



REGOLAMENTO DIDATTICO

CORSO di LAUREA in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

(Classe L-26 R- Scienze e Tecnologie Alimentari)

COORTE 2025 – 2026

approvato dal Senato Accademico nella seduta del 22 luglio 2025

ART. 1 - DATI GENERALI

ART. 2 - REQUISITI DI AMMISSIONE E RICONOSCIMENTO CREDITI

ART. 3 - ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA

ART. 4 - ALTRE ATTIVITÀ FORMATIVE

ART. 5 - ORDINAMENTO DIDATTICO

ART. 6 - DIDATTICA PROGRAMMATA SUA-CDS - ELENCO DEGLI INSEGNAMENTI

ART. 7 - PIANO UFFICIALE DEGLI STUDI

ART. 8 - DOVERI e OBBLIGHI DEGLI STUDENTI

ART. 1 - DATI GENERALI	
1.1 Dipartimento di afferenza:	Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente
1.2 Classe:	L-26 R Classe delle lauree in Scienze e Tecnologie Alimentari
1.3 Sede didattica:	Via Santa Sofia, 100. 95123 Catania
1.4 Organi del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari	
	Presidente, Consiglio di Corso di Studio, Gruppo di Gestione AQ
1.5 Profili professionali di riferimento:	
	TECNOLOGO ALIMENTARE Codifiche ISTAT: - Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2) - Tecnici della vendita e della distribuzione - (3.3.3.4.0) - Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)
1.6 Accesso al corso	
	☒ <i>libero</i> ☐ <i>numero programmato nazionale</i> ☐ <i>numero programmato locale con test d'ingresso</i>
1.7 Lingua del corso:	Italiano
1.8 Durata del corso:	Tre anni
1.9 Conseguimento del titolo	
	La laurea si consegue con l'acquisizione di almeno 180 CFU maturati per tutte le attività formative previste (177 CFU previsti per accedere all'esame di laurea e 3 CFU per la prova finale).
1.10 Ordinamento didattico	
	L'ordinamento didattico del Corso di Studio con il quadro generale delle attività formative, redatto secondo lo schema definito dai Decreti Ministeriali e nel rispetto delle prescrizioni dell'ANVUR, è consultabile al link riportato all'art.5 del presente Regolamento.

ART. 2 - REQUISITI DI AMMISSIONE E RICONOSCIMENTO CREDITI
2.1 Titolo di studio
Per essere ammessi al Corso di Studio occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo dal Consiglio di Corso di Studio.
2.2 Candidati extracomunitari non residenti con titolo estero
Titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo ai sensi della normativa vigente. Si precisa che a tutti gli studenti stranieri si applicano le norme di cui alle “Procedure per l'accesso degli studenti stranieri/internazionali ai corsi di formazione superiore in Italia” consultabile sul sito www.studiare-in-italia.it. I candidati con titolo estero potranno avvalersi dei servizi dell'Università di Catania dedicati agli studenti internazionali.
2.3 Conoscenze richieste per l'accesso
È richiesto il possesso o l'acquisizione di una preparazione di base adeguata di matematica, di cui, nel seguito, vengono definite le modalità di accertamento, l'eventuale assegnazione di Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) da soddisfare entro il primo anno, le modalità di soddisfacimento e le eventuali iniziative messe in atto a supporto.
2.4 Modalità di verifica delle conoscenze richieste per l'accesso
La verifica del possesso delle conoscenze iniziali indispensabili sarà effettuata dopo l'immatricolazione attraverso la somministrazione di un test. Il test si compone di 10 quesiti a risposta multipla, una sola delle quali corretta. Il punteggio totale verrà calcolato in base al numero di risposte esatte, sbagliate e non date, secondo le seguenti attribuzioni: • per ogni risposta corretta: 1 punto • per ogni risposta non data o errata: 0 punti. Le modalità di partecipazione al test sono pubblicizzate sul sito del Dipartimento mediante opportuno avviso.
2.5 Obblighi formativi aggiuntivi nel caso di verifica non positiva
Il punteggio minimo nel test di verifica che consente di essere ammessi senza OFA è di 4 punti. Nel caso in cui non sia stato svolto o superato il test, lo studente viene ammesso con Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA), può frequentare i corsi integrativi organizzati dal Dipartimento e ha l'obbligo di effettuare un test di recupero che sancisce l'acquisizione di tali obblighi formativi. Le modalità di erogazione di tali attività integrative sono pubblicizzate sul sito del Dipartimento. Gli studenti non potranno sostenere esami di profitto senza avere soddisfatto gli OFA assegnati.
2.6 Criteri di riconoscimento di crediti conseguiti in altri corsi di studio
Sulla base dell'art. 12 del Regolamento Didattico di Ateneo (RDA), il riconoscimento totale o parziale, ai fini della prosecuzione degli studi, dei crediti acquisiti da uno studente in altre Università o in altro corso di studio, è deliberato dal Consiglio del Corso di Studio che accoglie lo studente e che dovrà tenere conto dei seguenti orientamenti: • coerenza dei contenuti fra gli insegnamenti acquisiti e quelli curriculari; • numero di crediti ed impegno orario confrontabili tra esami acquisiti e insegnamenti per i quali i crediti stessi sono riconosciuti; • riconoscimento del maggior numero possibile dei crediti già maturati dallo studente. I crediti formativi universitari acquisiti possono essere riconosciuti fino a concorrenza dei crediti dello stesso settore scientifico disciplinare previsti dall'ordinamento didattico del Corso di Studio e dal piano ufficiale degli studi di cui al successivo art. 7, nel rispetto dei relativi ambiti scientifico disciplinari e della tipologia delle attività formative. Qualora, effettuati i riconoscimenti in base alle norme del presente regolamento, residuino crediti non utilizzati, il consiglio di Corso di Studio può riconoscerli valutando il caso concreto sulla base delle affinità didattiche e culturali. Nel caso in cui lo studente provenga da un Corso di Studio appartenente alla medesima classe, la quota dei crediti relativi al medesimo settore scientifico-disciplinare direttamente riconosciuti, non può essere inferiore al 50% di quelli già maturati.

