



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi della TUSCIA
<b>Nome del corso in italiano</b>	Scienze e tecnologie alimentari ( <i>IdSua:1596040</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b>	Food science and technology
<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>	<a href="http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/scienze-e-tecnologie-alimentari/articolo/presentazione40">http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/scienze-e-tecnologie-alimentari/articolo/presentazione40</a>
<b>Tasse</b>	<a href="http://www.unitus.it/it/unitus/immatricolazioni/articolo/tasse-e-contributi">http://www.unitus.it/it/unitus/immatricolazioni/articolo/tasse-e-contributi</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	b. Corso di studio in modalità mista



## Referenti e Strutture

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

### Docenti di Riferimento

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

3.	DE SANTIS	Diana	PA	0,5
4.	FIDALEO	Marcello	PA	0,5
5.	MANETTI	Cesare	PA	1
6.	MAZZONI	Cristina	PA	1
7.	RUZZI	Maurizio	PA	1
8.	ZANNINI	Emanuele	PA	1

---

**Rappresentanti Studenti**

Palmas Michael [palmas.1785627@studenti.uniroma1.it](mailto:palmas.1785627@studenti.uniroma1.it)

---

**Gruppo di gestione AQ**

Andrea Bellincontro  
 CESARE MANETTI  
 Carlo Giuseppe Rizzello  
 Maurizio Ruzzi

---

**Tutor**

CRISTINA MAZZONI  
 CESARE MANETTI  
 MAURIZIO RUZZI  
 ANDREA BELLINCONTRO  
 ANNA CARBONE  
 Emanuele ZANNINI  
 Marcello FIDALEO  
 Carlo Giuseppe RIZZELLO  
 Francesca LUZIATELLI  
 Michela VERNI

---



**Il Corso di Studio in breve**

24/05/2022

Il corso di laurea magistrale interateneo in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e di formare figure professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro-alimentare, nonché la capacità di garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti. In considerazione della peculiarità delle competenze presenti negli Atenei della Sapienza e della Tuscia e in considerazione della complessità e molteplicità delle funzioni professionali che il laureato magistrale può svolgere, il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari Inter-Ateneo è articolato in due curricula: Tecnologie Alimentari e Qualità e Valorizzazione.



QUADRO A1.a

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

29/01/2015

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

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

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

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

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

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

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

La proposta di istituzione del nuovo corso risulta in linea con le direttive fissate nell'incontro del 19 gennaio 2009 tra Sapienza e Ordini Professionali e con la razionalizzazione dell'Offerta Formativa della Sapienza, orientata, oltre che ad

una riduzione del numero dei corsi, alla loro diversificazione nelle classi che mostrano un'attrattività elevata e per le quali vi è una copertura di docenti più che adeguata.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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



QUADRO A1.b

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

24/05/2022

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

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

Il giorno 11 maggio 2021 si è svolta una consultazione telematica delle parti sociali che ha visto coinvolti: Salvatore Velotto [Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio]; Luigi Serino [Birra Peroni S.r.L.]; Riccardo Cotarella [Azienda Vinicola Falesco S.r.L., ex-Presidente dell'Assoenologi]; Lorenzo Foschi [Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Viterbo]; Niccolò Barberani [Azienda Agricola Barberani]; Paolo Torlai e Edoardo Conte [Bolton Food SpA]; Carlo Hausmann [Direttore Generale Agro Camera]; Stefano Gasbarra [Direttore CEFAS]; Fabio Mencarelli [Università di Pisa]; Mauro Moresi [Esperto di Operazioni unitarie dell'industria alimentare, già Professore Ordinario del SSD AGR/15 presso l'Università degli studi della Tuscia ed ex-Presidente di SISTAL].

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



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

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

#### **funzione in un contesto di lavoro:**

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

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

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

#### **sbocchi occupazionali:**

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

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



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

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



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

05/04/2016

Per essere ammessi al corso di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari occorre essere in possesso di un titolo di laurea conseguito in Italia ovvero di altro titolo conseguito all'estero, riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente, e aver acquisito, nel corso di laurea di provenienza, almeno 60 CFU nelle attività formative di base e/o caratterizzanti indicate nella tabella ministeriale della classe L-26 (Scienze e Tecnologie Alimentari), ovvero nei seguenti settori scientifici disciplinari: AGR/01-04, AGR/07, AGR/09, AGR/11-13, AGR/15-19, BIO/01-05, BIO/09-11, BIO/13, BIO/18-19, CHIM/01-03, CHIM/06-07, CHIM/10-12, FIS/01-08, INF/01, ING-IND/08-12, ING-IND/22, ING-IND/25, ING-INF/05-06, MAT/01-09, MED/01; MED/03, MED/07, MED/42, MED/49-50, SECS-P/01, SECS-P/07-08, SECS-P/10, SECS-S/01-02, IUS/03, IUS/14, VET/01, VET/04.

Per essere ammessi al corso, gli studenti devono dimostrare di aver acquisito un livello di inglese B1 o aver acquisito nel percorso formativo universitario almeno 3 CFU dedicati alla lingua inglese.

E', inoltre, prevista la verifica della personale preparazione, con modalità definite nel Regolamento Didattico del corso di studio.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

24/05/2022

Per l'accesso alla Laurea Magistrale è richiesto il possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale, ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente, e aver acquisito, nel corso di laurea di provenienza, almeno 60 CFU nelle attività formative di base e/o caratterizzanti indicate nella tabella

ministeriale della classe L-26 (Scienze e Tecnologie Alimentari), ovvero nei seguenti settori scientifici disciplinari: AGR/01-04, AGR/07, AGR/09, AGR/11-13, AGR/15-19, BIO/01-05, BIO/09-11, BIO/13, BIO/18-19, CHIM/01-03, CHIM/06-07, CHIM/10-12, FIS/01-08, INF/01, ING-IND/08-12, ING-IND/22, ING-IND/25, ING-INF/05-06, MAT/01-09, MED/01; MED/03, MED/07, MED/42, MED/49-50, SECSPP/01, SECSPP/07-08, SECSPP/10, SECS-S/01-02, IUS/03, IUS/14, VET/01, VET/04.

Per essere ammessi al corso, gli studenti devono dimostrare di aver acquisito un livello di Inglese B1 o aver acquisito nel percorso universitario almeno 3 CFU dedicati alla lingua inglese. Inoltre, per frequentare proficuamente il corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, è necessaria un'adeguata capacità di utilizzo dei principali strumenti informatici (elaborazione di testi, utilizzo di fogli elettronici di calcolo, progettazione e gestione di database, utilizzo di strumenti di presentazione).

