

II Convegno SISTAL

Evoluzione della didattica e della ricerca universitaria: prospettive di sviluppo e sinergie con le aziende della filiera agroalimentare

I corsi di laurea nelle Scienze e Tecnologie Alimentari

Emanuele Marconi

Università degli Studi del Molise

Parma 20 aprile 2006

Declaratoria

SSD AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari

Il settore riunisce i temi di ricerca di natura biologica, fisica e tecnologica che sono alla base dei processi e degli impianti della filiera agroalimentare, dall'approvvigionamento delle materie prime alla commercializzazione dei prodotti, lo sviluppo di nuovi prodotti e nuovi processi, la gestione e il controllo della qualità e della sicurezza dei prodotti.

Le competenze formative riguardano i processi della tecnologia alimentare, la tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti, la detergenza e la sanificazione degli impianti, le analisi chimiche e la valutazione delle proprietà fisiche e sensoriali dei prodotti, la gestione della qualità dei prodotti, il trattamento dei reflui dell'industria alimentare.

Università	PO	PA	RU	Totale sede
Milano	10	9	11	30
Bologna	5	5	8	18
Napoli	5	2	7	14
Udine	4	3	7	14
Foggia	3	2	5	10
Bari	1	3	5	9
Catania	2	2	5	9
Tuscia	3	2	4	9
Firenze	2	1	5	8
Palermo	2	1	4	7
Mediterranea di Reggio Calabria	1	1	4	6
Molise	3	1	2	6
Padova	2	2	2	6
Perugia	2	2	2	6
Pisa	2	1	3	6
Parma	2	2	1	5
Politecnica delle Marche	1	-	4	5
Sassari	-	3	2	5
Teramo	1	1	3	5
Verona	1	1	3	5
Cattolica del Sacro Cuore	-	3	1	4
Basilicata	-	2	1	3
Modena e Reggio Emilia	-	2	1	3
Torino	1	-	2	3
Salerno	1	-	1	2
Messina	-	1	-	1
Totale	54	52	93	199

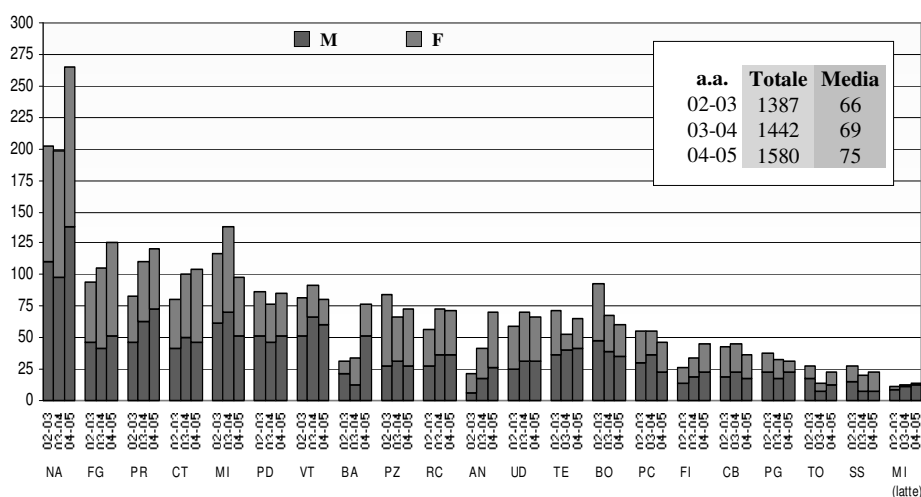
**Docenti del
SSD AGR/15
al 18 aprile 2006**

Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari a.a. 2005-2006				
Denominazione	N°	Sedi	Classe	Facoltà
Scienze e Tecnologie Alimentari	13	Bologna (Cesena)	20	Agraria
		Catania		
		Cattolica "S. Cuore" (Cremona, Piacenza)		
		Firenze		
		Foggia		
		Milano		
		Molise (Campobasso)		
		Napoli (Portici)		
		Padova (Legnaro)		
		Parma		
		Mediterranea di Reggio Calabria		
		Teramo (Mosciano S. Angelo)		
		Udine		
Tecnologie Alimentari	3	Basilicata (Potenza) Tuscia (Viterbo) Sassari (Oristano)	20	Agraria
Scienze degli Alimenti	1	Politecnica Marche (Ancona)	20	Agraria
Scienze e Tecnologie Agroalimentari	1	Perugia	20	Agraria
Scienze della Produzione e Trasformazione del Latte	1	Milano	20	Agraria
Tecnologie Agroalimentari	1	Torino (Grugliasco)	20	Agraria
Tecnologia delle Trasformazioni e Qualità dei Prodotti Alimentari	1	Bari	20	Agraria
Trasformazione e Valorizzazione dei Prodotti di Origine Animale	1	Modena e Reggio Emilia (Reggio Emilia)	20	Agraria
Totale	22			