Coerentemente con quanto disposto dal Regolamento Didattico di Ateneo (art. 26), lo studente che abbia conseguito crediti riconoscibili può avanzare istanza di iscrizione con abbreviazione di carriera, sulla quale il Consiglio di Corso di Studio delibera stabilendo i CFU da riconoscere e, conseguentemente, l'anno di corso al quale lo studente può essere iscritto. Agli iscritti che siano già in possesso di un titolo di studio dello stesso livello i crediti conseguiti possono essere riconosciuti solo in numero non superiore alla metà dei crediti necessari per il conseguimento del titolo, al netto dei crediti relativi alla prova finale che non potranno essere riconosciuti. Per quanto non previsto si rimanda al Regolamento didattico di Ateneo vigente.
2.7 Criteri di riconoscimento di conoscenze e abilità professionali, certificate ai sensi della normativa vigente in materia, nonché di altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario;
Ai sensi della normativa vigente e coerentemente con quanto disposto dal Regolamento Didattico di Ateneo (art. 12), il consiglio di Corso di Studio può riconoscere come crediti formativi universitari, conoscenze e abilità professionali nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario, certificate ai sensi della normativa vigente in materia. Se l'attività è stata svolta presso una pubblica amministrazione è sufficiente che lo studente presenti un'autocertificazione resa ai sensi della normativa vigente; diversamente, se l'attività è stata svolta presso un ente e/o una struttura non afferenti alla pubblica amministrazione, è necessario che lo studente presenti una certificazione rilasciata a norma di legge dall'ente e/o dalla struttura. Le predette certificazioni dovranno, altresì, riportare il numero di ore dell'attività formativa svolta, la valutazione dell'apprendimento e le competenze acquisite all'esito dell'attività certificata. Ai fini del riconoscimento dei CFU, il Consiglio di Corso di Studio valuta la congruenza delle conoscenze e delle abilità acquisite con gli obiettivi formativi del Corso di Studio. Il Consiglio del Corso di Studio ha il compito di individuare quali abilità professionali possano essere riconosciute, fino a concorrenza del numero massimo di CFU di cui al successivo punto 2.10, sulla base di un'attenta valutazione dell'attinenza e adeguatezza di tali abilità con l'ordinamento didattico e gli obiettivi formativi specifici previsti dal Corso di Studio. Le attività già riconosciute ai fini della attribuzione di crediti formativi universitari nell'ambito di corsi di laurea non possono essere nuovamente riconosciute come crediti formativi nell'ambito di corsi di laurea magistrale, di corsi di laurea magistrale a ciclo unico o di altri corsi di laurea.
2.8 Criteri di riconoscimento di CFU per attività formative svolte nei cicli di studio presso gli istituti di formazione della pubblica amministrazione, nonché alle altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario, alla cui progettazione e realizzazione l'università abbia concorso;
Il Consiglio di Corso di Studio, ai sensi della normativa vigente e coerentemente con quanto disposto dal Regolamento Didattico di Ateneo (art. 12), può riconoscere come crediti formativi universitari attività formative svolte nei cicli di studio presso gli istituti di formazione della pubblica amministrazione, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario, alla cui progettazione e realizzazione l'università abbia concorso. Similmente a quanto disposto al precedente punto 2.7, l'istanza di riconoscimento dovrà essere corredata da opportuna certificazione resa ai sensi della normativa vigente ed atta a fornire idonea informazione per la valutazione. Ai fini del riconoscimento dei CFU, il Consiglio di Corso di Studio individua quali attività, conoscenze e abilità possano essere riconosciute, fino a concorrenza del numero massimo di CFU di cui al successivo punto 2.10, sulla base di criteri atti a consentire una valutazione accurata tesa ad accertare primariamente l'attinenza e l'adeguatezza con l'ordinamento didattico e gli obiettivi formativi specifici previsti dal Corso di Studio. Le attività già riconosciute ai fini della attribuzione di crediti formativi universitari nell'ambito di corsi di laurea non possono essere nuovamente riconosciute come crediti formativi nell'ambito di corsi di laurea magistrale, di corsi di laurea magistrale a ciclo unico o di altri corsi di laurea.
2.9 Criteri di riconoscimento di CFU per il conseguimento da parte dello studente di medaglia olimpica o paralimpica ovvero del titolo di campione mondiale assoluto, campione europeo assoluto o campione italiano assoluto nelle discipline riconosciute dal Comitato olimpico nazionale italiano o dal Comitato italiano paralimpico.
Il Consiglio di Corso di Studio, in coerenza con la normativa vigente, può riconoscere come crediti formativi universitari il conseguimento da parte dello studente di medaglia olimpica o paralimpica ovvero del titolo di campione mondiale assoluto, campione europeo assoluto o campione italiano assoluto nelle discipline

riconosciute dal Comitato olimpico nazionale italiano o dal Comitato italiano paralimpico purché siano certificati a norma di legge dall'ente e/o dalla struttura presso cui sono stati conseguiti.

Le attività già riconosciute ai fini della attribuzione di crediti formativi universitari nell'ambito di corsi di laurea non possono essere nuovamente riconosciute come crediti formativi nell'ambito di corsi di laurea magistrale, di corsi di laurea magistrale a ciclo unico o di altri corsi di laurea.

2.10 Numero massimo di crediti riconoscibili per i motivi di cui ai punti 2.7, 2.8 e 2.9

Ai sensi della normativa vigente, può essere riconosciuto un massimo di 12 CFU per le attività di cui ai punti 2.7, 2.8 e 2.9.

ART. 3 - ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA
3.1 Articolazione del percorso formativo
Il percorso formativo è articolato in due <i>curricula</i> i cui dettagli sono forniti nel piano ufficiale degli studi (art. 7 del presente Regolamento): - Alimenti funzionali, nutrizione e salute - Ristorazione e distribuzione
3.2 Suddivisione temporale
Le attività formative per ciascun anno sono organizzate in due periodi didattici.
3.3 Percorso DUAL DEGREE
No
3.4 Frequenza
La frequenza ai corsi non è obbligatoria, tuttavia è vivamente consigliata perché facilita il percorso di apprendimento e la valutazione di merito dello studente. È possibile il riconoscimento dello status di studente lavoratore, atleta, in situazioni di vulnerabilità, con disabilità e in stato di detenzione, dietro presentazione di istanza, in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 30 del RDA e nel Regolamento per il riconoscimento dello status di studente lavoratore, studente atleta, studente in situazione di difficoltà e studente con disabilità (D.R. n. 1598 del 2/5/2018) e dalla delibera del Consiglio di Dipartimento Di3A (n. 3 del 20.01.2016). A tali studenti verranno riconosciute specifiche forme di supporto didattico integrativo nonché la possibilità di sostenere gli esami negli appelli straordinari riservati a tali categorie.
3.5 Modalità di accertamento della frequenza
Pur non essendo obbligatoria, la rilevazione della frequenza degli studenti “effettivi”, ossia di coloro che partecipano alle lezioni e che sono sottoposti all’obbligo di compilazione della scheda-questionario di valutazione periodica della didattica, secondo le norme indicate dall’ANVUR, avverrà con modalità demandate all’autonomia organizzativa dei docenti titolari dei corsi di insegnamento. Sarà cura del docente comunicare agli uffici preposti in Ateneo tali informazioni sull’attività didattica svolta, anche mediante la scheda di rilevazione delle opinioni dei docenti prevista dall’Ateneo
3.6 Tipologia delle forme didattiche adottate e corrispondenza CFU/ore
I corsi di insegnamento possono prevedere più moduli, ognuno dei quali riferibile ad una diversa tipologia di attività, cui corrisponde una diversa frazione dell’impegno orario complessivo da destinare alle attività assistite dal docente, per ciascun CFU, secondo lo schema di seguito riportato: (F) lezione frontale = n. 7 ore di lezioni frontali in aula; (E) esercitazioni = n. 14 ore di lavoro assistito in aula, in laboratorio, seminari, visite tecniche.
3.7 Modalità di verifica della preparazione: esami, verifiche etc..
La modalità di verifica della preparazione per l’acquisizione dei CFU varia per ciascuna attività formativa, insegnamenti e altre attività. La verifica può essere svolta tramite: • esame orale (O); • esame scritto (S); • stesura di un elaborato tecnico (T); • prova grafica (G); • prova pratica (P); • prove intermedia (PI). Il tipo di prova, in itinere, intermedia e finale, è scelta in modo da consentire alla commissione di valutare nel modo più adeguato il conseguimento da parte dello studente degli obiettivi formativi previsti. Può prevedere un esame con voto o consistere in una valutazione finale del profitto che prevede un attestato di idoneità.

