



SOCIETA' **I**TALIANA DI **S**CIENZE E **T**ECNOLOGIE **A**LIMENTARI

**Coordinamento dei Corsi di Studio in Scienze
e Tecnologie Alimentari (COSTAL)**

Prof. Gianfranco Panfili Vicepresidente

**COORDINAMENTO NAZIONALE DEI CORSI DI STUDIO IN
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
(COSTAL)**

COMPOSIZIONE GIUNTA

- Prof. Neviani Erasmo unipr Presidente
- Prof. Panfili Gianfranco unimol Vicepresidente
- Prof.ssa Gaggia Cinzia unict Segretario
- Prof.ssa Caboni Maria unibo
- Prof. Conte Lanfranco uniud
- Prof. Ruzzi Maurizio unitus

Eletta dall'assemblea COSTAL del 3 dicembre 2015

Principali temi trattati nelle riunioni della Giunta COSTAL

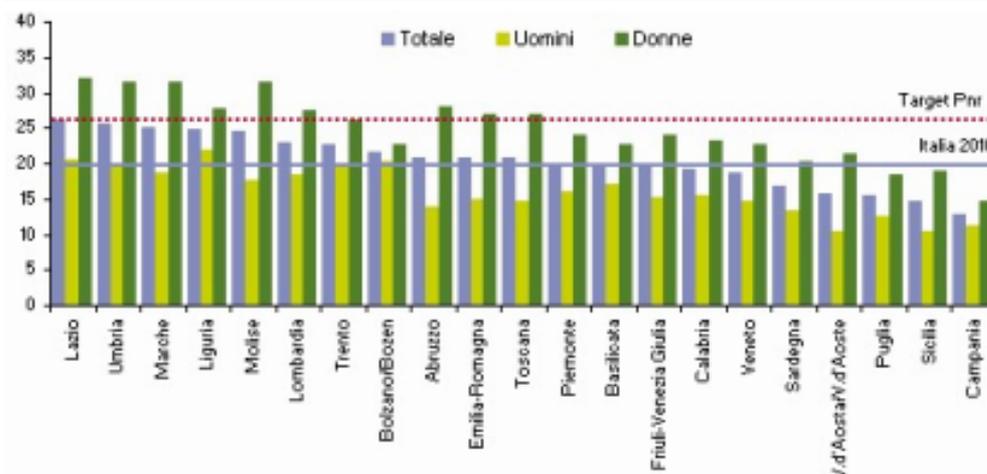
- CICLO UNICO
- STATO DELL'ARTE SULL'OFFERTA FORMATIVA NELLE CLASSI L26 E LM70
- RIDEFINIZIONE DEI MINIMI FORMATIVI ESSENZIALI PER LA L26 e LM70 E VALUTAZIONE DI MINIMI DI ACCESSO ALLA LM70
- PROFESSIONE DEL TECNOLOGO ALIMENTARE

Livello di istruzione terziaria

Periodo di riferimento: **Anno 2010**

Publicato il: 27 maggio 2011

[sfoglia i grafici](#)



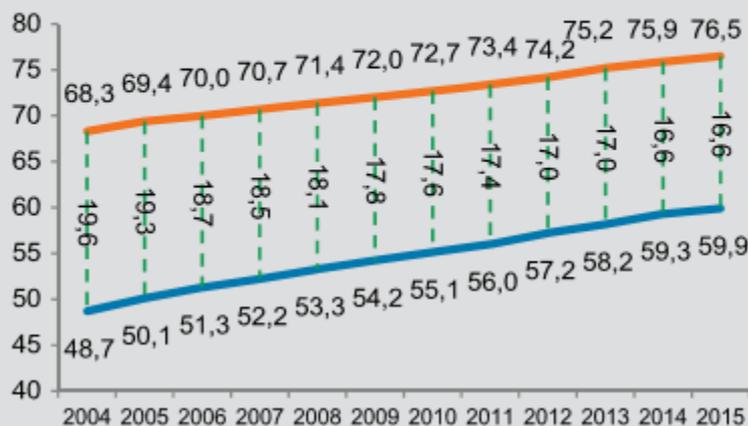
Popolazione in età 30-34 anni che ha conseguito un titolo di studio universitario per sesso e regione Valori percentuali