Corsi di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari a.a. 2005-2006

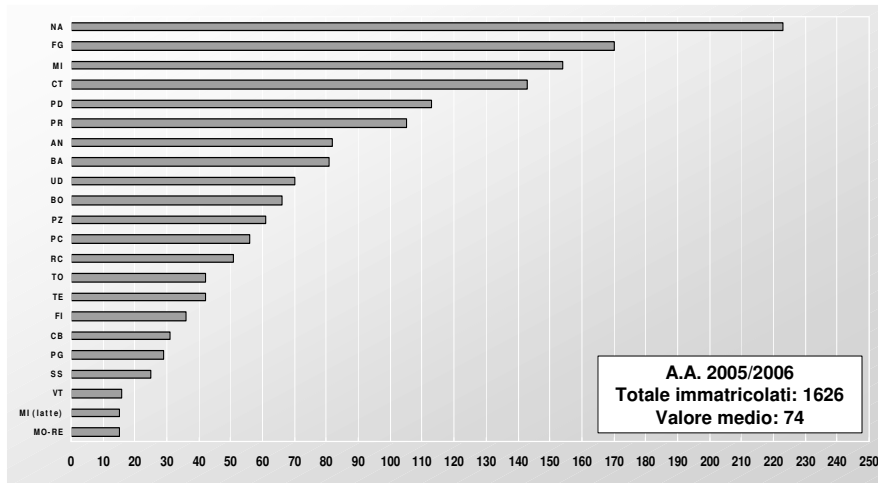
Denominazione	N°	Sedi	Classe	Facoltà
Scienze e Tecnologie Alimentari	10	Bologna (Cesena) Catania Basilicata (Potenza) Foggia Molise (Campobasso) Napoli (Portici) Padova (Legnaro) Parma Teramo (Mosciano S. Angelo) Udine	78/S	Agraria
Scienze e Tecnologie Agroalimentari	3	Reggio Calabria Torino (Grugliasco) Tuscia (Viterbo)	78/S	Agraria
Scienze Alimentari	1	Milano	78/S	Agraria
Scienze degli Alimenti e della Nutrizione	1	Politecnica Marche (Ancona)	78/S	Agraria
Scienze, Tecnologie e Gestione del Sistema Agro-alimentare	1	Bari	78/S	Agraria
Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti	1	Perugia	78/S	Agraria
Totale	17			

Numero di studenti immatricolati ai Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari



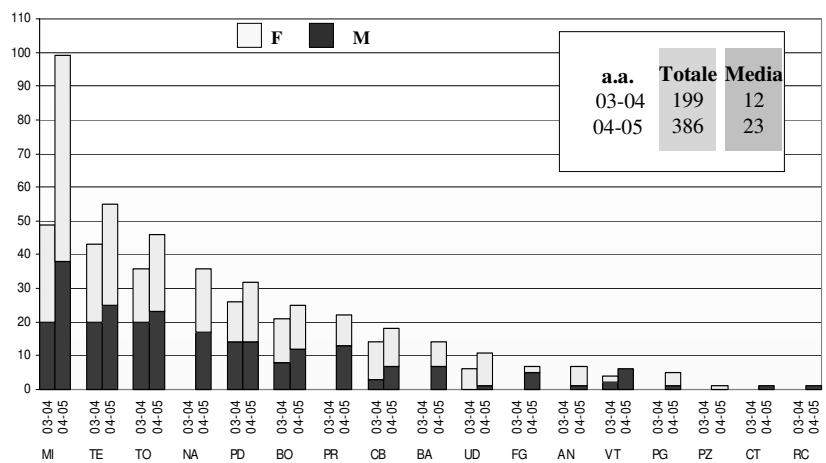
Fonte: MIUR-Ufficio di Statistica

Numero di studenti immatricolati ai Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari per l'a.a. 2005-2006 (al 30 novembre 2005)



Fonte: MIUR-Ufficio di Statistica

Numero di studenti iscritti al 1° anno dei Corsi di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari



Fonte: MIUR-Ufficio di Statistica

Corsi di laurea in “Ingegneria dell’Industria Alimentare”

Denominazione corso	Sede	Classe	Facoltà di riferimento	Crediti AGR/15	Immatricolati	
					a.a. 04/05	a.a. 05/06
Ingegneria della Industria Agroalimentare	Molise (Campobasso)	10 Ingegneria Industriale	Agraria	4	29	16
Ingegneria della Industria Alimentare	Bologna	10 Ingegneria Industriale	Ingegneria	6	6	4
Ingegneria delle Industrie Alimentari	Trento	10 Ingegneria Industriale	Ingegneria	4 (a scelta studente)	48	42
Ingegneria della Industria Alimentare	Palermo (Trapani)	10 Ingegneria Industriale	Ingegneria	6 (a scelta studente)	2	12
					Totale	Totale
					85	74