I crediti correlati alla conoscenza di una lingua straniera dell'U.E. di norma l'inglese vengono acquisiti a seguito di un colloquio volto ad accertarne la conoscenza di base il cui livello minimo richiesto è quello B1 della classificazione CEFR (Common European Framework of Reference for Languages). Il Corso di Studio annualmente organizza dei corsi di preparazione linguistica per il superamento della prova. Come stabilito dal Regolamento Didattico di Ateneo (art. 13), per attestare la conoscenza della lingua straniera e avere il riconoscimento dei relativi crediti, lo studente può presentare una certificazione linguistica rilasciata da un ente certificatore riconosciuto dall'Ateneo.
3.8 Regole di presentazione dei piani di studio individuali Di norma non è ammessa la presentazione di un piano di studio individuale da parte dello studente. Eccezioni sono consentite nel caso di riconoscimento crediti, di cui all'art. 2 del presente regolamento per studenti provenienti da altri corsi di laurea, per i quali il Consiglio di Corso di Studio elabora un piano di studio individuale che garantisca la coerenza con l'ordinamento didattico, con gli obiettivi formativi specifici e con i contenuti culturali del Corso. In coerenza con quanto disposto dal Regolamento Didattico di Ateneo e da apposito Regolamento (D.R. 3001 del 26/07/2018), analoghe iniziative verranno valutate dal Consiglio di Corso di Studio per i percorsi formativi degli studenti a tempo parziale, degli studenti lavoratori, degli studenti atleti, degli studenti in situazioni di vulnerabilità, degli studenti con disabilità o disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e in stato di detenzione. Infine, secondo quanto stabilito dal Regolamento Didattico di Ateneo, può essere conseguito il titolo secondo un piano di studi individuale comprendente anche attività formative diverse da quelle previste dal regolamento didattico, purché ritenuto coerente dal Consiglio di Corso di Studio con l'ordinamento didattico, con gli obiettivi formativi e con i contenuti culturali del corso dell'anno accademico di immatricolazione.
3.9 Criteri di verifica periodica della non obsolescenza dei contenuti conoscitivi Non è prevista verifica periodica della non obsolescenza dei contenuti conoscitivi per i corsi relativi al D.M. 509/99 ed al D.M. 270/04, secondo quanto deliberato dal Consiglio di Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, struttura didattica di riferimento, nella seduta del 20.01.2016.
3.10 Criteri di verifica dei crediti conseguiti da più di sei anni I crediti conseguiti da più di sei anni sono ritenuti pienamente validi nel caso non vi siano state modifiche sostanziali dei contenuti degli insegnamenti cui essi si riferiscono. In caso contrario, il Consiglio del Corso di Studio dovrà esprimersi secondo quanto deliberato dal Consiglio di Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, struttura didattica di riferimento, nella seduta del 20 gennaio 2016.
3.11 Criteri di riconoscimento di studi compiuti all'estero Lo studente è incoraggiato a svolgere parte dei propri studi presso università estere o istituzioni equiparate con le quali l'Ateneo abbia stipulato programmi di mobilità studentesca e/o accordi bilaterali che prevedono il conseguimento di titoli riconosciuti dalle due parti. In base all'art. 32 del Regolamento Didattico di Ateneo, il Consiglio del Corso di Studio delibera in merito al <i>Learning Agreement</i> presentato dallo studente, specificando quali attività proposte dallo studente potranno essere riconosciute e motivando le eventuali ragioni del diniego. La delibera indica la corrispondenza tra le attività formative riconosciute e quelle curriculari del Corso di Studio e non si basa sulla più o meno perfetta corrispondenza dei contenuti tra gli insegnamenti del corso di studi e quelli che lo studente intende seguire all'estero, ma sulla verifica della coerenza di questi ultimi con gli obiettivi del Corso di Studio. Per la conversione dei voti saranno utilizzate modalità conformi con quanto previsto dal sistema ECTS (<i>European Credit Transfer System</i>) o da altri sistemi per accordi fuori UE.
3.12 Criteri di riconoscimento di crediti formativi acquisiti presso altri atenei italiani Ai sensi della normativa vigente e nell'ambito di specifiche disposizioni dell'Ateneo di Catania in materia, sarà possibile il riconoscimento di crediti formativi secondo quanto previsto da convenzioni finalizzate a programmi di mobilità che potranno essere stipulate con altri Atenei italiani legalmente riconosciuti.
3.13 Orientamento e tutorato Il Dipartimento Di3A assicura attività di orientamento in ingresso e <i>in itinere</i> e di tutorato in conformità con il Regolamento Didattico di Ateneo. In seno al Dipartimento Di3A opera una Commissione Orientamento che organizza iniziative collettive di incontro con gli studenti, funzionali all'avvio della carriera universitaria per la presentazione dell'offerta formativa e dei servizi di supporto offerti; si rimanda alla pagina web del

Dipartimento dedicata per informazioni ed aggiornamenti sulle iniziative in essere (<https://www.di3a.unict.it/it/orientamento>).

Il Corso di Studio prevede il ruolo di tutor che è svolto da diversi docenti del Consiglio di Corso di Studio, i quali sono coordinati dal presidente del Corso di Studio e agiscono di concerto col Gruppo di Gestione per l'Assicurazione della Qualità (GGAQ) del Corso di Studio e la Commissione Paritetica Dipartimentale. Gli studenti sono assegnati ai tutor allorché sono disponibili i nominativi degli iscritti al I anno e l'assegnazione avviene secondo un'equa ripartizione del totale degli studenti per singolo docente tutor. Gli studenti prendono visione dell'assegnazione nell'apposita pagina web del Corso di Studio. I docenti tutor orientano e assistono gli studenti nel corso degli studi, per renderli attivamente partecipi del processo formativo, aiutandoli a rimuovere eventuali ostacoli ad una proficua frequenza ai corsi e assistendoli nelle loro scelte formative. Essi, inoltre, forniscono agli studenti informazioni, consigli e supporto sia sulle carriere e sul monitoraggio in itinere (frequenza e progressione carriera; altre attività formative; insegnamenti a scelta) sia sull'internazionalizzazione. Gli incontri tra i docenti tutor e gli studenti avvengono in gruppo o singolarmente, in relazione a specifiche esigenze, negli orari dedicati al ricevimento studenti, in presenza o a distanza, secondo quanto pubblicato nel sito docente.