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

#### **\*\*Modalità di verifica delle conoscenze in ingresso\*\***

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

#### Riferimenti:

<http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/scienze-e-tecnologie-alimentari/articolo/curriculum-tecnologie-alimentarisede-viterbo> (Università della Tuscia)

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



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

05/04/2016

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

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

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

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

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

Il Corso di Laurea magistrale prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità anche pratiche, che prevedono esercitazioni, laboratorio e visite tecniche in aziende del settore alimentare. Anche per migliorare le conoscenze linguistiche, nell'ambito di tutte le attività formative verrà privilegiata la lettura e la discussione di articoli scientifici in lingua inglese e sono assegnati ulteriori crediti alle 'ulteriori conoscenze linguistiche'. Per il completamento del percorso formativo sono, inoltre, previsti tirocini e stage per facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro e per la preparazione della prova finale

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Conoscenza e  
capacità di  
comprensione**

Ambito Tecnologie alimentari e Sicurezza

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

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

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

Conoscenze di nutrizione ed alimentazione umana.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

microrganismi nelle produzioni alimentari e le strategie necessarie per la messa a punto di un processo microbiologico e la selezione del microrganismo idoneo per l'ottenimento di un definito metabolita.

Conoscenza delle problematiche economiche e di legislazione alimentare e delle logiche di marketing connesse al settore agro-alimentare.

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

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

Conoscenze e capacità di comprensione approfondite in curricula specifici:

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

**Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Ambito Tecnologie alimentari e Sicurezza

Capacità di applicare le conoscenze di base e avanzate per:

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

La capacità di applicare le conoscenze acquisite si consegue fondamentalmente mediante attività formative, quali le esercitazioni in aula ed in laboratorio, nel corso delle visite di studio presso aziende del settore e durante i possibili stage e periodi di tutorato esterni all'Università.

Le esercitazioni danno sempre luogo a momenti di verifica da parte del docente che le ha erogate e sono previste schede di valutazione degli stage e dei tirocini che consentono ulteriori forme di valutazione dell'apprendimento.

Oltre alla frequenza dei corsi istituzionali, un momento importante per valutare la capacità propositiva e l'attitudine al 'problem solving' degli studenti è costituito

dall'elaborazione della tesi finale, nel corso della quale gli studenti dovranno dimostrare di essere capaci di ideare, pianificare, progettare e gestire processi e attività proprie del settore dell'industria alimentare.

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

Capacità di valutare e migliorare le caratteristiche dei prodotti di origine animale e vegetale in un'ottica di ottimizzazione della qualità dei prodotti alimentari derivati. Capacità di individuare le strategie necessarie per la messa a punto e la gestione di un processo microbiologico per l'ottenimento di prodotti di interesse alimentare. Capacità di applicare le competenze economiche e di legislazione alimentare per una corretta gestione economica e giuridica dell'industria agro-alimentare e delle imprese di consulenza e servizi ad esse connesse.

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

capacità specifiche offerte dai curricula:

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

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

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

## Tecnologie alimentari e sicurezza

### Conoscenza e comprensione

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

Le competenze acquisite riguarderanno principalmente:

- conoscenze specialistiche e padronanza di tecniche innovative nei campi fondamentali delle tecnologie agroalimentari;
- un'adeguata conoscenza a livello molecolare e cellulare dei sistemi biologici finalizzata a sviluppare una professionalità operativa;
- la conoscenza di tecniche di fermentazione microbica e di bioconversione;
- la conoscenza delle metodologie di produzione e miglioramento genetico di microrganismi di interesse alimentare;

- la conoscenza delle metodologie di controllo di microrganismi patogeni e alteranti;
- la conoscenza delle metodologie di caratterizzazione e controllo della qualità degli alimenti;

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

- capacità di padroneggiare piattaforme tecnologiche specifiche di interesse agro alimentare;
- la capacità di miglioramento delle proprietà di microrganismi e piante per scopi di produzione industriale;

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Alimentazione e nutrizione umana [url](#)

Analisi chimica di matrici agroalimentari [url](#)

Analisi sensoriale e consumer science [url](#)

Analitica tradizionale e innovativa per il settore agroalimentare [url](#)

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

Biotecnologie e microbiologia degli alimenti [url](#)

Biotecnologie metaboliche e miglioramento vegetale (*modulo di Miglioramento e controllo della produzione*) [url](#)

Biotecnologie microbiche alimentari [url](#)

Caratterizzazione chimica e sensoriale [url](#)

Controllo microbiologico per la sicurezza alimentare (*modulo di Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti*) [url](#)

Industrie dei prodotti alimentari [url](#)

Laboratorio di merceologia alimentare [url](#)

Processi della tecnologia dei cereali e della birra (*modulo di Tecnologie alimentari ed economia di impresa*) [url](#)

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

Selezione degli starter e microbiologia predittiva (*modulo di Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti*) [url](#)

Sicurezza alimentare e conformità delle produzioni di origine vegetale [url](#)

Tecniche analitiche accoppiate e analisi sensoriale (*modulo di Caratterizzazione chimica e sensoriale*) [url](#)

modulo controllo microbiologico per la sicurezza alimentare (*modulo di Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti*) [url](#)

modulo selezione degli starter e microbiologia predittiva (*modulo di Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti*) [url](#)

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

### Conoscenza e comprensione

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

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

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

- Diritto del sistema agroalimentare
- Economia agroalimentare
- Economia e marketing dei prodotti agroalimentari

- Miglioramento e controllo della produzione
  - Tecniche genetiche e molecolari per il miglioramento della qualità delle produzioni animali
- Le conoscenze saranno raggiunte attraverso la frequenza ai corsi e ai rispettivi laboratori didattici previsti dal percorso formativo, nonché attraverso la lettura e la discussione di articoli scientifici in lingua inglese.
- La verifica di tali conoscenze sarà attuata attraverso prove di esame in itinere e finali.

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

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

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

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Diritto del sistema agroalimentare [url](#)

Diritto del sistema agroalimentare [url](#)

Economia agroalimentare [url](#)

Economia del settore alimentare (*modulo di Economia e marketing dei prodotti agroalimentari*) [url](#)

Marketing dei prodotti agroalimentari (*modulo di Economia e marketing dei prodotti agroalimentari*) [url](#)

Miglioramento e controllo della produzione [url](#)

Tecniche genetiche e molecolari per il miglioramento della qualità delle produzioni animali [url](#)

## **Multidisciplinare**

### **Conoscenza e comprensione**

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

Le competenze acquisite riguarderanno principalmente:

- conoscenze specialistiche e padronanza di tecniche innovative nei campi fondamentali delle tecnologie agro-alimentari;
- conoscenze legate allo studio e allo sviluppo dei territori, alla biodiversità e alla valorizzazione delle piante;
- conoscenze utili a comprendere materiale documentale, anche complesso, inerente al mondo e alle decisioni dell'impresa;
- sociologia;
- filosofia con particolare attenzione alle ricadute, antropologiche, epistemologiche ed etiche dell'alimentazione.