Corsi di laurea specialistica in “Ingegneria dell’Industria Alimentare”

Denominazione corso	Sede	Classe	Facoltà di riferimento	Crediti AGR/15	Iscritti	
					a.a. 04/05	a.a. 05/06
Ingegneria Alimentare	Salerno (Fisciano)	27/S Ingegneria Chimica	Ingegneria	12	7	1
Ingegneria Meccanica dell’Industria Alimentare	Parma	36/S Ingegneria Meccanica	Ingegneria	9	6	5
Ingegneria della Industria Agroalimentare	Molise (Campobasso)	36/S Ingegneria Meccanica	Agraria	3	na	6
					Totale	Totale
					13	12

**Schema di Decreto del Presidente della Repubblica
concernente regolamento recante disciplina dei
requisiti per l'ammissione all'esame di stato, ai sensi
dell'articolo 1, comma 18, della legge 14 gennaio
1999, n. 4.**

Modifica il DPR 5 giugno 2001 n. 328 relativo ai
requisiti per l'ammissione all'esame di stato di
alcune professioni

*definitivamente approvato nella riunione del Consiglio dei Ministri 29 marzo
2006*

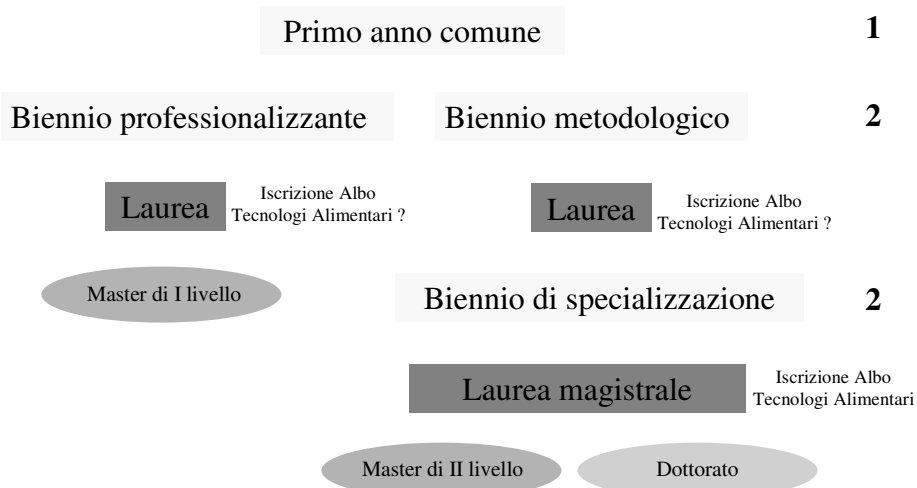
**Accesso alla professione per la Laurea nella Classe 20
"Scienze e Tecnologie Agrarie, Agroalimentari e Forestali"**

- Professione di Dottore Agronomo e Dottore Forestale
Sì (Sezione B Albo)
- Professione di Biologo
Sì (Sezione B Albo)
- Professione di Agrotecnico/ Geometra/Perito Agrario/
Perito Industriale/
Sì
- Professione di Tecnologo Alimentare
No?

**Accesso alla professione per la Laurea Specialistica nella
Classe 78/S “Scienze e Tecnologie Agroalimentari”**

- Professione di Dottore Agronomo e Dottore Forestale
Sì (Sezione A Albo)
78/S
- Professione di Biologo
Sì (Sezione A Albo)
78/S + 20
- Professione di Chimico
Sì (Sezione A Albo)
78/S + Laurea di I livello in classi non comprendenti la 20
- Professione di Tecnologo Alimentare
Sì
78/S

**DM 22 ottobre 2004 n. 270
(G.U. 266 del 12/11/2004)**



**Schema di Decreto del Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca,
recante definizione delle Classi di Laurea e Laurea Magistrale
(in via di approvazione definitiva)**

1. Il presente decreto definisce, ai sensi dell'articolo 4 del decreto ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270, le classi dei corsi di laurea cui all'allegato.

4. Il regolamenti didattici di ateneo, disciplinanti gli ordinamenti didattici dei corsi di studio di cui al comma 1, sono redatti in conformità alle disposizioni di cui all'articolo 11 del decreto ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270 e del presente decreto in tempo utile per **assicurare l'avvio dei nuovi corsi entro e non oltre l'anno accademico 2007/2008.**

5. In deroga alle procedure di cui all'articolo 11, comma 1, del decreto ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270, fatti salvi i successivi adempimenti previsti dal decreto ministeriale 27 gennaio 2005, n. 15. entro i termini ivi previsti, **le università per l'anno accademico 2006/2007, previa delibera dei competenti organi accademici possono attivare in via sperimentale corsi di studio** afferenti alle classi di cui al presente decreto comunicando l'avvenuta attivazione alla competente dizione del MIUR.