Oltre all'attività dei docenti tutor, sono previste anche attività di tutorato propedeutiche e di recupero, tese a favorire l'apprendimento delle discipline e a fornire supporto per il superamento degli esami di profitto, svolte da studenti di corsi di studio magistrale e/o laureati selezionati ogni anno accademico tramite appositi bandi. Il Dipartimento organizza corsi di recupero intensivi gratuiti di matematica allo scopo di agevolare lo studente a superare gli Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA). Inoltre, il Dipartimento offre agli studenti del I anno l'opportunità di usufruire di un progetto all'interno dei Piani di Orientamento e Tutorato (POT), che prevede attività di tutorato in modo da ridurre o rimuovere le cause delle criticità relative alla progressione delle carriere degli studenti (abbandoni precoci e/o ritardi e difficoltà nel superamento dei 40 CFU al passaggio al II anno). Una pagina web del Dipartimento è dedicata alle iniziative di tutorato.

Un servizio di consulenza gestito da una équipe di psicologi, pensato come uno spazio di accoglienza e di ascolto, è organizzato dal Career Service dell'Ateneo di Catania al fine di comprendere le eventuali difficoltà incontrate dagli studenti e di aiutarli a superare gli ostacoli che ritardano il loro percorso universitario.

Per gli studenti con disabilità e con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA), è garantito il diritto allo studio, all'uguaglianza e all'integrazione sociale, attraverso il Centro per l'Inclusione Attiva e Partecipata (CInAP) dell'Ateneo, che fornisce servizi e supporti specifici per garantirne l'inclusione all'interno della comunità studentesca.

3.14 Valutazione dell'attività didattica

L'attività didattica, coerentemente con le prassi stabilite dall'Ateneo di Catania, viene annualmente valutata dagli studenti attraverso un questionario di rilevamento delle loro opinioni (OPIS), le cui procedure di somministrazione e pubblicazione sono definite e proposte dal Presidio della Qualità di Ateneo. Nell'apposita pagina web dell'Ateneo (<https://www.unict.it/it/ateneo/valutazione-della-didattica>), a cui si rimanda, sono reperibili ulteriori informazioni.

L'Area dei Sistemi Informativi di Ateneo, attraverso un sistema indipendente, gestisce la procedura che garantisce l'anonimato non registrando le credenziali degli utenti. Per ciascun A.A., sul portale di Ateneo sono disponibili i dati riguardanti le opinioni degli studenti e gli stessi dati sono oggetto di approfondita analisi in seno al Gruppo di Gestione AQ del Corso di Studio al fine di proporre azioni correttive per eventuali criticità rilevate. Attività di sensibilizzazione sull'importanza di compilare i questionari sono portati avanti in seno al Corso di Studio.

3.15 Tirocini curriculari e placement

A partire dal secondo anno di corso è prevista l'effettuazione di un periodo di "tirocinio formativo e di orientamento" di cui al successivo punto 4.2, presso una struttura convenzionata con l'Ateneo, secondo la normativa vigente e coerentemente con quanto disposto dal Regolamento Didattico di Ateneo (art. 22), la cui finalità non è direttamente quella di favorire l'inserimento lavorativo, bensì quella di affinare il processo di apprendimento e di formazione dello studente con una modalità nota come "alternanza studio e lavoro".

Il tirocinio non dà luogo a voto di profitto e il conseguimento dei relativi crediti è subordinato alla valutazione positiva di una relazione sul lavoro svolto durante il tirocinio, elaborata dallo studente e vista dal tutor

aziendale. Il docente tutor, presa visione della documentazione di fine tirocinio, valuterà il lavoro svolto e approverà la registrazione dei crediti sulla carriera dello studente. La registrazione dei crediti sulla carriera dello studente verrà perfezionata da un'apposita commissione nominata dal Consiglio di Corso di Studio. Il Consiglio di Corso di Studio valuterà eventuali attività didattiche alternative al tirocinio curriculare per gli studenti a cui è riconosciuto lo status di cui all'Art. 30 del Regolamento didattico di Ateneo.

Nella sezione dedicata della pagina web del Dipartimento Di3A (<https://www.di3a.unict.it/it/content/tirocini>) sono disponibili dettagli sulle procedure e la calendarizzazione, nonché la modulistica da utilizzare. L'Ufficio della Didattica, dei Servizi agli Studenti e della Mobilità internazionale del Dipartimento Di3A garantisce agli studenti l'assistenza per le procedure.

A livello di Dipartimento, la Commissione Placement del Di3A, cura i servizi finalizzati al placement, e si rimanda alla pagina web del Dipartimento dedicata (<https://www.di3a.unict.it/it/content/commissione-placement>) per dettagli e aggiornamenti sulle iniziative programmate.

ART. 4 - ALTRE ATTIVITÀ FORMATIVE

4.1 Attività a scelta dello studente

In coerenza con quanto disposto dal Regolamento Didattico di Ateneo (art. 21), lo studente può scegliere liberamente 12 crediti tra tutti gli insegnamenti dell'Ateneo o qualsiasi tipologia di attività formativa organizzata o prevista dall'Ateneo, purché giudicati coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di Studio e non ripetitivi con i contenuti culturali già presenti nel piano di studi. Il Consiglio di Corso di Studio valuta le singole istanze presentate dagli studenti. La scelta dello studente può ricadere anche all'interno di una lista di insegnamenti pre-approvati annualmente dal Consiglio, utilizzando il sistema di gestione informatizzata della carriera. Per l'acquisizione di tali crediti è necessario il superamento dell'esame o di altra forma di verifica del profitto.

4.2 Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettere c, d del DM 270/2004)

a) Ulteriori conoscenze linguistiche
Non previste

b) Abilità informatiche e telematiche

Durante il percorso formativo è previsto che lo studente acquisisca gli elementi di base per la comunicazione e la gestione dell'informazione e le abilità relazionali utili per l'inserimento nel mondo del lavoro. Il Dipartimento organizza, annualmente, un Laboratorio di informatica (3 CFU), i cui obiettivi e contenuti sono stabiliti dal Consiglio di Corso di Studio.

Per attestare la conoscenza delle abilità informatiche e avere il riconoscimento dei relativi crediti, lo studente può presentare una certificazione rilasciata da enti certificatori riconosciuti. In generale, si riconoscono validi per l'acquisizione dei 3 CFU le certificazioni ECDL Standard, ECDL Full Standard, Eipass 7 moduli user ed Eipass Progressive, che prevedono sette esami, alcuni dei quali orientati ad accertare competenze fondamentali sull'informatica, sulla navigazione Internet, sull'elaborazione testi e sull'utilizzo del foglio di calcolo. Si riconoscono validi anche i moduli ECDL Advanced (ECDL Advanced Word Processing, ECDL Advanced Spreadsheets, etc.), ECDL Specialized (IT-Security, WebEditing, ImageEditing, 2D Computer Aided Design, etc.) e le seguenti certificazioni MOS (MOS Expert Word 2010 o successive, MOS Expert Excel 2010 o successive, MOS Specialist Access 2010, MOS Specialist Powerpoint 2010 o successive). Non sono invece riconosciute valide le certificazioni ECDL Core, ECDL Base, Eipass Basic ed Eipass Junior.

c) Tirocini formativi e di orientamento

L'effettuazione del tirocinio di cui al precedente punto 3.15 comporta l'acquisizione di 2 CFU.

d) Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro

Il Dipartimento organizza annualmente attività seminariali di orientamento al mondo del lavoro la cui frequenza è vivamente consigliata agli studenti e che concorrono al raggiungimento di 1 CFU previsto nel piano di studi. Lo studente può presentare certificazione per attività formative e culturali, realizzate o meno con il concorso dell'Ateneo e riferite ad un periodo ricompreso negli anni di iscrizione al corso, purché queste ultime siano ritenute coerenti dal Consiglio di Corso di Studio con gli obiettivi della classe di laurea.