Fonte: Eurostat, Rilevazione sulle forze di lavoro

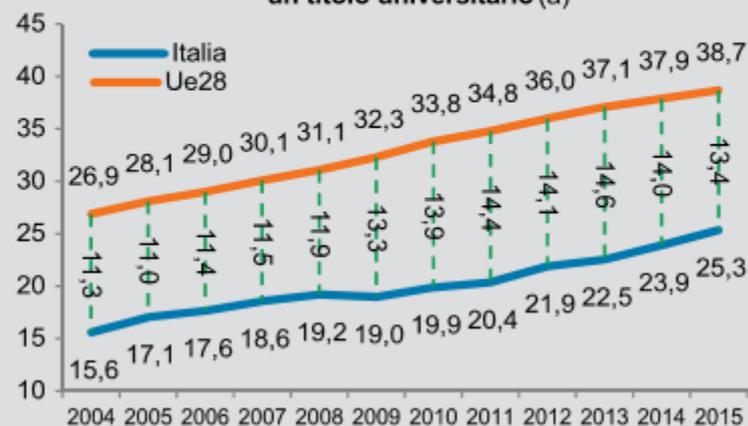
Nella *Strategia Europa 2020* il 40 per cento dei 30-34enni deve avere un'istruzione universitaria o equivalente. La media Ue è pari al 32,2 e dieci paesi (tra i quali Francia e Regno Unito) hanno già superato il livello atteso. Il Programma nazionale di riforma fissa l'obiettivo per l'Italia tra il 26 e il 27 per cento, con un incremento atteso di circa 7 punti percentuali rispetto al valore attuale (19,8 per cento), in linea con la tendenza media degli ultimi 6 anni. Le differenze di genere appaiono consistenti a favore delle donne (24,2 per cento di laureate a fronte del 15,5 per cento dei coetanei 30-34enni) e anche la tendenza premia la componente femminile, con incrementi medi di poco inferiori al punto percentuale annuo (più del doppio della corrispondente tendenza per gli uomini).

Alta ma in diminuzione la distanza con l'Europa

Persone di 25-64 anni con almeno il diploma superiore



Persone di 30-34 anni che hanno conseguito un titolo universitario (a)



Uscita precoce dal sistema di istruzione e formazione delle persone di 18-24 anni



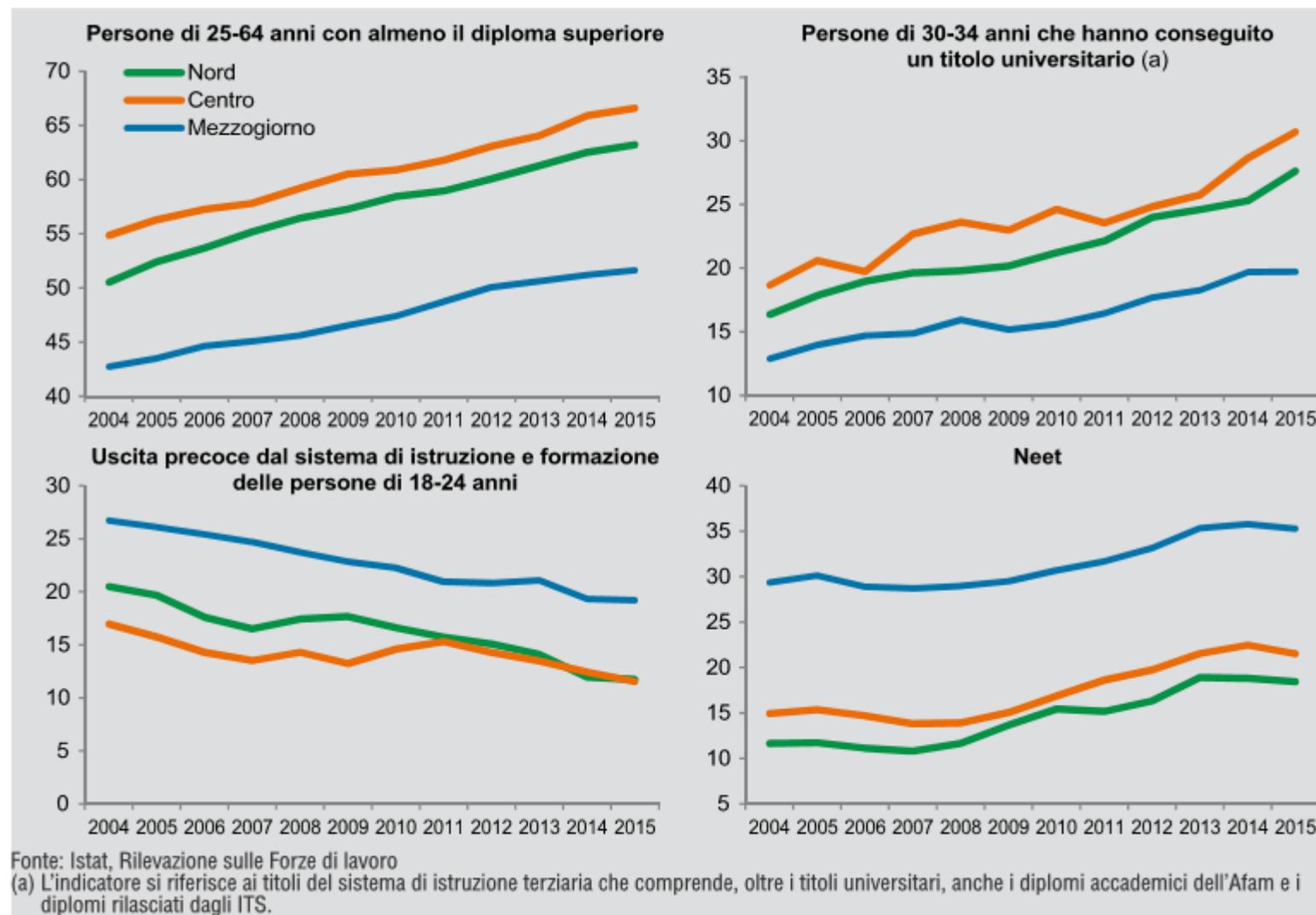
Partecipazione alla formazione continua delle persone di 25-64 anni



Fonte: Eurostat

(a) L'indicatore si riferisce ai titoli del sistema di istruzione terziaria che comprende, oltre i titoli universitari, anche i diplomi accademici dell'Afam (Alta formazione artistica e musicale) e i diplomi rilasciati dagli ITS.

