



UNITELEMATICA
LEONARDO DA VINCI

**PERCORSO DI STUDI LAUREA TRIENNALE L-26
FACOLTA' DI SCIENZE AGRARIE E ALIMENTARI**

Presentazione del percorso di studi Valevole per

**LAUREA TRIENNALE IN
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
E FOOD DESIGNER**



- Unilematica Leonardo da Vinci -

Segreteria Generale: c/o accoma GmbH Baarestrasse 113/a 28, 6300 Zug, Switzerland

E-Mail: segreteria@unilematica.ch - Registrata in Camera di Commercio, Reg. n° CHE-276.671.392

PRESENTAZIONE UNITELEMATICA LEONARDO DA VINCI

Unitelematica Leonardo da Vinci è un ateneo di formazione privato, costituito a norma dell'art. 60 e segg. del Codice Civile Svizzero 28, con sede c/o accoma GmbH, Baarerstrasse 113/A, 6300 Zug, Switzerland, ed è registrato in Camera di Commercio reg. n° CHE-276.671.392.

Unitelematica Leonardo da Vinci riconosce il merito attraverso la certificazione, l'accreditamento e la conversione in CFU di conoscenze e competenze acquisite attraverso esperienze di studio o lavoro, applicando il principio "premiante" del "lifelong learning". Sono state sviluppate le linee guida dell'UNESCO per il riconoscimento, la convalida e l'accreditamento dei risultati dell'apprendimento non formale e informale. Facilitare la convalida e l'accreditamento (RVA) di tutti i risultati dell'apprendimento, in particolare quelli dell'apprendimento non formale e informale. Gli stati membri dell'UNESCO si sono anche impegnati a creare quadri di riconoscimento per sviluppare e migliorare i principi e i meccanismi della RVA.

Le linee guida dell'UNESCO definiscono le principali aree di azione a livello nazionale, ovvero:

1. l'introduzione della RVA come componente chiave di una strategia nazionale di apprendimento permanente;
2. lo sviluppo di sistemi RVA accessibili a tutti;
3. Rendere RVA parte integrante dei sistemi di istruzione e formazione;
4. Creazione di una struttura nazionale coordinata che coinvolga tutti gli stakeholder;
5. Ampliamento delle capacità del personale RVA;
6. Sviluppo di meccanismi di finanziamento sostenibile. Tutti i diplomi come diplomi professionali, bachelor, master e dottorati sono diplomi privati che non devono essere regolamentati e non appartengono alle professioni regolamentate, ma consentono di esercitare una professione regolare in Svizzera. I titoli possono essere validi ai sensi della Convenzione di Lisbona sul riconoscimento delle qualifiche relative all'istruzione superiore nella regione europea, firmata a Lisbona l'11 aprile 1997.

"Unitelematica Leonardo da Vinci" è una delle poche Università Private ad avere ricevuto la certificazione Internazionale **ISO 21001** per la formazione in ambito universitario privato.

La **Certificazione ISO 21001** è rilasciata a tutte le realtà formative (A livello Europeo denominate LSP Learning Service Provider) che erogano servizi nel settore dell'istruzione e della formazione non formale, ovvero attività educative professionali che si differenziano dai programmi scolastici tradizionali. Il programma è stato studiato per conferire Conoscenza, Competenza e Abilità per svolgere la futura professione. Nel caso lo studente avesse frequentato scuole paritarie o similari potrà attribuirsi dei crediti formativi tramite il riconoscimento VAE che può richiedere in segreteria o visionare nel sito, dispensandosi così dalla frequentazione delle materie di competenze già acquisite, risparmiando tempo e denaro. Si è pregati di informarsi a riguardo.



Le **Norme Iso** sono riconosciute ed organizzate da organismi nazionali di standardizzazione di **164 paesi del mondo**.

Il titolo che acquisirai sarà riconosciuto e spendibile in tutto il mondo per merito della ISO 21001.