Lo studente, una volta ottenuta l'attestazione delle attività svolte per il totale di 1 CFU, potrà presentare istanza di riconoscimento in carriera (in unica soluzione), presentando una breve relazione scritta sulle attività alle quali ha partecipato. L'ufficio della Didattica, dei servizi agli studenti e della mobilità internazionale prenoterà, quindi, lo studente per la registrazione dei crediti sulla carriera da parte di un'apposita commissione nominata dal Consiglio di Corso di Studio.

4.3 Periodi di studio all'estero e/o in Italia

Le attività formative seguite all'estero sono considerate dalla Commissione, in sede di valutazione della prova finale, come specificato al punto 4.4.

4.4 Prova finale

Per essere ammessi alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 3 CFU, lo studente deve avere acquisito i 177 CFU previsti.

La prova finale consiste nella discussione di un elaborato finale di tipo compilativo, in lingua italiana o inglese, svolto sotto la supervisione di un docente che assume il ruolo di relatore, anche di altro Ateneo. Parte della redazione dell'elaborato finale può essere svolta all'estero per un massimo di 2 CFU. In fase di stesura

dell'elaborato e della sua esposizione, il docente relatore e la commissione valuteranno il grado di raggiungimento da parte dello studente degli obiettivi specifici del Corso di Studio, nonché la sua capacità di applicare conoscenza e comprensione, l'autonomia di giudizio, le abilità comunicative e la capacità di apprendimento.

La discussione dell'elaborato finale è pubblica e si svolge davanti a una commissione composta da non meno di tre docenti dell'Ateneo, compresi i professori a contratto, e presieduta dal presidente del Corso di Studio o da un docente da lui delegato. La valutazione della prova finale per il conseguimento della laurea è espressa in centodecimi. Il voto, oltre che della prova finale, tiene conto delle valutazioni di profitto conseguite dallo studente nelle attività formative dell'intero corso ed è determinato dalla somma del punteggio attribuito dalla commissione alla discussione dell'elaborato finale e del merito curriculare complessivo.

La commissione può attribuire un punteggio compreso fra 0 e 5 punti.

Il merito curriculare complessivo è calcolato aggiungendo alla media ponderata dei voti del curriculum studiorum, espressa in centodecimi $[(\text{media ponderata dei voti} \times 11)/3]$:

- per lodi: 0,2 punti per ogni singola lode;
- per CFU conseguiti all'estero: 2 punti per un numero di CFU ≥ 12 ;
- per CFU conseguiti all'estero e non in piano di studi: 0,1 punti per ogni CFU non già riconosciuto;
- per studente in corso: 3 punti.

In relazione a quest'ultimo criterio, per gli studenti con DSA la durata normale del corso è incrementata di 1 anno e per gli studenti con disabilità è incrementata di 2 anni. Inoltre, la durata normale del corso di studi è incrementata per gli studenti iscritti in regime di tempo parziale come stabilito dal Regolamento Didattico di Ateneo (art. 29) e da apposito Regolamento (D.R. 3001 del 26/07/2018).

Al candidato che ottiene il massimo dei voti, la commissione può conferire la lode solo all'unanimità.

ART. 5 – ORDINAMENTO DIDATTICO
Approvato in data 04/06/2025
L'ordinamento didattico del Corso di Studio con il quadro generale delle attività formative è consultabile al seguente link https://www.di3a.unict.it/sites/default/files/documenti_sito/L26_sta_RAD_2025.pdf

ART. 6 - DIDATTICA PROGRAMMATA SUA-CDS ELENCO DEGLI INSEGNAMENTI
Coorte 2025-2026

n.	SSD	denominazione	CFU	n. ore		propedeuticità	Anno di erogazione	Lingua	Obiettivi formativi
				lezioni	Altre attività (Esercitazioni)				
1	AGRI-05/A) (ex AGR/11)	Apidologia e produzioni di qualità	6	21	42	-	3	ITA	Fornire adeguate conoscenze sugli aspetti produttivi dell'allevamento dell'ape mellifera e sulle caratteristiche dei prodotti ottenibili, al fine di trasferire le competenze necessarie per la gestione delle problematiche legate all'apicoltura, all'ambiente e all'ottenimento di prodotti apistici di qualità. Saranno fornite conoscenze sulla biologia, le relazioni con le piante e il ruolo delle api nel contribuire a determinare la qualità dell'ambiente e la qualità dei prodotti agricoli attraverso l'impollinazione delle colture.
2	BIOS-07/A (ex BIO/10)	Biochimica	8	56	0	-	2	ITA	Fornire conoscenze di base sulla struttura delle principali classi di biomolecole, proteine, acidi nucleici, lipidi e glucidi e di organizzazione cellulare, dell'azione catalitica degli enzimi e della loro regolazione; dei principi del metabolismo e delle principali vie metaboliche.
3	BIOS-07/A (ex BIO/10)	Biochimica della nutrizione	6	42	0	-	3	ITA	Lo scopo del corso è quello di fornire allo studente gli elementi necessari alla comprensione dei meccanismi biochimici alla base di digestione, assunzione, distribuzione ed elaborazione dei nutrienti nel metabolismo umano e la sua regolazione; particolare riguardo è rivolto ai processi biochimici coinvolti negli effetti salutistici di alcuni alimenti.
4	CHEM-07/B (ex CHIM/10)	Chimica degli alimenti	6	35	14	-	2	ITA	Fornire le conoscenze essenziali sulla chimica degli alimenti, incluse struttura e proprietà dei principali nutrienti (proteine, carboidrati, lipidi), importanza dei costituenti funzionali (nutraceutici, vitamine) e trasformazioni degli alimenti.
5	CI Chimica generale e organica								

	CHEM-03/A (ex CHIM/03)	Chimica generale ed elementi di stechiometria	4	21	14	-	1	ITA	Fornire le abilità e le conoscenze di base di chimica generale e stechiometria, utili a far acquisire allo studente i fondamenti e le abilità di base per la comprensione e lo studio delle materie che richiedono familiarità col metodo scientifico e capacità di analisi di problemi chimici, quali quelle delle aree di apprendimento delle tecnologie e della sicurezza alimentare.
	CHEM-05/A (ex CHIM/06)	Chimica organica	4	21	14	-	1	ITA	Fornire le basi per l'interpretazione dei principali fenomeni che governano i sistemi biologici. Fornire una lettura in chiave molecolare per la corretta informazione sul settore alimentare, biotecnologico e ambientale. Fornire conoscenze sulle metodologie impiegate nei laboratori di ricerca e di controllo.
6	AGRI-01/A (ex AGR/01)	Economia dell'impresa agroalimentare	6	21	42	-	2	ITA	Fornire conoscenze sull'impresa e sui rapporti che la stessa stabilisce con i principali istituti economici, sulla classificazione delle imprese, sul principio di economicità, il bilancio di esercizio, l'analisi di bilancio per indici e per flussi. Inoltre, sviluppare competenze sulla redazione della contabilità industriale e sul piano di impresa.
7	AGRI-01/A (ex AGR/01)	Economia della qualità e della distribuzione dei prodotti agroalimentari	6	21	42	-	3	ITA	Il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze e le competenze necessarie per analizzare, valutare e gestire le dinamiche economiche legate alla qualità e alla distribuzione dei prodotti agroalimentari. Attraverso un approccio didattico che integra conoscenze teoriche ed applicative, l'obiettivo principale è sviluppare una comprensione approfondita delle interazioni tra qualità, normative, strumenti pubblici e privati e strategie distributive, con particolare attenzione al funzionamento dei canali distributivi tradizionali ed innovativi. Il percorso mira a fornire agli studenti strumenti concreti per affrontare le sfide del settore, promuovendo la competitività e la sostenibilità delle filiere agroalimentari e valorizzandone il ruolo in un contesto globale sempre più complesso ed interconnesso.
8	CI Economia e legislazione agroalimentare								

