formulazioni Alimentari) <i>annuale</i>	CHIM/01	Chiara FANALI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	CHIM/01	<a href="#">44</a>
5	2024	A02401258	<b>Chimica degli Alimenti</b> (modulo di Analisi delle Formulazioni Alimentari) <i>annuale</i>	CHIM/10	<b>Docente di riferimento</b> Laura DUGO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHIM/10	<a href="#">40</a>
6	2024	A02401259	<b>Diritto Alimentare</b> <i>semestrale</i>	IUS/03	<b>Docente di riferimento</b> Francesco BRUNO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	IUS/03	<a href="#">48</a>
7	2024	A02401260	<b>Diritto della sostenibilità delle imprese alimentari</b> <i>semestrale</i>	IUS/03	Ginevra BRUTTO		<a href="#">32</a>
8	2024	A02401261	<b>Elementi di microbiologia predittiva e tecniche microbiologiche</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	<b>Docente di riferimento</b> Gianfranco PANNELLA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/16	<a href="#">32</a>
9	2023	A02400704	<b>Fondamenti di Ingegneria Chimica</b> (modulo di Ingegneria delle Tecnologie Alimentari) <i>semestrale</i>	ING-IND/25	<b>Docente di riferimento</b> Marcello DE FALCO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	ING-IND/25	<a href="#">64</a>
10	2023	A02400706	<b>Genetica Agraria</b> (modulo di Microbiologia degli Alimenti e genetica agraria) <i>semestrale</i>	AGR/07	Eugenio BENVENUTO		<a href="#">40</a>
11	2024	A02401262	<b>Genetica e</b>	AGR/07	Eugenio		<a href="#">48</a>

			<b>miglioramento Genetico per la Sostenibilità Alimentare</b> <i>semestrale</i>		BENVENUTO		
12	2024	A02401263	<b>Inglese Tecnico-Scientifico</b> <i>semestrale</i>	L-LIN/12	Roberta ARONICA		<a href="#">24</a>
13	2024	A02401265	<b>MOCA: materiali a contatto con gli alimenti</b> <i>semestrale</i>	CHIM/07	Marcella TROMBETTA <i>Professore Ordinario</i>	CHIM/07	<a href="#">32</a>
14	2023	A02401225	<b>Metodi avanzati di analisi degli alimenti</b> <i>semestrale</i>	CHIM/01	Chiara FANALI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	CHIM/01	<a href="#">32</a>
15	2023	A02400727	<b>Microbiologia degli Alimenti</b> (modulo di Microbiologia degli Alimenti e genetica agraria) <i>semestrale</i>	AGR/16	<b>Docente di riferimento</b> Gianfranco PANNELLA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/16	<a href="#">12</a>
16	2023	A02400727	<b>Microbiologia degli Alimenti</b> (modulo di Microbiologia degli Alimenti e genetica agraria) <i>semestrale</i>	AGR/16	Annamaria BEVIVINO		<a href="#">48</a>
17	2024	A02401264	<b>Microbiologia e Biotecnologie Microbiche in Campo Alimentare</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	<b>Docente di riferimento</b> Gianfranco PANNELLA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/16	<a href="#">12</a>
18	2024	A02401264	<b>Microbiologia e Biotecnologie Microbiche in Campo Alimentare</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	Annamaria BEVIVINO		<a href="#">40</a>
19	2023	A02400728	<b>Modelli e sistemi per la gestione dei dati</b> (modulo di Informatica e modelli per la gestione dati) <i>semestrale</i>	ING-INF/05	Luca VOLLERO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	ING-INF/05	<a href="#">24</a>
20	2024	A02401266	<b>Molecole Bioattive Vegetali</b> (modulo di Biotecnologie Vegetali per gli Alimenti) <i>semestrale</i>	BIO/04	Laura DE GARA <i>Professore Ordinario</i>	BIO/04	<a href="#">8</a>
21	2024	A02401267	<b>Operazioni Unitarie e Bio-Processi Per le Tecnologie Alimentari</b> <i>semestrale</i>	ING-IND/25	<b>Docente di riferimento</b> Marcello DE FALCO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	ING-IND/25	<a href="#">32</a>
22	2024	A02401267	<b>Operazioni Unitarie e Bio-Processi Per le Tecnologie Alimentari</b> <i>semestrale</i>	ING-IND/25	Mauro CAPOCELLI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	ING-IND/25	<a href="#">16</a>
23	2023	A02400739	<b>Principi di Controllo</b>	ING-INF/04	<b>Docente di</b>	ING-	<a href="#">16</a>