Permangono ampie le differenze territoriali



QUADRO SINOTTICO FORMAZIONE

CORSO DI STUDIO	ANNI	GOVERNANCE	TITOLO DI STUDIO	CFU RICONOSCIBILI	ALBO
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE (ITS)	2/3	FONDAZIONE	Tecnico superiore	40-62 per L	?
LAUREA PROFESSIONALIZZANTE (LP)	3	MISTA	Dottorino?	?	?
LAUREA (L)	3	CdL/Facoltà	Dottore	Titolo necessario per accesso LM	?
LAUREA MAGISTRALE (LM)	2	CdL/Facoltà	Dottore magistrale		Tecnologi Alimentari
LAUREA MAGISTRALE (LM) per l'insegnamento nelle scuole (Obbligatoria 24 CFU Pedagogia)	2	CdL/Facoltà	Dottore magistrale?		Concorso abilitante + Tirocinio di 1 anno
DOTTORATO DI RICERCA (PhD)	3	DIPARTIMENTO SCUOLA	Dottore di ricerca		

Attualità e futuro per il SSD AGR/15

Oltre alle azioni in essere su ITS, Lauree Professionalizzanti, Lauree per l'insegnamento

Attenzione se ne parla come azioni non più prorogabili:

- 1) Ennesima rivisitazione degli SSD o SC**
- 2) il CUN chiede il mandato a presentare proposte di manutenzione delle classi di laurea e laurea magistrale, a dieci anni dalla loro definizione per opera dei DD.MM. del 16 marzo 2007 a norma del DM 22 ottobre 2004, n. 270**

In quali Classi di L e LM è previsto
l'SSD AGR/15 come settore
caratterizzante?

Classi di Laurea, DM attuativi Decreto 22 ottobre 2004, n.270 che prevedono l'SSD AGR/15 tra le attività formative caratterizzanti

Classe di laurea	Attività formative	Ambito	CFU Ambito
L26 Scienze e tecnologie alimentari	caratterizzanti	discipline della tecnologia alimentare	30
L2 Biotecnologie	caratterizzanti	discipline biotecnologiche con finalità specifiche: agrarie	nd
L25 scienze e tecnologie agrarie e forestali	caratterizzanti	discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	nd
L29 Scienze e tecnologie farmaceutiche	caratterizzanti	discipline agrarie	nd
L38 Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni zoonimali	caratterizzanti	discipline del sistema agro-zootecnico	nd
L/SNT/3 professioni sanitarie tecniche	caratterizzanti	Scienze della dietistica	15
L/SNT/4 professioni sanitarie della prevenzione	caratterizzanti	scienze della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro	15

Classi di Laurea Magistrale, DM attuativi Decreto 22 ottobre 2004, n.270 che prevedono l'SSD AGR/15 tra le attività formative caratterizzanti

Classe di Laurea Magistrale	Attività formative	Ambito	CFU Ambito
LM70 Scienze e Tecnologie Alimentari	caratterizzanti	Discipline delle tecnologie alimentari	nd
LM6 Biologia	caratteizzanti	Discipline del settore nutrizionistico e delle altre applicazioni	nd
LM7 Biotecnologie Agrarie	caratteizzanti	Discipline biotecnologiche agrarie	nd
LM60 Scienze della natura	caratteizzanti	discipline agrarie gestionali e comunicative	6
LM61 Scienze della nutrizione umana	caratteizzanti	discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare	nd
LM69 Scienze e tecnologie agrarie	caratterizzanti	discipline della produzione	nd
LM86 scienze zootecniche e tecnologie animali	caratterizzanti	discipline zootecniche e delle produzioni animali	nd
LM/SNT/3 scienze delle professioni sanitarie tecniche	caratterizzanti	scienze della dietistica	nd
LM/SNT/4 scienze delle professioni sanitarie della prevenzione	caratterizzanti	scienze della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro	nd