	AGRI-01/A (ex AGR/01)	Economia agroalimentare	6	21	42	-	2	ITA	Fornire le conoscenze funzionali allo studio dei fenomeni economico-gestionali delle filiere agroalimentari; comportamento del consumatore e ruolo delle imprese rispetto ai relativi mercati di consumo dei beni agroalimentari e delle risorse impiegate.
	GIUR-03/B (ex IUS/03)	Legislazione alimentare	3	14	14	-	2	ITA	Fornire le basi sul diritto, sulla legislazione alimentare tra finalità pubblicistiche (a tutela della salute), commercialistiche (a tutela della concorrenzialità e trasparenza del mercato) e anche privatistiche (a tutela dei consumatori e di piccoli imprenditori-contrattanti deboli dinanzi allo strapotere di imprese di grandi dimensioni).
9	AGRI-04/C (ex AGR/10)	Edifici agroindustriali	6	21	42	-	2	ITA	Fornire agli studenti conoscenze sui caratteri progettuali, costruttivi e distributivi degli edifici per la lavorazione e la trasformazione dei principali prodotti agricoli, al fine di comprendere il ruolo della progettazione e della qualità dei materiali sulle attività produttive del contesto territoriale.
10	CI Fondamenti di fisica e macchine								
	PHYS-01/A (ex FIS/01)	Fisica	3	7	14	-	1	ITA	Fornire le nozioni che, insieme al modulo di meccanica e macchine, permetteranno di affrontare le discipline caratterizzanti del corso di studio. In particolare, saranno fornite le nozioni di meccanica, idrodinamica, fenomeni ondulatori ed elettromagnetismo. La trattazione sarà effettuata restando nell'ambito delle conoscenze matematiche acquisite dagli studenti.
	AGRI-04/B (ex AGR/09)	Meccanica e macchine	6	21	42	-	1	ITA	Trasmettere le conoscenze sulla meccanica di base e sulle principali macchine di interesse per il settore agroalimentare, necessarie per la gestione e la sorveglianza dei processi produttivi. Promuovere l'attenzione verso gli aspetti tecnico-ingegneristici della disciplina e la valutazione critica dei risultati numerici

11	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Gestione della qualità e della sicurezza alimentare	6	21	42	-	1	ITA	Il corso si propone il trasferimento delle conoscenze teorico-applicative riguardanti le nozioni di base della teoria dei sistemi incardinati all'ambito della Qualità Globale e Gestionale, nonché delle norme cogenti e volontarie per la produzione e commercializzazione di ingredienti, semilavorati e prodotti alimentari complessi, nel rispetto della salubrità e genuinità attese. Tali conoscenze costituiranno le basi per sviluppare nello studente le capacità e competenze tecnico-gestionali ed organizzative per l'adozione delle appropriate strategie di prevenzione e controllo del rischio di diversa natura (biologico, chimico, fisico-particellare) per la salute dei consumatori e delle tecniche di registrazione degli eventi nel manuale di autocontrollo redatto in base ai principi della tracciabilità/rintracciabilità di filiera. Progressivamente con il percorso formativo intrapreso, lo studente dovrà essere in grado di progettare, gestire e implementare un sistema di qualità conforme agli strumenti gestionali in materia, con particolare riferimento alla Rintracciabilità di filiera (Reg. CE 178/2002) e al Sistema di Garanzia Igienica (Reg. CE 852, 853, 854/2004; Reg. CE 882/2004 e successive modifiche).
12	MATH-05/A (ex MAT/08)	Matematica e statistica applicate alle scienze alimentari	6	21	42	-	1	ITA	Il corso ha l'obiettivo di fornire agli studenti le basi matematiche e statistiche necessarie per analizzare e interpretare fenomeni legati alle Scienze e Tecnologie Alimentari. La trattazione teorica sarà affiancata da esempi e applicazioni pratiche per evidenziare l'utilità di tali strumenti nei contesti professionali. Gli studenti acquisiranno competenze per: comprendere i principi matematici fondamentali, utili alla risoluzione di problemi qualitativi e quantitativi; applicare tecniche statistiche di base per l'analisi di dati sperimentali; intuire l'importanza e l'applicabilità di modelli matematici per la descrizione e la risoluzione di problemi nel settore alimentare.
13	AGRI-08/A (ex AGR/16)	Microbiologia degli alimenti funzionali	6	21	42	-	3	ITA	Approfondire le conoscenze sui principali microrganismi di interesse alimentare con attitudini salutistiche; fornire conoscenze sugli effetti salutistici degli alimenti e sulla loro interazione con il microbiota intestinale.
14	CI Microbiologia generale e degli alimenti								

	AGRI-08/A (ex AGR/16)	Microbiologia degli alimenti	6	21	42	-	2	ITA	Fornire le basi per comprendere, interpretare e gestire i fattori, intrinseci, estrinseci e di processo che condizionano lo sviluppo dei microrganismi negli alimenti. Implementazione di piani HACCP. Cenni di analisi del rischio, gestione del rischio microbiologico.
	AGRI-08/A (ex AGR/16)	Microbiologia generale	6	21	42	-	2	ITA	Fornire le conoscenze di base sui microrganismi di interesse alimentare, attraverso lo studio della morfologia, fisiologia e tassonomia microbica, delle interazioni dei microrganismi con l'ambiente, delle tecniche per la coltivazione e il controllo della crescita microbica.
15	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Operazioni unitarie	6	21	42	-	2	ITA	Fornire conoscenze generali sui principi e sulle applicazioni delle Operazioni unitarie (OU) più utilizzate dall'industria di conservazione, trasformazione e produzione di alimenti ed ingredienti alimentari. Lo studente alla fine del corso dovrà: a) conoscere i principi di base delle OU; b) essere in grado di controllare e gestire le varie OU valutandone i bilanci di massa e di energia, la capacità e l'efficienza; c) elementi di trasporto dei fluidi e del calore; funzionamento e dimensionamento degli scambiatori di calore maggiormente utilizzati nelle industrie alimentari.
16	CI Patologia e parassitologia degli alimenti								
	AGRI-05/A (ex AGR/11)	Difesa degli alimenti dagli animali infestanti	6	21	42	-	2	ITA	Fornire le conoscenze sugli aspetti bioetologici dei principali gruppi di animali infestanti essenziali per la definizione dei più appropriati programmi di gestione e controllo delle infestazioni specifiche delle realtà produttive agroalimentari del territorio.
	AGRI-05/B (ex AGR/12)	Patologia post-raccolta dei prodotti vegetali	6	21	42	-	2	ITA	Fornire gli strumenti necessari per la diagnosi delle principali alterazioni biotiche, abiotiche e per il controllo e la prevenzione delle contaminazioni in post-raccolta da micotossine inficanti la qualità e la quantità dei vegetali.