			<b>automatico</b> (modulo di Ingegneria delle Tecnologie Alimentari) <i>semestrale</i>		<b>riferimento</b> Marco SANTONICO <i>Professore Ordinario</i> (L. 240/10)	INF/01	
24	2024	A02401268	<b>Processi delle Tecnologie Alimentari</b> (modulo di Tecnologie Alimentari) <i>annuale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Elisa DE ARCANGELIS <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/15	<a href="#">52</a>
25	2023	A02400744	<b>Sensori e applicazioni</b> (modulo di Ingegneria delle Tecnologie Alimentari) <i>semestrale</i>	ING-INF/01	<b>Docente di riferimento</b> Marco SANTONICO <i>Professore Ordinario</i> (L. 240/10)	ING- INF/01	<a href="#">44</a>
26	2024	A02401269	<b>Sofisticazione e frodi in campo alimentare</b> <i>semestrale</i>	CHIM/07	Docente_Fittizio DOCENTE_FITIZIO		32
27	2023	A02400751	<b>Strumenti Informatici per la gestione dei dati</b> (modulo di Informatica e modelli per la gestione dati) <i>semestrale</i>	ING-INF/05	Anna SABATINI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	ING- INF/05	<a href="#">24</a>
28	2024	A02401270	<b>Tecnologie e bioprocessi pere l'industria alimentare</b> <i>semestrale</i>	ING-IND/25	Luigi NATALONI		<a href="#">32</a>
						ore totali	924



## Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	40	40	32 - 46
	↳ <i>Analisi Sensoriali degli Alimenti (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>			
	↳ <i>Processi delle Tecnologie Alimentari (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>			
	↳ <i>Food Design (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>Sistemi di Certificazione per le Produzioni Alimentari (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>Sostenibilità per le Produzioni Alimentari (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ <i>Microbiologia e Biotecnologie Microbiche in Campo Alimentare (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	CHIM/01 Chimica analitica			
	↳ <i>Chimica Analitica (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i>			
CHIM/10 Chimica degli alimenti				
↳ <i>Chimica degli Alimenti (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i>				
Discipline della produzione e gestione.	AGR/01 Economia ed estimo rurale	24	24	20 - 35
	↳ <i>Economia e Marketing dei Prodotti Alimentari (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/07 Genetica agraria			
	↳ <i>Genetica e miglioramento Genetico per la Sostenibilità Alimentare (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
BIO/04 Fisiologia vegetale				
↳ <i>Biotecnologie Vegetali per gli Alimenti (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>				

↳ <i>Biotechnologie Vegetali per gli Alimenti e Post Raccolta (1 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl</i>			
↳ <i>Molecole Bioattive Vegetali (1 anno) - 1 CFU - semestrale - obbl</i>			
IUS/03 Diritto agrario			
↳ <i>Diritto Alimentare (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 52 (minimo da D.M. 45)</b>			
<b>Totale attività caratterizzanti</b>			64
			52 - 81

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	ING-IND/25 Impianti chimici	16	16	12 - 28 min 12
	↳ <i>Operazioni Unitarie e Bio-Processi Per le Tecnologie Alimentari (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	ING-INF/01 Elettronica			
	↳ <i>Sensori e Applicazioni (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
	ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni			
	↳ <i>Metodi e Strumenti per l'Intelligenza Artificiale (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
<b>Totale attività Affini</b>			16	12 - 28

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	8 - 12
Per la prova finale		21	18 - 25
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	3 - 3
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	4	4 - 8
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-

Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d

Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	-	-
<b>Totale Altre Attività</b>	40	33 - 48

**CFU totali per il conseguimento del titolo**

**120**

**CFU totali inseriti**

120

97 - 157



## Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



## Attività caratterizzanti R<sup>2</sup>D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	BIO/09 Fisiologia			
	BIO/10 Biochimica			
	CHIM/01 Chimica analitica			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti	32	46	-
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)			
ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni				
Discipline della produzione e gestione.	AGR/01 Economia ed estimo rurale			
	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/07 Genetica agraria			
	AGR/13 Chimica agraria			
	AGR/19 Zootecnia speciale	20	35	-
	BIO/04 Fisiologia vegetale			
IUS/03 Diritto agrario				
SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese				
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:</b>		<b>52</b>		
<b>Totale Attività Caratterizzanti</b>		<b>52 - 81</b>		



## Attività affini R<sup>AD</sup>

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	12	28	12
<b>Totale Attività Affini</b>			12 - 28



## Altre attività R<sup>AD</sup>

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		8	12
Per la prova finale		18	25
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	3
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	4	8
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
<b>Totale Altre Attività</b>		33 - 48	



## Riepilogo CFU

R<sup>a</sup>D

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>120</b>
Range CFU totali del corso	97 - 157



Comunicazioni dell'ateneo al CUN

R<sup>a</sup>D



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

R<sup>a</sup>D



Note relative alle attività di base

R<sup>a</sup>D



Note relative alle altre attività

R<sup>a</sup>D



Note relative alle attività caratterizzanti

R<sup>a</sup>D