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

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

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Biodiversità e valorizzazione delle piante [url](#)

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

Cause ambientali delle contaminazioni alimentari [url](#)

Economia delle imprese agroalimentari (*modulo di Tecnologie alimentari ed economia di impresa*) [url](#)

Economia e gestione delle imprese [url](#)

Etica dell'alimentazione e processi culturali (*modulo di Alimentazione e dinamiche bioculturali*) [url](#)

Food System rethinking [url](#)

Parassiti da alimenti [url](#)

Processi e impianti [url](#)

Storia e geografia dell'alimentazione umana (*modulo di Alimentazione e dinamiche bioculturali*) [url](#)



QUADRO A4.c

**Autonomia di giudizio**  
**Abilità comunicative**  
**Capacità di apprendimento**

**Autonomia di giudizio**

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

- individuare gli accertamenti utili per la caratterizzazione qualitativa dei prodotti agro-alimentare e per la valutazione dei requisiti di sicurezza;
- consigliare le corrette prassi tecnico-operative da eseguire nelle singole fasi del processo produttivo;
- elaborare piani per disciplinare le produzioni agroalimentari e per la loro valorizzazione commerciale.

Al termine degli studi il laureato magistrale possiede consapevolezza ed autonomia di giudizio tali per cui è in grado di analizzare le diverse situazioni di un contesto produttivo e di mercato, di programmare azioni e gestire interventi per migliorare la qualità e l'efficienza della produzione di alimenti e bevande e di ogni altra attività connessa, anche in termini di sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità.

L'autonomia di giudizio e la consapevolezza del proprio ruolo professionale si sviluppano e si conseguono, principalmente, attraverso l'azione dei docenti in aula, che solleciteranno gli studenti a immedesimarsi nelle possibili situazioni professionali ed a proporre interpretazioni individuali sia di risultati tecnico-scientifici, sia di eventi specifici legati al contesto produttivo e distributivo dei prodotti alimentari.

La verifica di questo risultato di apprendimento è demandata ai singoli docenti responsabili delle attività formative, anche tramite relazioni tecniche scritte assegnate agli allievi, secondo le indicazioni previste nel regolamento del CdS.

**Abilità**

<b>communicative</b>	<p>Il laureato magistrale in Scienze Tecnologie Alimentari ha sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico ed economico sia su quello umano ed etico. Queste attitudini gli consentiranno di esplicitare responsabilmente la propria attività professionale in contesti diversi adeguando le modalità di comunicazione a quanto richiesto e recepito dagli interlocutori, nel pieno rispetto del rigore scientifico e metodologico.</p> <p>Queste abilità comunicative sono coltivate sollecitando gli studenti a presentare oralmente e per iscritto propri elaborati, relativi anche ad attività di gruppo. La partecipazione a tirocini, stage, seminari e attività di internazionalizzazione consente di acquisire ulteriori possibili strumenti utili per lo sviluppo delle abilità comunicative del singolo studente.</p> <p>Nelle valutazioni degli elaborati individuali, delle prove di grado e finali la qualità e l'efficacia della comunicazione concorrono in modo determinante alla formazione del giudizio complessivo.</p>	
<b>Capacità di apprendimento</b>	<p>Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari fornisce gli strumenti cognitivi e gli elementi logici che possano garantire al laureato magistrale un aggiornamento continuo delle conoscenze nello specifico settore professionale e nell'ambito della ricerca scientifica e tecnologica collegata. Una particolare attenzione è riservata agli strumenti delle nuove tecnologie informatiche, sia per quanto attiene alle forme di comunicazione che per tutto ciò che riguarda l'elaborazione dei dati e la ricerca di informazioni.</p> <p>Sia nelle attività formative caratterizzanti che in quelle affini ed integrative, nell'ambito dei corsi istituzionali e dei seminari integrativi, ampio spazio sarà dedicato all'acquisizione di metodologie e abilità per aumentare le occasioni di sviluppo personale. Il principale strumento di verifica dell'apprendimento raggiunto, in riferimento a questo specifico descrittore, è rappresentato dalla valutazione dello studente da parte del suo relatore di tesi. Infatti, è in occasione dell'elaborazione di un progetto scientifico originale che lo studente può manifestare più chiaramente l'abilità raggiunta nell'accedere a nuove opportunità di conoscenza e sviluppo personale.</p>	


QUADRO A4.d
Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

14/06/2023

Le discipline incluse tra le affini e integrative sono divise in quattro gruppi che comprendono discipline di approfondimento multidisciplinare e approfondimenti di elevata specializzazione nell'ambito delle tecnologie e biotecnologie, della genetica e della chimica analitica.





16/01/2016

La prova finale consiste nella presentazione e discussione di un elaborato scritto relativo ad un'attività sperimentale mono o multidisciplinare svolta presso un laboratorio di ricerca universitario o di altre strutture scientifiche pubbliche o private, con le quali siano state stipulate apposite convenzioni (tesi sperimentale). La prova finale dovrà consentire allo studente di approfondire le conoscenze sull'argomento oggetto di sperimentazione, sia per gli aspetti scientifici che per quelli di carattere professionale. Nel lavoro di tesi, il laureando è supportato dall'assistenza di un Relatore, che sia garante della scientificità del metodo seguito e della correttezza dell'interpretazione proposta, e di un Controrelatore, che è tenuto a fornire un supporto critico di revisione della bozza finale.



24/05/2022

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

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

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

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

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

**▶ QUADRO B1****Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)**Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Percorso formativo

**▶ QUADRO B2.a****Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative**<http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/didattica5/articolo/orario-delle-lezioni-e-date-di-inizio2>**▶ QUADRO B2.b****Calendario degli esami di profitto**<http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/didattica5/articolo/calendario-accademico>**▶ QUADRO B2.c****Calendario sessioni della Prova finale**<http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/didattica5/articolo/calendario-accademico>**▶ QUADRO B3****Docenti titolari di insegnamento**

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIO/10	Anno di corso 1	Alimentazione e nutrizione umana <a href="#">link</a>	GIUSTI ANNA MARIA	RU	6	48	
2.	AGR/15	Anno di corso 1	Analisi sensoriale e consumer science <a href="#">link</a>	DE SANTIS DIANA	PA	6	48	✓
3.	AGR/15	Anno di corso 1	Analitica tradizionale e innovativa per il settore agroalimentare <a href="#">link</a>	BELLINCONTRO ANDREA	PA	6	48	✓
4.	CHIM/11	Anno di corso 1	Bioprocessi alimentari e metodologie microbiche avanzate <a href="#">link</a>	RUZZI MAURIZIO	PA	6	48	✓
5.	CHIM/11	Anno di corso 1	Biotecnologie e microbiologia degli alimenti <a href="#">link</a>	LUZIATELLI FRANCESCA	RD	6	48	
6.	BIO/04	Anno di corso 1	Biotecnologie metaboliche e miglioramento vegetale ( <i>modulo di Miglioramento e controllo della produzione</i> ) <a href="#">link</a>	FERRARI SIMONE	PO	6	48	
7.	CHIM/11	Anno di corso 1	Biotecnologie microbiche alimentari <a href="#">link</a>	MAZZONI CRISTINA	PA	6	48	✓
8.	CHIM/02 AGR/15	Anno di corso 1	Caratterizzazione chimica e sensoriale <a href="#">link</a>				12	
9.	AGR/01	Anno di corso 1	Economia agroalimentare <a href="#">link</a>	ZECCA FRANCESCO	PA	6	48	
10.	AGR/01	Anno di corso 1	Economia del settore alimentare ( <i>modulo di Economia e marketing dei prodotti agroalimentari</i> ) <a href="#">link</a>	CARBONE ANNA	PA	6	48	✓
11.	AGR/01	Anno di corso 1	Economia delle imprese agroalimentari ( <i>modulo di Tecnologie alimentari ed economia di impresa</i> ) <a href="#">link</a>	BLASI EMANUELE	PA	6	48	
12.	AGR/01	Anno di corso 1	Economia e marketing dei prodotti agroalimentari <a href="#">link</a>				12	