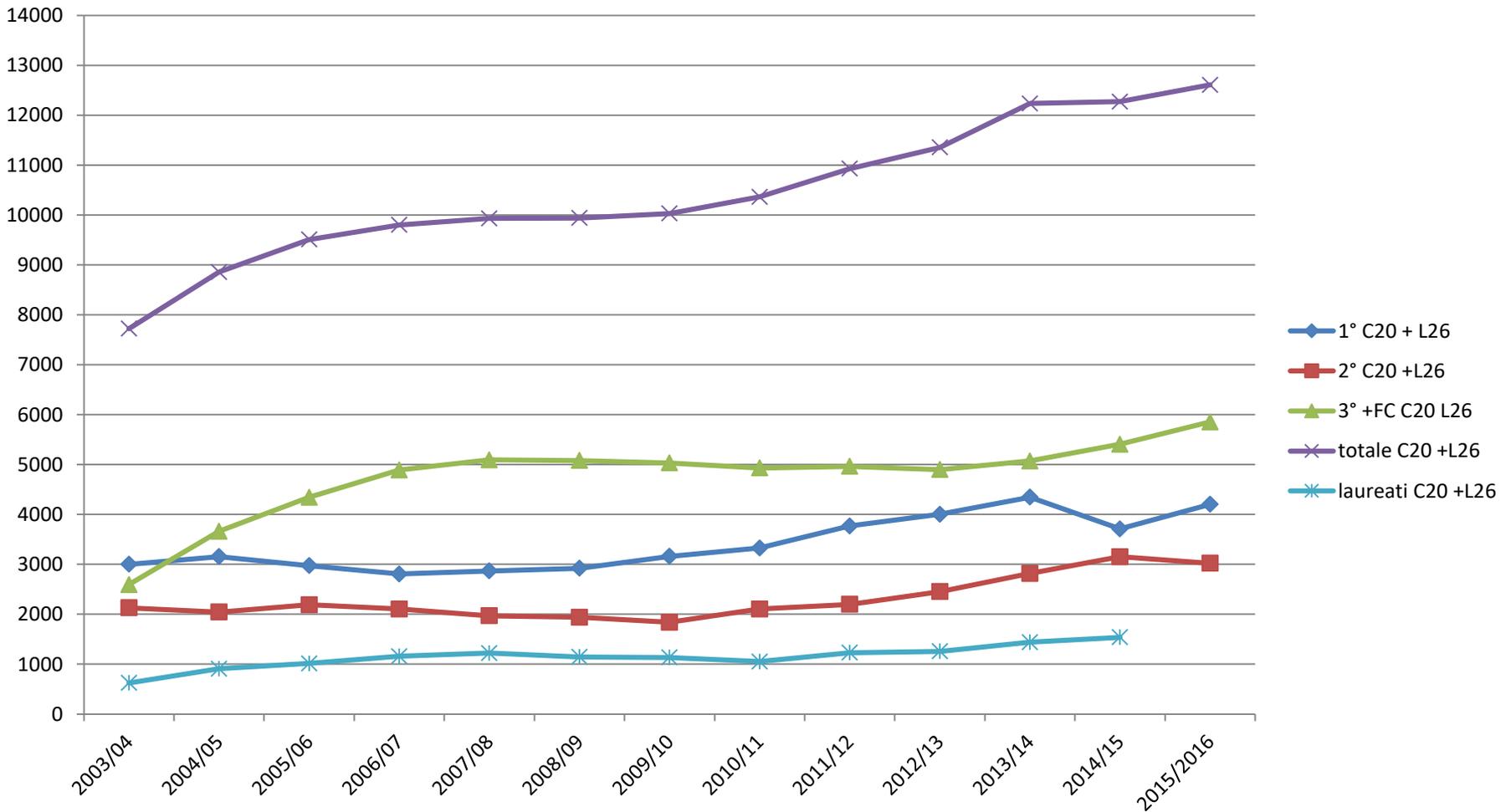
Dati su andamenti iscritti e laureati sui
corsi