17	MEDS-08/C (ex MED/49)	Principi di nutrizione umana	6	21	42	-	3	ITA	Il corso si propone di dare la conoscenza di base della fisiologia del sistema digestivo e di digestione e assorbimento dei nutrienti. Il corso prevede lo studio delle evidenze scientifiche sulla relazione tra dieta e malattie cronico-degenerative, nonché la loro applicazione per l'elaborazione di piani alimentari in linea con le raccomandazioni nazionali. Saranno altresì discussi i principi che sottendono gli effetti di una corretta alimentazione sulla salute umana e le principali metodiche per valutare lo stato nutrizione ed i fabbisogni energetici.
18	CI Processi e controllo dei prodotti alimentari								
	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Analisi chimiche, fisiche e sensoriali	6	21	42	-	3	ITA	Fornire le nozioni di base sul funzionamento, i rischi e il ruolo di un laboratorio di analisi chimico-fisiche dei prodotti alimentari, allo scopo di scegliere le metodiche analitiche appropriate, preparare il campione, eseguire l'analisi e i calcoli stechiometrici, interpretare i risultati ottenuti confrontandoli con la legislazione di settore e/o i parametri di qualità. Fornire nozioni di base sull'analisi sensoriale (scopi, obiettivi, metodologie, analisi statistica) per consentire la comunicazione tra studente e i quadri dirigenti della moderna industria alimentare.
	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Processi delle tecnologie alimentari	6	21	42	-	3	ITA	Trasferire conoscenze relative alla trasformazione industriale di materie prime del settore lattiero caseario, enologico, oleario considerando la composizione chimica ed il valore nutritivo, gli aspetti tecnologici e le problematiche connesse.
19	CI Produzioni animali								
	AGRI-09/B (ex AGR/18)	Alimentazione e qualità delle produzioni animali	6	21	42	-	1	ITA	Trasmettere le nozioni di base dei principi metabolici che influenzano la qualità delle produzioni animali. Trasferire la capacità di valutare i parametri di qualità dei prodotti di origine animale ed individuare la relazione fra alimentazione degli animali e qualità dei prodotti.

	AGRI-09/A (ex AGR/17)	Sistemi di produzione animale	6	21	42	-	1	ITA	Fornire conoscenze sui sistemi zootecnici approfondendo le dinamiche demografiche delle specie con particolare attenzione alla caratterizzazione delle razze, alla conoscenza delle attitudini produttive e all'analisi delle cause della variabilità genetica. Fornire competenze sulle strategie di miglioramento genetico finalizzate all'ottimizzazione della efficienza produttiva. Approfondire le conoscenze sui marchi di qualità e sul ruolo dei consorzi di tutela, per la valorizzazione delle produzioni. Trasmettere conoscenze sui fattori genetici che influenzano la qualità dei prodotti di origine animale
20	CI Produzioni vegetali								
	AGRI-02/A (ex AGR/02)	Coltivazioni erbacee per l'industria alimentare	6	21	42	-	1	ITA	Fornire le nozioni di base e le competenze per la valutazione dell'influenza di fattori biologici, ambientali e agronomici sulle caratteristiche quanti-qualitative delle coltivazioni erbacee per l'industria alimentare.
	AGRI-03/A (ex AGR/03)	Prodotti frutticoli	6	21	42	-	1	ITA	Fornire allo studente le conoscenze necessarie alla valutazione della qualità dei prodotti frutticoli attraverso la trattazione di tematiche relative al metabolismo dei frutti durante il processo di accrescimento, maturazione, stoccaggio.
21	AGRI-09/C (ex AGR/19)	Qualità dei prodotti di origine animale per la ristorazione e la distribuzione	6	21	42	-	3	ITA	Fornire le conoscenze necessarie alla gestione della qualità e della sicurezza dei prodotti di origine animale destinati alla ristorazione e alla distribuzione, con particolare riferimento alla qualità delle carni, dei prodotti lattiero-caseari e dei prodotti ittici.
22	AGRI-02/B (ex AGR/04)	Qualità funzionale degli ortaggi	6	21	42	-	3	ITA	L'insegnamento si propone di fornire strumenti di comprensione utili per analizzare gli aspetti morfologici, tecnici connessi con la qualità dei prodotti ortivi; valutare l'impatto delle varianti di processo ai fini del mantenimento della qualità funzionale del prodotto, analizzandone anche gli aspetti salutistici.

23	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Tecnologie applicate alla ristorazione	6	21	42	-	3	ITA	Il corso ha l'obiettivo di fornire la comprensione delle trasformazioni che gli alimenti subiscono durante le operazioni fondamentali, le tecnologie tradizionali in uso e quelle innovative nella ristorazione. Inoltre, si concentra sui principi di organizzazione della filiera tecnologica, sui flow-sheet dei processi di produzione e distribuzione dei pasti, sui principali layout delle strutture di ristorazione collettiva e sugli schemi operativi dei principali impianti.
----	--------------------------	---	---	----	----	---	---	-----	--

ART: 7 - PIANO UFFICIALE DEGLI STUDI coorte 2025-2026						
1. CURRICULUM: “Alimenti funzionali, nutrizione e salute”						
n.	SSD	Denominazione	CFU	Forma didattica	Verifica della preparazione	Frequenza
1° anno - 1° periodo						
1	CI Chimica generale e organica				S+O	
	CHEM-03/A (ex CHIM/03)	Chimica generale ed elementi di stechiometria	4	F+E		no
	CHEM-05/A (ex CHIM/06)	Chimica organica	4	F+E		no
2	MATH-05/A (ex MAT/08)	Matematica e statistica applicata alle scienze alimentari	6	F+E	S+O	no
3	CI Produzioni animali				S+O	
	AGRI-09/B (ex AGR/18)	Alimentazione e qualità delle produzioni animali	6	F+E		no
	AGRI-09/A (ex AGR/17)	Sistemi di produzione animale	6	F+E		no
	Colloquio di lingua inglese		5			
1° anno - 2° periodo						
4	CI Fondamenti di fisica e macchine				PI/S+O	
	PHYS-01/A (ex FIS/01)	Fisica	3	F+E		no
	AGRI-04/B (ex AGR/09)	Meccanica e macchine	6	F+E		no
5	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Gestione della qualità e della sicurezza alimentare	6	F+E	O	no
6	CI Produzioni vegetali				O	
	AGRI-02/A (ex AGR/02)	Coltivazioni erbacee per l'industria alimentare	6	F+E		no
	AGRI-03/A (ex AGR/03)	Prodotti frutticoli	6	F+E		no
	Laboratorio di Informatica		3			
2° anno - 1° periodo						
7a	CI Microbiologia generale e degli alimenti				T+O	
	AGRI-08/A (ex AGR/16)	Microbiologia generale	6	F+E		no
8	AGRI-04/C (ex AGR/10)	Edifici agroindustriali	6	F+E	O	no
9	CI Economia e legislazione agroalimentare				O	no
	AGRI-01/A (ex AGR/01)	Economia agroalimentare	6	F+E		
	GIUR-03/B (ex IUS/03)	Legislazione alimentare	3	F+E		
10	BIOS-07/A (ex BIO/10)	Biochimica	8	F	S	no
11	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Operazioni unitarie	6	F+E	S+O	no