13.	AGR/15	Anno di corso 1	Food System rethinking <a href="#">link</a>	ZANNINI EMANUELE	PA	6	48	
14.	AGR/15	Anno di corso 1	Industrie dei prodotti alimentari <a href="#">link</a>	ZANNINI EMANUELE	PA	6	48	
15.	SECS-P/13	Anno di corso 1	Laboratorio di merceologia alimentare <a href="#">link</a>	VINCI GIULIANA	PO	6	48	
16.	AGR/01	Anno di corso 1	Marketing dei prodotti agroalimentari (modulo di Economia e marketing dei prodotti agroalimentari) <a href="#">link</a>	CICATIELLO CLARA	RD	6	48	
17.	CHIM/02	Anno di corso 1	Metodi Spettroscopici (modulo di Caratterizzazione chimica e sensoriale) <a href="#">link</a>	MANETTI CESARE	PA	6	48	
18.	BIO/11 BIO/04	Anno di corso 1	Miglioramento e controllo della produzione <a href="#">link</a>				12	
19.	AGR/15	Anno di corso 1	Processi della tecnologia dei cereali e della birra (modulo di Tecnologie alimentari ed economia di impresa) <a href="#">link</a>	CIMINI ALESSIO	PA	6	48	
20.	AGR/12	Anno di corso 1	Protezione integrata delle piante di interesse alimentare <a href="#">link</a>	REVERBERI MASSIMO	PA	6	48	
21.	AGR/12	Anno di corso 1	Sicurezza alimentare e conformità delle produzioni di origine vegetale <a href="#">link</a>	CHILOSI GABRIELE	PA	6	48	
22.	AGR/15	Anno di corso 1	Tecniche analitiche accoppiate e analisi sensoriale (modulo di Caratterizzazione chimica e sensoriale) <a href="#">link</a>				6	24
23.	AGR/15	Anno di corso 1	Tecniche analitiche accoppiate e analisi sensoriale (modulo di Caratterizzazione chimica e sensoriale) <a href="#">link</a>	RAFFO ANTONIO			6	24
24.	AGR/15	Anno di corso 1	Tecniche analitiche accoppiate e analisi sensoriale (modulo di Caratterizzazione chimica e sensoriale) <a href="#">link</a>	MELINI VALENTINA			6	24
25.	AGR/17	Anno di corso 1	Tecniche genetiche e molecolari per il miglioramento della qualità delle produzioni animali <a href="#">link</a>	CHILLEMI GIOVANNI	PA	6	48	
26.	BIO/11	Anno di corso 1	Tecniche molecolari nella produzione e controllo qualità degli alimenti (modulo di Miglioramento e controllo della produzione) <a href="#">link</a>	DELLO IOIO RAFFAELE	PA	6	48	
27.	AGR/01 AGR/15	Anno di corso 1	Tecnologie alimentari ed economia di impresa <a href="#">link</a>				12	
28.	AGR/15	Anno di corso 1	Tecnologie enzimatiche per l'industria alimentare <a href="#">link</a>	FIDALEO MARCELLO	PA	6	24	
29.	AGR/15	Anno di corso 1	Tecnologie enzimatiche per l'industria alimentare <a href="#">link</a>				6	
30.	AGR/15	Anno di corso 1	Tecnologie enzimatiche per l'industria alimentare <a href="#">link</a>	CIMINI ALESSIO	PA	6	24	
31.	0	Anno di corso 2	A scelta dello studente <a href="#">link</a>				12	
32.	0	Anno di corso 2	A scelta dello studente <a href="#">link</a>				12	
33.	M-FIL/02 BIO/08	Anno di corso 2	Alimentazione e dinamiche bioculturali <a href="#">link</a>				6	
34.	AGR/13	Anno di corso 2	Analisi chimica di matrici agroalimentari <a href="#">link</a>				6	
35.	BIO/01	Anno di corso 2	Biodiversità e valorizzazione delle piante <a href="#">link</a>				6	
36.	BIO/03	Anno di corso 2	Botanica ambientale e sostenibilità delle produzioni agroalimentari <a href="#">link</a>				6	
37.	BIO/06	Anno di corso 2	Cause ambientali delle contaminazioni alimentari <a href="#">link</a>				6	
38.	AGR/16	Anno di corso 2	Controllo microbiologico per la sicurezza alimentare (modulo di Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti) <a href="#">link</a>				6	
39.	IUS/03	Anno di corso 2	Diritto del sistema agroalimentare <a href="#">link</a>				6	
40.	IUS/03	Anno di corso 2	Diritto del sistema agroalimentare <a href="#">link</a>				6	
41.	SECS-P/08	Anno di corso 2	Economia e gestione delle imprese <a href="#">link</a>				6	
42.	M-FIL/02	Anno di corso 2	Etica dell'alimentazione e processi culturali (modulo di Alimentazione e dinamiche bioculturali) <a href="#">link</a>				3	

43.	L-LIN/12	Anno di corso 2	Lingua inglese <a href="#">link</a>	2
44.	L-LIN/12	Anno di corso 2	Lingua inglese <a href="#">link</a>	2
45.	BIO/06	Anno di corso 2	Modulo I ( <i>modulo di Cause ambientali delle contaminazioni alimentari</i> ) <a href="#">link</a>	3
46.	BIO/06	Anno di corso 2	Modulo II ( <i>modulo di Cause ambientali delle contaminazioni alimentari</i> ) <a href="#">link</a>	3
47.	0	Anno di corso 2	PROVA FINALE <a href="#">link</a>	16
48.	VET/06	Anno di corso 2	Parassiti da alimenti <a href="#">link</a>	6
49.	ING-IND/25	Anno di corso 2	Processi e impianti <a href="#">link</a>	6
50.	0	Anno di corso 2	Prova finale <a href="#">link</a>	10
51.	AGR/16	Anno di corso 2	Selezione degli starter e microbiologia predittiva ( <i>modulo di Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti</i> ) <a href="#">link</a>	6
52.	BIO/08	Anno di corso 2	Storia e geografia dell'alimentazione umana ( <i>modulo di Alimentazione e dinamiche bioculturali</i> ) <a href="#">link</a>	3
53.	0	Anno di corso 2	TIROCINIO <a href="#">link</a>	6
54.	AGR/16	Anno di corso 2	Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti <a href="#">link</a>	12
55.	AGR/16	Anno di corso 2	Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti <a href="#">link</a>	12
56.	0	Anno di corso 2	Tirocinio <a href="#">link</a>	12
57.	AGR/16	Anno di corso 2	modulo controllo microbiologico per la sicurezza alimentare ( <i>modulo di Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti</i> ) <a href="#">link</a>	6
58.	AGR/16	Anno di corso 2	modulo selezione degli starter e microbiologia predittiva ( <i>modulo di Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti</i> ) <a href="#">link</a>	6

▶ QUADRO B4

Aule

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

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

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

▶ QUADRO B4

Sale Studio

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

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Link inserito: <http://www.unitus.it/it/dipartimento/sistema-bibliotecario-di-ateneo> Altro link inserito: <http://>

▶ QUADRO B5

Orientamento in ingresso

## SERVIZI DI ORIENTAMENTO PRESSO TUSCIA

L'orientamento presso l'Università degli studi della Tuscia è curato dall'Ufficio Comunicazione e Orientamento in coordinamento con il dipartimento di riferimento che, per la LM Inter-Ateneo Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70), è il DIBAF.