L26 Scienze e Tecnologie Alimentari

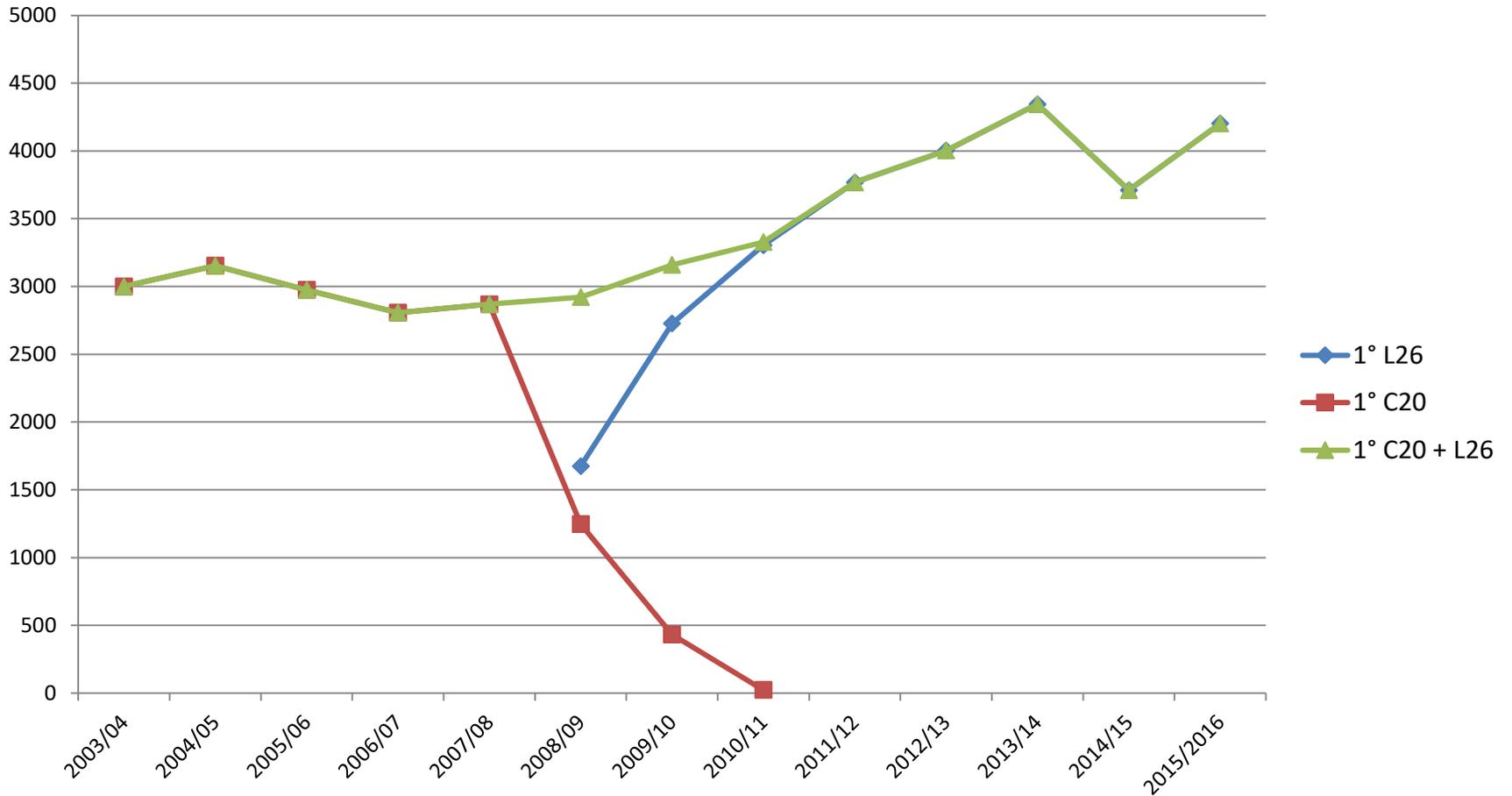
LM70 Scienze e Tecnologie Alimentari
nei quali

AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari
è SSD caratterizzante

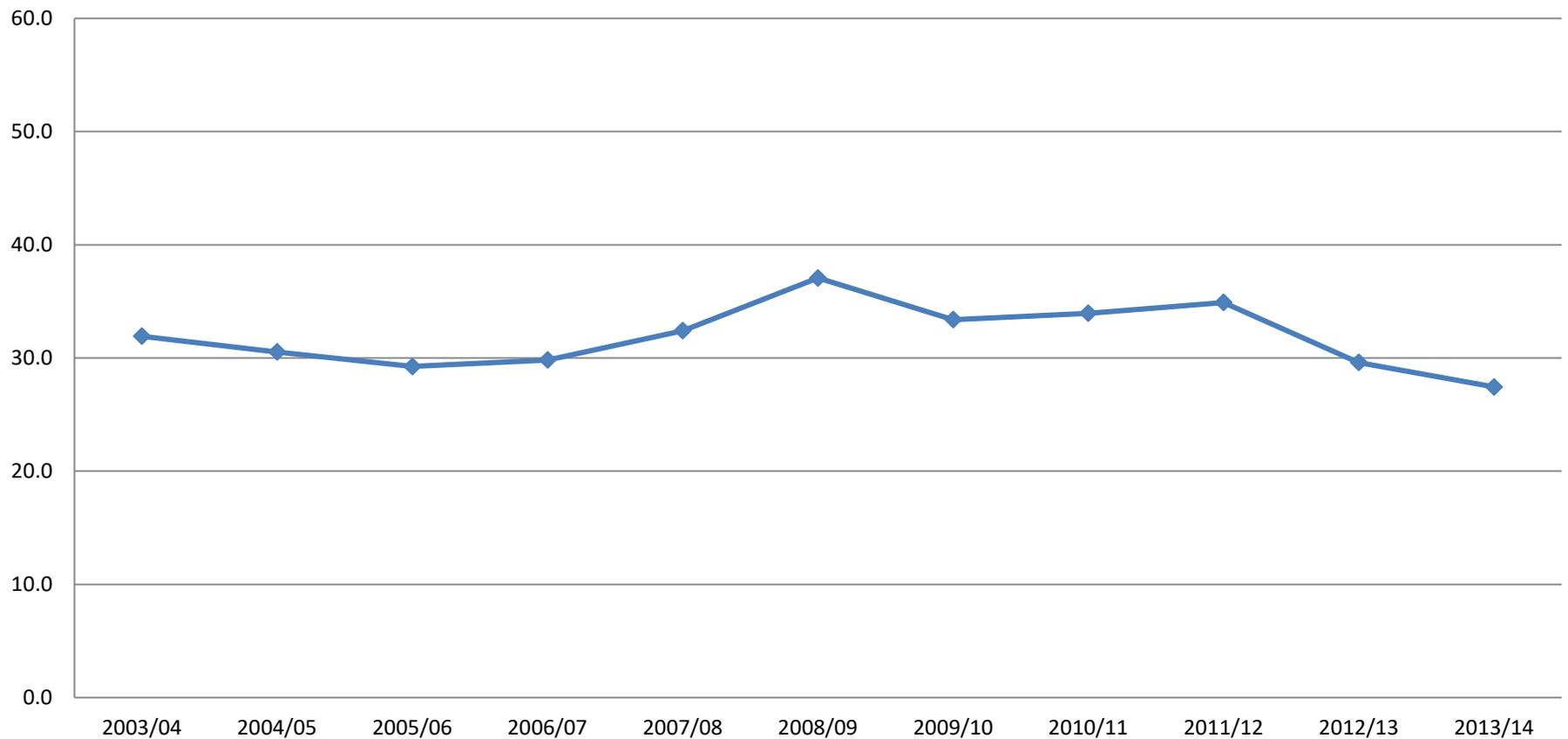
Iscritti e laureati L26 + C20



Iscritti 1° anno C20 + L26



% di abbandoni tra 1° e 2° anno C20 + L26 (coorte)

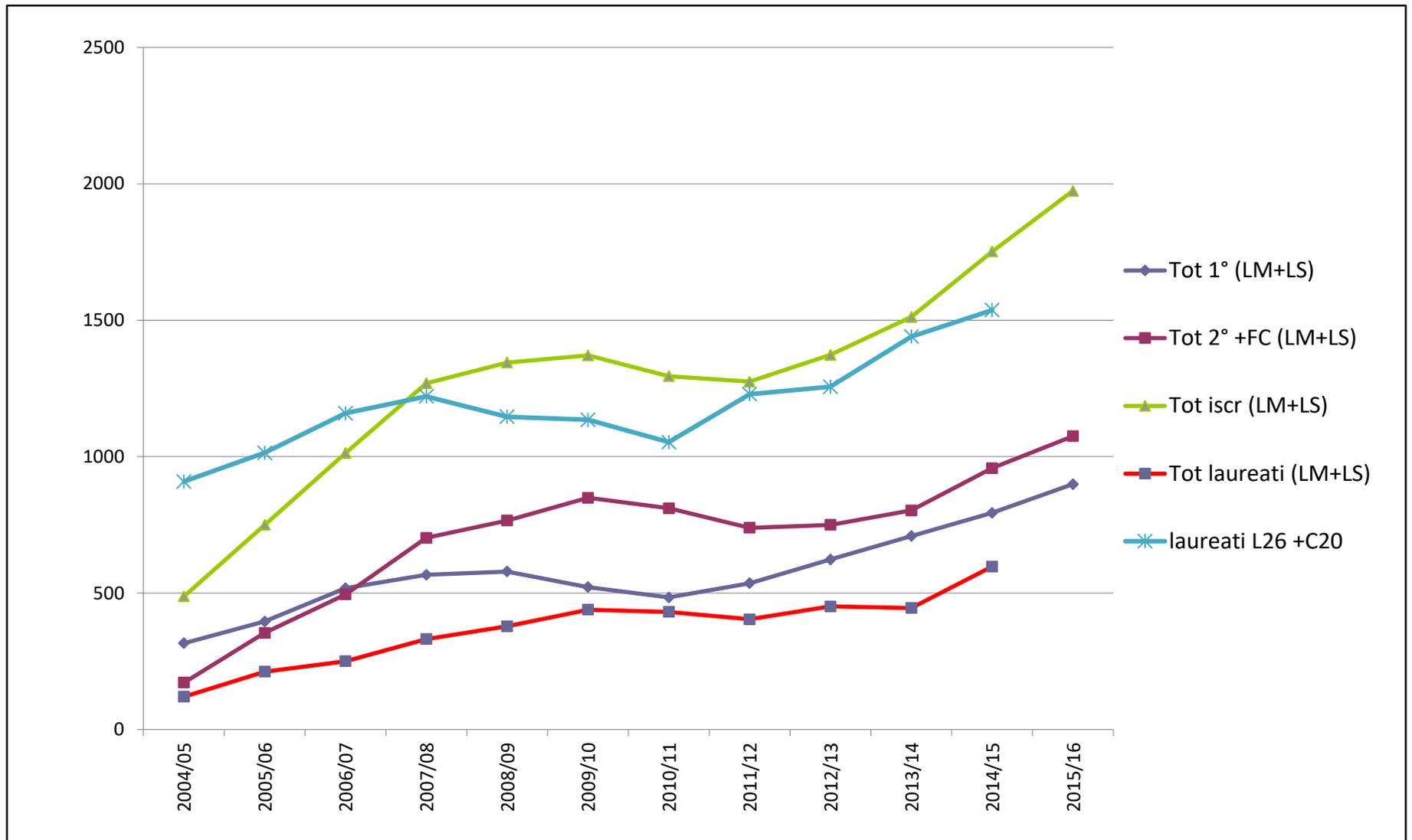


Variazioni dati corsi STA C20 e L26 dal 2005/2006 al 2015/2016

	2005/2006 C20	2015/2016 L26	variazione %	laureati totali C20 e L26 dal 2003/2004
n° corsi*	46	42*	91	
n° iscritti 1° anno	2975	4202	141	
n° iscritti 2° anno	2191	3022	138	
n° iscritti 3° anno +FC	4344	5855	135	
n° iscritti totali	9510	12608	133	
n° laureati	1014	1537	152	13629