2° anno - 2° periodo						
12	CHEM-07/B (ex CHIM/10)	Chimica degli alimenti	6	F+E	O	no
13	CI Patologia e parassitologia degli alimenti				S+O	
	AGRI-05/A (ex AGR/11)	Difesa degli alimenti dagli animali infestanti	6	F+E		no
	AGRI-05/B (ex AGR/12)	Patologia post-raccolta dei prodotti vegetali	6	F+E		no
14	AGRI-01/A (ex AGR/01)	Economia dell'impresa agroalimentare	6	F+E	S+O	no
7b	CI Microbiologia generale e degli alimenti				T+O	
	AGRI-08/A (ex AGR/16)	Microbiologia degli alimenti	6	F+E		no
	Tirocinio formativo e di orientamento		2			
3° anno - 1° periodo						
15	BIOS-07/A (ex BIO/10)	Biochimica della nutrizione	6	F	O	no
16	CI Processi e controllo dei prodotti alimentari				P+S+O	
	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Analisi chimiche, fisiche e sensoriali	6	F+E		no
	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Processi delle tecnologie alimentari	6	F+E		no
17	Insegnamento a scelta		12			
3° anno - 2° periodo						
18	AGRI-08/A (ex AGR/16)	Microbiologia degli alimenti funzionali	6	F+E	O	no
19	AGRI-02/B (ex AGR/04)	Qualità funzionale degli ortaggi	6	F+E	O	no
20	MEDS-08/C (ex MED/49)	Principi di nutrizione umana	6	F+E	O	no
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro		1			
	Prova finale		3			

2. CURRICULUM: “Ristorazione e distribuzione”						
n.	SSD	denominazione	CFU	Forma didattica	Verifica della preparazione	Frequenza
1° anno - 1° periodo						
1	CI Chimica generale e organica				S+O	
	CHEM-03/A (ex CHIM/03)	Chimica generale ed elementi di stechiometria	4	F+E		no
	CHEM-05/A (ex CHIM/06)	Chimica organica	4	F+E		no
2	MATH-05/A (ex MAT/08)	Matematica e Statistica Applicata alle Scienze Alimentari	6	F+E	S+O	no
3	CI Produzioni animali				S+O	
	AGRI-09/B (ex AGR/18)	Alimentazione e qualità delle produzioni animali	6	F+E		no
	AGRI-09/A (ex AGR/17)	Sistemi di produzione animale	6	F+E		no
	Colloquio di lingua inglese		5			
1° anno - 2° periodo						
4	CI Fondamenti di fisica e macchine				PI/S+O	
	PHYS-01/A (ex FIS/01)	Fisica	3	F+E		no
	AGRI-04/B (ex AGR/09)	Meccanica e macchine	6	F+E		no
5	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Gestione della qualità e della sicurezza alimentare	6	F+E	O	no
6	CI Produzioni vegetali				O	
	AGRI-02/A (ex AGR/02)	Coltivazioni erbacee per l'industria alimentare	6	F+E		no
	AGRI-03/A (ex AGR/03)	Prodotti frutticoli	6	F+E		no
	Laboratorio di Informatica		3			
2° anno - 1° periodo						
7a	CI Microbiologia generale e degli alimenti				T+O	
	AGRI-08/A (ex AGR/16)	Microbiologia generale	6	F+E		no
8	AGRI-04/C (ex AGR/10)	Edifici agroindustriali	6	F+E	O	no
9	CI Economia e legislazione agroalimentare				O	no
	AGRI-01/A (ex AGR/01)	Economia agroalimentare	6	F+E		
	GIUR-03/B (ex IUS/03)	Legislazione alimentare	3	F+E		
10	BIOS-07/A (ex BIO/10)	Biochimica	8	F	S	no
11	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Operazioni unitarie	6	F+E	S+O	no
2° anno - 2° periodo						
12	CHEM-07/B (ex CHIM/10)	Chimica degli alimenti	6	F+E	O	no

13	CI Patologia e parassitologia degli alimenti				S+O	
	AGRI-05/A (ex AGR/11)	Difesa degli alimenti dagli animali infestanti	6	F+E		no
	AGRI-05/B (ex AGR/12)	Patologia post-raccolta dei prodotti vegetali	6	F+E		no
14	AGRI-01/A (ex AGR/01)	Economia dell'impresa agroalimentare	6	F+E	S+O	no
7b	CI Microbiologia generale e degli alimenti				T+O	
	AGRI-08/A (ex AGR/16)	Microbiologia degli alimenti	6	F+E		no
	Tirocinio formativo e di orientamento		2			
3° anno - 1° periodo						
15	AGRI-09/C (ex AGR/19)	Qualità dei prodotti di origine animale per la ristorazione e la distribuzione	6	F+E	S+O	no
16	CI Processi e controllo dei prodotti alimentari				P+S+O	
	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Analisi chimiche, fisiche e sensoriali	6	F+E		no
	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Processi delle tecnologie alimentari	6	F+E		no
17	Insegnamento a scelta		12			
3° anno - 2° periodo						
18	AGRI-05/A (ex AGR/11)	Apidologia e produzioni di qualità	6	F+E	O	no
19	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Tecnologie applicate alla ristorazione	6	F+E	O	no
20	AGRI-01/A (ex AGR/01)	Economia della qualità e della distribuzione dei prodotti agroalimentari	6	F+E	O	no
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro		1			
	Prova finale		3			

ART. 8 - DOVERI e OBBLIGHI DEGLI STUDENTI

8.1 Gli studenti sono tenuti a uniformarsi alle norme legislative, statutarie, regolamentari e alle disposizioni impartite dalle competenti autorità per il corretto svolgimento dell'attività didattica e amministrativa.

8.2 Gli studenti sono tenuti a comportarsi in modo da non ledere la dignità e il decoro dell'Ateneo, nel rispetto del Codice etico, in ogni loro attività, ivi comprese quelle attività di tirocinio e stage svolte presso altre istituzioni nazionali e internazionali.

8.3 Eventuali sanzioni sono comminate con decreto del Rettore, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

8.4 Gli studenti sono tenuti a compilare i questionari relativi alla valutazione degli insegnamenti (Schede OPIS 1 e 3) a partire dai due terzi delle lezioni e fino alle date dei primi appelli; la compilazione è obbligatoria al momento della prenotazione per sostenere l'esame. Gli studenti di primo anno sono altresì tenuti a seguire un Corso di Informazione su salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (art. 36 D.Lgs. 81/2008) erogato *on-line* (<https://studiumarchive.unict.it/sppr/index.php>), propedeutico alla frequenza dei locali di ateneo.