Il servizio è articolato su un insieme di attività finalizzate a consentire allo studente una scelta informata e consapevole del percorso da intraprendere, coerente con le proprie attitudini ed aspirazioni.

In particolare, l'orientamento in ingresso si basa sulle seguenti iniziative:

- Partecipazione ad eventi (locali/nazionali) e manifestazioni (Open Day Ateneo, Open Day di dipartimento) per l'orientamento. In queste giornate vengono presentate le proposte formative dei corsi di laurea magistrale con la partecipazione dei docenti del CdS. Gli Open Day delle Lauree Magistrali sono un'occasione per illustrare il percorso formativo, mostrare project work sviluppati da studenti già iscritti, mettere in contatto i ragazzi potenzialmente interessati all'iscrizione con laureati che si sono già inseriti nel mondo del lavoro o stanno continuando con la formazione universitaria.
- Realizzazione di brochure, locandine, poster con la presentazione dei corsi di studio e i relativi sbocchi occupazionali e professionali.
- Aggiornamento costante del sito web del dipartimento e della home page dei corsi di studio, con una serie di pagine e sezioni dedicate alle diverse informazioni utili tanto agli studenti interessati all'iscrizione ai corsi quanto a coloro che già sono iscritti.
- Visite programmate dei locali di Ateneo dedicati ai vari corsi di studio per poter consentire agli studenti interessati di visitare le strutture, i laboratori didattici e i laboratori di ricerca. Gli incontri sono organizzati direttamente dai docenti responsabili dell'orientamento in entrata.

## SERVIZI DI ORIENTAMENTO PRESSO SAPIENZA

Il SORT è il servizio di Orientamento integrato della Sapienza. Il servizio ha una sede centrale nella Città universitaria e sportelli dislocati presso le Facoltà. Nei SORT gli studenti possono trovare informazioni più specifiche rispetto alle Facoltà e ai corsi di laurea e laurea magistrale e un supporto per orientarsi nelle scelte. L'ufficio centrale e i docenti delegati di Facoltà coordinano i progetti di orientamento in ingresso e di tutorato, forniscono informazioni sull'offerta didattica e sulle procedure amministrative di accesso ai corsi.

Iniziative e progetti di orientamento:

## 1. 'Porte aperte alla Sapienza'.

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

## 2. Portale Orientamento Sapienza

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

## 3. Progetto 'Conosci te stesso'

Consiste nella compilazione, da parte degli studenti, di un questionario di autovalutazione per accompagnare in modo efficace il processo decisionale degli stessi studenti nella scelta del loro percorso formativo.

L'Ateneo sostiene, successivamente, gli studenti con disabilità e con DSA nel delicato e importantissimo processo di orientamento, valutazione e selezione in ingresso.

Il Settore per le relazioni con gli studenti con disabilità e con DSA valuta quali modalità individualizzate di espletamento delle prove di ingresso si rendano necessarie in considerazione delle difficoltà della persona con vulnerabilità e si occupa di esaminare le certificazioni presentate dagli studenti e dalle studentesse.

Per l'immatricolazione a corsi di studio a numero programmato locale o nazionale in cui è prevista una prova selettiva per l'accesso, le persone con disabilità possono richiedere una serie di misure compensative (ad es.: aula dedicata; tempi aggiuntivi; Tutor lettore; Tutor accompagnatore; Interprete LIS; video ingranditore digitale; calcolatrice) seguendo le modalità di richiesta indicate nei bandi di ammissione ai corsi di studio. Allo stesso modo, per l'immatricolazione a corsi di studio che prevedono prove di accesso di tipo TOLC gestite dal Consorzio CISIA, sia in modalità in presenza che a distanza nella modalità TOLC@CASA, le persone con disabilità e/o con DSA possono chiedere le misure di supporto nel rispetto delle modalità e dei termini previsti dalle procedure amministrative di iscrizione alle prove.

Infine, il Settore per le relazioni con gli studenti con disabilità e con DSA si occupa dell'accoglienza alle nuove matricole che si trovano in una condizione di vulnerabilità con il sostegno di tutor specializzati, tutor alla pari e interpreti LIS.

A questo link è possibile trovare tutte le informazioni relative ai servizi offerti da Sapienza:

<https://www.uniroma1.it/it/pagina/disabilita-e-dsa>

Descrizione link: Ufficio Comunicazione e Orientamento Tuscia

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

## SERVIZI TUSCIA

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

Le funzioni di tutoraggio comprendono un'ampia serie di attività per l'assistenza agli studenti finalizzate a rendere più efficaci e produttivi gli studi universitari. Le attività distribuite su tutto il percorso formativo sono rivolte in modo particolare a sostenere gli studenti nella predisposizione dei piani di studio. Lo studente può, inoltre, rivolgersi al servizio di tutorato per ricevere aiuto e supporto in merito a informazioni e suggerimenti sull'organizzazione dei percorsi didattici, sulla scelta degli esami liberi e, in generale, sul corretto approccio allo studio universitario. Dal punto di vista organizzativo il servizio opera in diversi modi:

- Sportello per ricevimento frontale durante tutto l'anno accademico;
- Casella e-mail dedicata;
- Gestione pagine Facebook e Instagram dedicate agli studenti;
- Promozione delle attività proposte dal Dipartimento e dall'Ateneo;
- Interazione con la Segreteria Didattica;
- Partecipazione ai Saloni dello Studente regionali in tutta Italia;
- Adesione al progetto della Regione Lazio "Porta Futuro Lazio" per l'inserimento delle opportunità formative e lavorative.

#### SERVIZI SAPIENZA

Sapienza, attraverso il SoRt - Servizio di Orientamento e tutorato, accompagna il percorso universitario dei propri studenti e studentesse fornendo un'attività di accoglienza, di supporto organizzativo e di sostegno allo studio.

I servizi di tutoraggio in itinere sono garantiti da Tutor docenti e Tutor studenti.