* Compresi viticoltura ed enologia (L26 + L25)

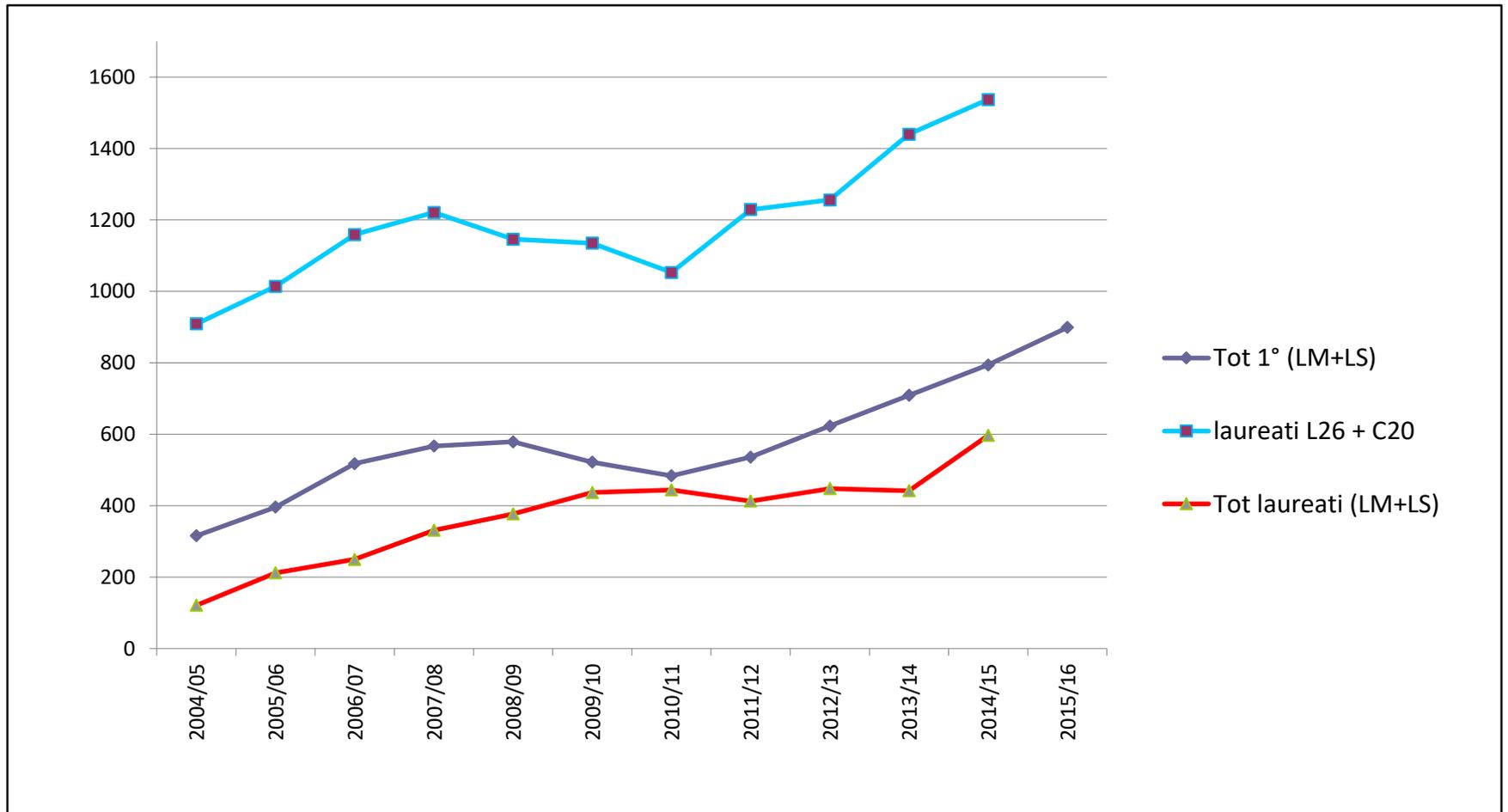
Iscritti e laureati LM70 78S



Totali iscritti 1° anno LM70 + 78S

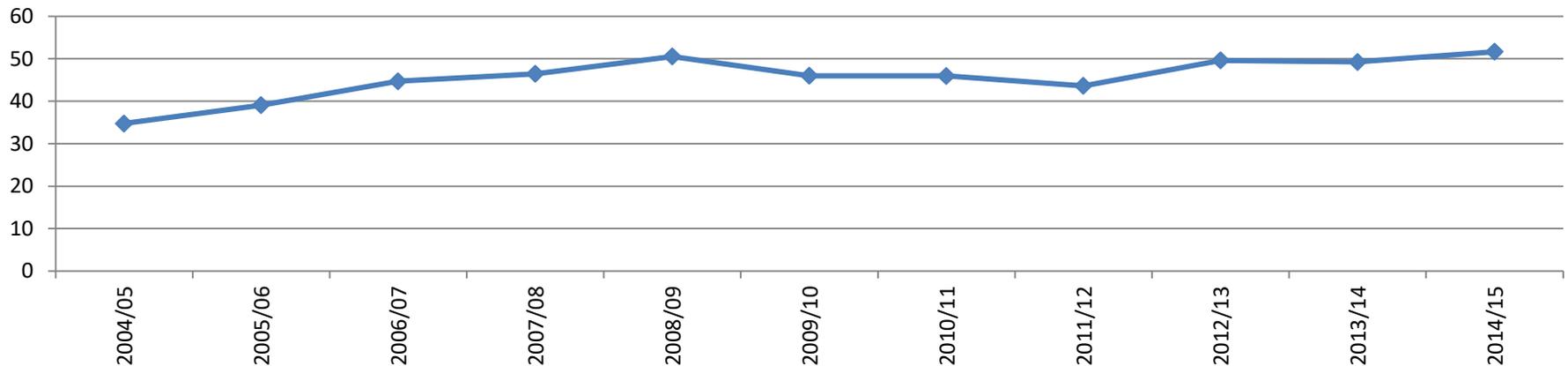


Totali



Laureati 1° livello e iscritti 2° livello STA

% laureati L26+C20 iscritti LM e LS



NB: Dato soltanto indicativo essendo influenzato da svariate variabili:

- 1) Le serie di dati differiscono in quanto i laureati sono conteggiati dal MIUR per anno solare e gli iscritti per anno accademico. Comunque in buona approssimazione si può supporre che ad es. i laureati 2008 si siano iscritti alla LS/LM nell'anno accademico 2008/09. Naturalmente questo non è sempre vero.
- 2) Gli iscritti alla LS/LM possono pervenire da altri percorsi formativi (è richiesta ulteriore elaborazione dei dati per ricavare tale informazione)

Variazioni dati corsi STA 78S e LM70 dal 2005/2006 al 2015/2016

	2005/2006	2015/2016	variazione %	laureati totali 78S e LM70 dal 2004/2005
n° corsi	28*	25	89	
n° iscritti 1° anno	396	779	197	
n° iscritti 2° anno +FC	354	995	281	
n° iscritti totali	750	1774	237	
n° laureati	212	597	282	4053

* 2007/2008 max per 78S

Dati OTAN Iscritti Ordine

- Transitati nell'OTA 2400
- Iscritti OTA 1400

Corsi attivi L26 e LM70 2016/2017

dati da University

	n°corsi	Accesso test ingresso§	Sedi	Sedi con più corsi	Tecnologie Alimentari	Enologia	Gastronomia ristorazione	altro	telematiche
L26	37	20	27	9	20	5+2*	7	2	1
LM70	25	1	21	4	18	2	0	5**	0

- §Da University (lucchetto)
- *Denominazione presente nella titolazione del corso
- ** alcune denominazioni prefigurano specializzazioni nell'ambito delle Scienze e Tecnologie Alimentari (sicurezza, qualità, gestione)

Professionalità/Professione del Tecnologo Alimentare