Art 4

2. Le università garantiscono l'attribuzione a ciascun insegnamento attivato **di un congruo numero di crediti formativi, evitando la parcellizzazione degli stessi, in modo da poter prevedere, di norma, per ciascun anno di corso, non più di otto verifiche di profitto, e comunque fino a un massimo di dieci.**

L - 26 Classe delle lauree in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Attività formative:	Ambiti disciplinari	Settori scientifico-disciplinari	CFU	Tot. CFU
Di base	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 - FIS/08 INF/01 - Informatica ING-INF/05 - Sistemi di elaborazione delle informazioni MAT/01 - MAT/09 SECS-S/01 - Statistica	8	30
		Discipline chimiche	8	
		Discipline biologiche	8	
Caratterizzanti	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/09 - Meccanica agraria AGR/13 - Chimica agraria AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 - Microbiologia agraria AGR/17 - Zootecnica generale e miglioramento genetico AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale AGR/19 - Zootecnica speciale	30	60
		Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	20	
	Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 - Economia ed estimo rurale IUS/03 - Diritto agrario IUS/14 - Diritto dell'unione europea SECS-P/01 - Economia politica SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese SECS-P/10 - Organizzazione aziendale	8	
TOTALE				90

L - 70 Classe delle lauree magistrali in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Attività formative:	Ambiti disciplinari	Settori scientifico-disciplinari	CFU	Tot. CFU
Caratterizzanti	Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/11 - Entomologia generale e applicata AGR/12 - Patologia vegetale AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 - Microbiologia agraria BIO/09 - Fisiologia BIO/10 - Biochimica CHIM/01 - Chimica analitica CHIM/02 - Chimica fisica CHIM/06 - Chimica organica CHIM/10 - Chimica degli alimenti FIS/07 - Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) INF/01 - Informatica ING-IND/10 - Fisica tecnica industriale ING-INF/05 - Sistemi di elaborazione delle informazioni MED/42 - Igiene generale e applicata		45
	Discipline della produzione e gestione	AGR/01 - Economia ed estimo rurale AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/04 - Orticoltura e floricoltura AGR/07 - Genetica agraria AGR/13 - Chimica agraria AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale AGR/19 - Zootecnica speciale AGR/20 - Zooculture BIO/04 - Fisiologia vegetale IUS/03 - Diritto agrario SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese		
TOTALE				45

**CONSIDERAZIONI
CONCLUSIVE**

**Predisposizione linee guida per applicazione del DM
270 da parte di una commissione/comitato**

- Denominazione dei corsi (uniformare)
- Requisiti minimi (nuova Classe L26)
- Sapere minimo comune a tutte le sedi
- Numero di CFU per tesi di laurea-laurea specialistica
- Percorso ad Y

**Costituzione di un Coordinamento/Comitato dei
Presidenti/Coordinatori Consiglio di Corsi di Studio**

- Rete con rappresentanti AGR15 dei CCS in Scienze e Tecnologie Alimentari

Rapporti con ordini professionali

- Classe di Laurea L26 (Scienze e Tecnologie Alimentari)
- Albo B dei Tecnologi Alimentari?
(biennio professionalizzante DM 270)
- Saperi minimi
- Tirocinio per esame di stato (6 mesi)
- Convenzioni Ordini-Università (tirocinio)

Corsi di Ingegneria dell'Industria Agro-Alimentare

- Numero di crediti AGR15
- Rapporti con le Facoltà di Ingegneria

Didattica e ricerca

- Aumentare la massa critica dell'area 15b "Scienze e Tecnologie per la Qualità e la Sicurezza degli Alimenti" (CIVR)
- Predisposizione e valutazione progetti PRIN
- Solidarietà/solidarismo di raggruppamento (riviste, progetti, CIVR, IJFS)

Lobby: gruppo di persone che sono in grado di influenzare a proprio vantaggio l'attività del legislatore e le decisioni dei governanti riguardo a determinati problemi soprattutto economici o finanziari.

Solidarietà: atteggiamento spontaneo, o concordato, rispondente ad una sostanziale convergenza o identità di interessi, idee, sentimenti.

In senso più elevato: la coscienza viva ed operante di appartenere a una comunità, condividendone le necessità, in quanto si esprime in iniziative individuali o collettive di sostegno morale o materiale.

Solidarismo: tendenza a realizzare un'organizzazione sociale fondata sulla collaborazione e sull'accordo.