L'Ateneo prevede, inoltre, specifici servizi e facility per studenti con particolari esigenze:

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

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

Inoltre, il Settore Relazioni con Studenti con disabilità e con DSA fornisce servizi di accoglienza, orientamento, monitoraggio e supporto per favorire l'inclusione mediante la pianificazione personalizzata degli interventi e degli ausili al fine di ridurre o eliminare gli ostacoli e garantire un adeguato inserimento nell'ambiente universitario. Il Servizio si pone come mediatore tra i particolari bisogni formativi speciali di studentesse e studenti con disabilità o con DSA e le regolamentazioni didattiche dell'Ateneo. Per la realizzazione di tale attività vengono impiegati anche i tutor specializzati, interpreti LIS e i tutor alla pari (accompagnamento a lezione, recupero di appunti, affiancamento allo studio).

Sulla base della certificazione clinica presentata dalla/o studentessa/studente, i Servizi per gli studenti con disabilità e con DSA:

- elaborano e concordano con lo studente un piano individualizzato per il percorso accademico;
- predispongono una scheda individuale;
- monitorano e aggiornano il progresso di carriera dello studente per ottimizzare l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi;
- predispongono idonei percorsi di potenziamento delle abilità accademiche.

Alla Sapienza Università di Roma l'inclusione costituisce il presupposto fondamentale per le riduzioni delle disuguaglianze e rappresenta uno dei principi basilari della cultura dell'Ateneo e del diritto allo studio.

L'Università promuove le attività ed i servizi che favoriscono le condizioni di studio e di frequenza degli studenti con disabilità e con DSA.

A questo link è possibile trovare tutte le informazioni relative ai servizi offerti:

<https://www.uniroma1.it/it/pagina/disabilita-e-dsa>

Descrizione link: Orientamento e tutorato

Link inserito: <http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/orientamento5/articolo/orari-info-point>



QUADRO B5

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

Sapienza e Tuscia promuovono e sostengono le attività di tirocinio curriculare ed extracurriculare in Italia e all'estero a favore dei propri studenti e laureati. L'obiettivo è quello di offrire ai giovani concrete opportunità di confronto con il mondo del lavoro e favorire in tal modo le loro scelte professionali future.

14/06/2023

Il Settore Tirocini dell'Area Offerta Formativa e Diritto allo studio (Sapienza) e l'Ufficio Mobilità Internazionale (Tuscia), anche attraverso le piattaforme informatiche dedicate, curano, in particolare, i seguenti servizi e adempimenti:

- stipula delle convenzioni per tirocini con enti pubblici e privati, sia in Italia che all'estero;
- assistenza e informazione all'utenza sia in presenza che via email e telefono;
- relazioni con altri enti pubblici che si occupano di politiche attive per il lavoro con lo strumento del tirocinio (Regioni, Centri per l'Impiego)
- stipula di accordi per fornire il servizio di preselezione delle candidature ad avvisi emessi da Enti Pubblici (Banca d'Italia, IVASS, FONDAZIONE CRUI) finalizzati all'attivazione di tirocini.

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

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

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

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

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

Studenti e laureati hanno a disposizione la piattaforma informatica Jobsoul Sapienza per:

- creare e personalizzare il proprio CV;
- candidarsi alle opportunità di tirocinio in linea con il proprio profilo curriculare;

- consultare l'elenco delle aziende ed enti registrati in piattaforma per contattarli autonomamente;
- attivare tirocini in Convenzione con l'Ateneo, conservando lo storico delle esperienze svolte.

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

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

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

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

## ▶ QUADRO B5

## Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



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

*Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che 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.*

### BORSE DI STUDIO PER TESI DI LAUREA ALL'ESTERO

<https://www.uniroma1.it/it/pagina/borse-tesi-allestero>

Le borse di studio per tesi all'estero sono rivolte a studenti che desiderino svolgere parte del proprio lavoro di preparazione della tesi all'estero presso Istituzioni, Enti, imprese, aziende straniere o comunitarie, o presso Istituzioni sovra-nazionali od internazionali di adeguato livello scientifico e culturale, regolarmente iscritti almeno dal I anno in corso al I anno fuori corso di una laurea magistrale (LM) o dal penultimo anno in corso e fino al I anno fuori corso di una laurea magistrale a ciclo unico (LMCU). Il lavoro di tesi all'estero deve svolgersi per un periodo di almeno due mesi continuativi.

L'importo della borsa di studio è stabilito annualmente dal Senato Accademico ed in genere ammonta a 2.600 euro al lordo dell'IRPEF.

Le borse sono attribuite sulla base di un bando di concorso gestito dalle Facoltà: si deve presentare la propria candidatura direttamente presso la propria Presidenza.

### BORSE DI STUDIO PER ATTIVITÀ DI PERFEZIONAMENTO ALL'ESTERO

<https://www.uniroma1.it/it/pagina/borse-di-perfezionamento-allestero>

Le borse di studio per perfezionamento all'estero vengono bandite ogni anno, per consentire ai laureati di frequentare corsi o attività di perfezionamento presso istituzioni estere ed internazionali di livello universitario. Hanno durata minima di 6 mesi e massima di 12. L'importo mensile è di 1.290 euro esente dall'IRPEF.

Sono riservate a laureati che non abbiano superato i 29 anni di età e che siano in possesso del diploma di laurea magistrale, magistrale a ciclo unico o equiparate conseguito presso l'Università degli studi di Roma 'La Sapienza'. Per accedere alla borsa di studio, il candidato dovrà superare un concorso per titoli ed esami.

La borsa di studio può essere usufruita con decorrenza dal giorno successivo al superamento del colloquio. L'inizio dell'attività di perfezionamento è consentito entro l'anno solare successivo a quello di emanazione del bando di concorso.

### ERASMUS + MOBILITÀ PER STUDIO E TIROCINIO VERSO UNIVERSITÀ EUROPEE

<https://www.uniroma1.it/it/pagina/andare-allestero>

Erasmus+ promuove l'attività di cooperazione transnazionale tra le istituzioni di istruzione superiore; finanzia la mobilità per fini di studio (SMS) e di tirocinio (SMP) degli studenti in tutte le discipline e i livelli di studio (dottorato compreso) e favorisce il riconoscimento accademico degli studi all'interno dello Spazio europeo dell'Istruzione superiore. La mobilità degli studenti per soggiorni di studio Erasmus+ consente di frequentare corsi e superare esami, con pieno riconoscimento nel proprio curriculum accademico, oppure di svolgere ricerche per la preparazione della propria tesi di laurea o di dottorato. Il soggiorno di studio dovrà avere una durata minima di tre e massima di dodici mesi, per ogni ciclo di studi (24 mesi complessivi per i corsi a ciclo unico) da svolgersi nell'arco temporale compreso tra il 1° giugno e il 30 settembre dell'anno successivo.