- Attualità e prospettive.
- Possibilità occupazionali?
- In quali settori/comparti?
- Quali competenze, conoscenze, abilità?
- Possono essere rivisti, aggiornati gli obiettivi della formazione Universitaria?
- Panorama internazionale?

COSTAL propone un convegno (fine 2017) nel quale avere un confronto su tale tematica tra docenti, società scientifiche (SISTAL, SIM3A, SINU, AISSA), OTA, ISEKI e altre parti interessate (Federalimentare, Ministeri ecc.).

Competenze e numero minimo di CFU e contenuti didattici minimi di insegnamenti strategici nei diversi CDL per AGR/15

http://www.sistal.org/didattica_21.htm

L26		
Attività didattica	CFU rif	CFU min
Analisi chimiche e fisiche dei prodotti alimentari	4	4
Analisi sensoriale	4	3
Confezionamento degli alimenti	2	2
Operazioni unitarie	6	9
Processi delle tecnologie Alimentari	10	9
Gestione della qualità	4	2
Totale	30	29

Premessa del documento: Occorre premettere che le Lauree Magistrali della classe LM-70 potranno essere ampiamente differenziate fra le diverse sedi a seconda delle specifiche competenze. In questo documento si riportano i saperi comuni indicati dai 6 gruppi di Lavoro settoriali, evidenziando quelli indispensabili (che dovrebbero essere impartiti a studenti dei corsi della classe LM-70).

Nel complesso, si ritiene che il contributo del ssd AGR/15 in detti corsi di LM sia dell'ordine di 25-30 CFU, di cui 12 CFU comuni a tutte le sedi e 13-18 CFU caratteristici delle singole sedi.

LM70		
Attività didattica	CFU rif	CFU min
Analisi chimiche e fisiche dei prodotti alimentari	4	4
Analisi sensoriale	6	
Confezionamento degli alimenti	6	3
Operazioni Unitarie	6	
Processi della tecnologia alimentare	10	5
Gestione della qualità	4	