La mobilità degli studenti per tirocini formativi Erasmus+ permette di svolgere tirocini presso imprese, centri di formazione e di ricerca con sede in uno dei paesi partecipanti al programma. La durata dell'attività di tirocinio è compresa tra i due e i dodici mesi da effettuarsi nel periodo 1° giugno - 30 settembre dell'anno successivo, per svolgere all'estero esclusivamente attività di tirocinio a tempo pieno riconosciuta, come parte integrante del programma di studi dello studente dal proprio Istituto di appartenenza. Il tirocinio può essere svolto anche dopo la laurea a condizione che la selezione avvenga prima del conseguimento del titolo. Il numero di mesi di mobilità si somma a quelli dei periodi Erasmus per studio, fino al massimo previsto dal programma (12 mesi per ciclo o 24 per i corsi a ciclo unico).

Condizioni generali di partecipazione.

La partecipazione al programma Erasmus della Sapienza Università di Roma avviene concorrendo ai bandi annuali. Inoltre, sono previsti specifici bandi per prendere parte all'attività SMP (tirocinio Erasmus) che sono pubblicizzati nella pagina web dedicata all'Erasmus sul sito di ateneo.

#### CIVIS

<https://civis.eu/en>

<https://www.uniroma1.it/it/pagina/civis-mobility>

Sapienza è partner dell'alleanza europea CIVIS, "A European Civic University", finanziata dall'Unione europea, attiva dal 1° ottobre 2019 e costituita insieme con le università di:

- Free University of Brussels,
- University of Tübingen,
- Autonomous University of Madrid,
- Aix-Marseille Université,
- National Kapodistrian University of Athens,
- University of Bucharest,
- University of Stockholms,
- University of Glasgow,
- Paris Lodron University Salzburg.

Nel tempo, l'alleanza attiverà una varietà di programmi di studio condivisi tra i 10 campus europei per costituire un vero Spazio europeo dell'Istruzione superiore e contribuire allo sviluppo di una società europea della conoscenza, solida e multilingue. La formazione sarà fondata sulla ricerca e su attività didattiche innovative, che prevedranno - oltre alla tradizionale mobilità Erasmus - mobilità brevi, anche virtuali e a distanza.

Gli studenti che parteciperanno all'avvio delle mobilità CIVIS entreranno a far parte di una comunità europea, che beneficerà di servizi potenziati e di nuovi percorsi didattici innovativi.

Grazie a fondi erogati dal Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca (MIUR) e a contributi propri, Sapienza ogni anno offre ai propri studenti di laurea triennale, magistrale e dottorato (purché privi di borsa), la possibilità di trascorrere un periodo di studio, per sostenere esami o fare ricerca tesi in una delle oltre 200 Istituzioni extra-UE con le quali ha in vigore accordi bilaterali. La caratteristica saliente della mobilità basata su un accordo tra la nostra e l'Istituzione straniera consiste nel vantaggio reciproco (tanto per chi parte, quanto per arrivare a Sapienza) della totale esenzione dal pagamento delle tasse di iscrizione presso l'Università ospitante. Lo studente Sapienza selezionato continuerà a pagare le tasse presso Sapienza e non presso l'Università straniera. A tale vantaggio si somma, un finanziamento erogato dall'Area per l'Internazionalizzazione (ARI) per tutto il periodo di permanenza all'estero, che non può essere inferiore a 90 giorni e fino a un massimo di 2 semestri consecutivi. È consentito fruire del contributo soltanto una volta per ciascun ciclo di studio e la borsa non è cumulabile con altri contributi.

Il nuovo programma Erasmus + finanzia periodi di studio all'estero anche verso università non europee con le quali Sapienza ha stipulato un accordo interuniversitario. Informazioni sono disponibili alla pagina web:

<http://www.uniroma1.it/internazionale/erasmus/mobilita-extra-ue>

#### DOPPIE LAUREE

<https://www.uniroma1.it/it/pagina/titoli-doppi-multipli-e-congiunti>

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

COASIT: Borse di tirocinio per lettori di lingua italiana in Australia

<https://www.uniroma1.it/it/pagina/coasit>

Sapienza Università di Roma, d'intesa con il Coasit di Melbourne, mette a disposizione borse di tirocinio per insegnare italiano nelle scuole del Victoria, della Tasmania e del South Australia. Il bando è rivolto ai laureati di laurea magistrale della Facoltà di Lettere e Filosofia che hanno conseguito il titolo da non oltre 12 mesi. Indispensabile la conoscenza della lingua inglese e la disponibilità ad assumere servizio in Australia a decorrere dal mese di aprile.

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Cipro	Cyprus University of Technology		11/09/2017	solo italiano
2	Francia	Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse		25/03/2016	solo italiano
3	Grecia	Agricultural University of Athens		20/12/2016	solo italiano
4	Grecia	Technical University of Crete		10/12/2016	solo italiano
5	Paesi Bassi	Landbouwwuniversitet Wageningen		25/02/2014	solo italiano
6	Polonia	University of Agriculture in Krakow		13/06/2016	solo italiano
7	Portogallo	Universidade de Lisboa		14/02/2014	solo italiano
8	Portogallo	Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro		24/05/2016	solo italiano
9	Romania	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară		01/04/2016	solo italiano
10	Spagna	Universidad De La Rioja	28599-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	04/11/2015	solo italiano
11	Spagna	Universidad De Valladolid	29619-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	04/07/2015	solo italiano
12	Spagna	Universidad Politécnica		04/04/2014	solo italiano
13	Spagna	Universidad Politécnica de Cartagena - Murcia		14/02/2014	solo italiano
14	Spagna	Universidad de Córdoba		10/03/2014	solo italiano
15	Spagna	Universidad de Vigo		02/12/2015	solo italiano
16	Turchia	Cappadocia University		07/07/2020	solo italiano

#### QUADRO B5

#### Accompagnamento al lavoro

I servizi di orientamento al lavoro di Sapienza e Tuscia mirano a fornire a studenti e laureati informazioni e strategie operative utili nella delicata fase di transizione dal percorso universitario al mondo del lavoro. 14/06/2023

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

I due Atenei si avvalgono di piattaforme informatiche per agevolare l'incontro tra studenti/laureati ed aziende, attraverso la pubblicazione di opportunità di lavoro rivolte ai propri studenti e laureati. Sul portale, le aziende accreditate possono accedere alla banca dati dei curricula di studenti e laureati, scaricarli e inserire offerte di lavoro e tirocini. I laureati possono prendere visione delle opportunità di tirocinio e di lavoro e candidarsi oppure autocandidarsi direttamente all'azienda, pubblicando e mantenendo aggiornato il proprio curriculum vitae. Sono inoltre organizzate, anche in collaborazione con i Dipartimenti di riferimento, iniziative finalizzate a favorire momenti di incontro con professionisti e recruiter, quali Presentazioni aziendali e Career Day per la selezione dei candidati, anche al fine di rafforzare il network tra l'Università e le Imprese e favorire la transizione al lavoro di studenti/laureati dei due Atenei.

Le attività di orientamento al lavoro possono consistere in seminari, workshop ed eventi tematici sull'orientamento al lavoro, sulle competenze trasversali e su career management skills (ad. es. soft skills, redazione del cv, strategie per la ricerca attiva di lavoro, video curriculum, social network, Employability Lab ecc.)

Sono a disposizione di studenti e laureati anche seminari, workshop ed eventi tematici dedicati al placement (ad. es. innovazione, start-up, incubazione di impresa, focus sulle professioni, Innovation Camp, Monster Tours ecc.).

Per favorire l'incontro con le aziende e gli enti, vengono organizzati eventi di recruiting, Career Day, programmi di mentoring, visite in azienda e testimonial day o altre iniziative inerenti al placement, comprensive di quelle con gli Alumni e le mentorship aziendali.

I servizi offerti a laureandi e laureati del corso di studio sono pubblicati sui portali di ateneo alle pagine:

<https://www.uniroma1.it/it/pagina/settore-placement>

<https://www.uniroma1.it/it/pagina/career-service>

<http://www.unitus.it/it/unitus/placement/articolo/placement>

## ▶ QUADRO B5

### Eventuali altre iniziative

CIAO

17/05/2022

Il Centro informazioni accoglienza e orientamento è un servizio gestito da unità di personale afferenti all'Area Servizi agli Studenti e da circa 150 studenti vincitori di borsa di collaborazione e iscritti agli ultimi anni di tutti i corsi di laurea o laurea magistrale della Sapienza.

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

- modalità di immatricolazione e di iscrizione;
- utilizzo del sistema informativo di ateneo (Infostud);
- procedure previste nei regolamenti per gli studenti (passaggi, trasferimenti ecc.);
- servizi, attività e iniziative culturali di Ateneo.

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

I compiti principali del Ciao sono:

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

Il CIAO conta oltre 60.000 contatti all'anno, fra front-office, mail, e risposte attraverso sistemi di videochiamata; nei periodi di maggiore afflusso si contano punte di oltre 500 contatti al giorno. Al di là dei numeri, il Ciao è diventato in questi anni un punto di riferimento per gli studenti della Sapienza, che in tante occasioni continuano a dimostrare il loro apprezzamento grazie al lavoro, alla professionalità e alla disponibilità dei loro colleghi che si avvicendano nel servizio.

HELLO

Lo sportello HELLO è un servizio di accoglienza e informazioni dedicato a tutti gli utenti internazionali interessati a studiare, svolgere ricerca o tirocini presso La Sapienza o a visitare l'Ateneo. Più in generale, HELLO svolge un servizio di primo contatto con il pubblico internazionale anche allo scopo di indirizzare le richieste degli utenti verso gli uffici specifici. Allo sportello HELLO prestano servizio in qualità di borsisti 90 studenti Sapienza di varie nazionalità con ottima conoscenza della lingua inglese.

HELLO offre un servizio di informazioni capillare e personalizzato attraverso diversi canali di interazione (front office ed e-mail). Gli studenti internazionali possono ricevere notizie sulle procedure di iscrizione ai corsi di studio della Sapienza e informazioni sui servizi dedicati agli studenti.

Lo sportello HELLO organizza una passeggiata all'interno della città universitaria svolgendo attività di orientamento e informazione per gruppi di studenti internazionali di scuole e/o atenei esteri. HELLO svolge un'attività di censimento per il flusso di studenti internazionali che non si iscrivono a corsi di studio, né partecipano a programmi di scambio, ma che svolgono un periodo di attività di ricerca presso il nostro ateneo.

## ▶ QUADRO B6

### Opinioni studenti

Non è possibile fornire le informazioni relative agli esiti della ricognizione delle opinioni degli studenti in quanto il processo di rilevazione delle opinioni degli studenti relative all'a.a. 2022/23 è ancora in corso.

15/09/2023

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

## ▶ QUADRO B7

### Opinioni dei laureati

L'indagine AlmaLaurea 2022 evidenzia che il grado di soddisfazione dei laureati per il corso di laurea magistrale e per il rapporto con i docenti è superiore al 90%. Oltre il 70% dei laureati, si iscriverebbe di nuovo allo stesso corso magistrale dell'Ateneo.

15/09/2023

Descrizione link: Scheda Profilo dei laureati - Indagine AlmaLaurea 2022

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2022&corstipo=LS&ateneo=70035&facolta=872&gruppo=13&livello=2&area4=3&pa=70035&classe=11078&postcorso=0560107307100001&isstella=0&presui=tutti&disaggregaz>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Scheda Dati profilo laureati - Indagine AlmaLaurea 2022



## ▶ QUADRO C1

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

I dati disponibili sono riferiti alla sede amministrativa 2022/23 (Sapienza).

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

15/09/2023

## ▶ QUADRO C2

### Efficacia Esterna

I dati dell'indagine AlmaLaurea 2022 mostrano un tasso di occupazione superiore al 50% ad un anno e del 100% a tre anni dalla laurea .

Descrizione link: Indagine AlmaLaurea 2022

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2022&corstipo=LS&ateneo=70035&facolta=872&gruppo=13&livello=2&area4=3&pa=70035&classe=11078&postcorso=0560107307100001&isstella=0&annolau=tutti&condocc=>

[visualizza](#)

Descrizione Pdf: Scheda dati occupazionali Indagine AlmaLaurea 2022

15/09/2023

## ▶ QUADRO C3

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

Il Questionario on line sulle opinioni in merito alle esperienze di tirocinio attivate con l'Ateneo, somministrato a luglio 2022 a circa 1.960 Tutor, ha permesso di valutare 869 tirocini con data di fine compresa tra il 01/06/2021 ed il 31/05/2022.

Gli Enti e le Imprese coinvolte dal questionario sono registrate sulla piattaforma Jobsoul Sapienza ed hanno accordi di tirocinio curriculare o extra-curriculare attivi nel periodo di riferimento.

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

1) Preparazione complessiva del Tirocinante

2) Competenze e capacità del Tirocinante:

[Conoscenze teoriche e metodologiche nello specifico campo di studi]

[Competenze tecniche relative all'area professionale di riferimento]

[Capacità di mettere in pratica le proprie conoscenze]

[Capacità di utilizzare strumenti informatici]

[Competenza linguistica, se utilizzata]

3) Soft skills del Tirocinante:

[Tolleranza allo stress]

[Adattamento in contesti multiculturali]

[Capacità di apprendimento]

[Capacità di negoziazione e gestione dei conflitti]

[Capacità di lavoro in team]

[Gestione del tempo e delle priorità]

[Abilità comunicative e di public speaking]

[Capacità di analisi]

[Capacità di adattamento al contesto]

[Impegno nel lavoro]

4) Prospettive di inserimento segnalate ai tirocinanti;

5) Disponibilità ad accogliere in futuro tirocinanti provenienti dal medesimo Corso di studi.

Sono state analizzate inoltre le caratteristiche (Attività economica, natura giuridica, e dimensione dell'ente ospitante e sede di svolgimento del tirocinio) di tutti i 3.188 tirocini curricolari ed extracurricolari attivati oggetto del periodo di osservazione.

Non sono considerati ai fini dell'indagine i cosiddetti tirocini professionalizzanti o regolati da apposite normative.

Pdf inserito: [visualizza](#)

11/08/2022