- **Unitelematica Leonardo da Vinci** -

Segreteria Generale: c/o accoma GmbH Baarerstrasse 113/a 28, 6300 Zug, Switzerland

E-Mail: segreteria@unitelematica.ch - Registrata in Camera di Commercio, Reg. n° CHE-276.671.392

Vedi il link della certificazione:

https://unitelematicadavinci.ch/wp-content/uploads/2021/07/F49_41111585_web_v1_fed68f41-ed7-4a0c-a897-978540a2ccf0_it.pdf

Validità dei titoli

Unitelematica Leonardo da Vinci è un ateneo privato riconosciuto e registrato a Zug, Svizzera. I titoli sono titoli privati professionali ambiti in ambito professionale. Il dipartimento federale dell'economia, della formazione e della ricerca svizzera è il **SEFRI**.

Nella circolare di dicembre 2017 si riporta qui sotto alcuni punti della Comunicazione informativa:

Valore dei titoli di studio universitari rilasciati da istituti privati in Svizzera

1. *In Svizzera la formazione è prevalentemente d'iniziativa pubblica, con però una rilevante presenza di scuole private. Parte di esse, destinate anzitutto a una clientela svizzera, sono integrate nel sistema pubblico al punto da beneficiare anche di finanziamenti pubblici. Altre invece sono aperte specialmente alla clientela internazionale, senza riferimento al sistema pubblico svizzero di formazione. Fra questi estremi vi sono situazioni intermedie, perfino curricula di situazione diversa offerti dalla medesima scuola.*

5. *Per quanto concerne il riconoscimento dei titoli universitari accademici rilasciati in Svizzera:*

- ai fini dell'ammissione all'esercizio di una professione regolamentata (p.e. medicina, avvocatura, ecc.), sono le leggi federali o cantonali regolanti la professione che stabiliscono quali titoli sono riconosciuti. Di regola soltanto quelli rilasciati dalle università riconosciute secondo la legislazione federale. Rarissimi sono del resto in Svizzera i titoli finalizzati all'esercizio di professioni regolamentate rilasciati da istituzioni private (p.e. teologia).

- Per le professioni non regolamentate (p.e. management, giornalismo, ecc.) spetta di fatto al datore di lavoro "riconoscere" o meno il valore di un titolo di studio; significativo può essere l'accreditamento o comunque una certificazione di qualità rilasciata da enti privati generalmente riconosciuti.

- Ai fini del proseguimento degli studi, è l'università dove si intende proseguirli che riconosce il valore di un titolo precedente. Analogamente a quanto avviene per l'equivalenza dei titoli esteri ove non esista un accordo internazionale con il paese di provenienza, le università si basano sul parere dello Swiss ENIC, che agisce su mandato della Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI).

6. *Istituzioni private d'insegnamento con sede in Svizzera, che non sono regolate dalla LPSU, possono rilasciare titoli di studio. Tuttavia tali titoli:*

- non danno di regola alcun diritto d'accesso immediato ai fini del proseguimento degli studi nel sistema universitario (pubblico) svizzero;

- non sono di regola riconosciuti ai fini dell'esercizio in Svizzera di professioni regolamentate;

- ai fini dell'esercizio in Svizzera di professioni non regolamentate, vale il libero apprezzamento del datore di lavoro.

Il valore di questi titoli non è in genere protetto da accordi internazionali; spetta in ogni caso alle autorità estere riconoscerlo all'estero.

- Unitelematica Leonardo da Vinci -

Segreteria Generale: c/o accoma GmbH Baarestrasse 113/a 28, 6300 Zug, Switzerland

E-Mail: segreteria@unitelematica.ch - Registrata in Camera di Commercio, Reg. n° CHE-276.671.392

In conclusione, in Svizzera la ripartizione del sistema Universitario è ripartito in 2 sistemi:

1. Università Accreditate, che possono rilasciare percorsi per professioni regolamentate come il medico, l'avvocato, l'architetto ecc...
2. Università Private non accreditate che rilasciano percorsi per professioni non regolamentate.

Unitelematica Leonardo da Vinci appartiene alla seconda tipologia, ed è un'università privata autorizzata a rilasciare titoli dal cantone di Zug.

I Titoli sono riconosciuti in **Europa ed in 164 stati membri del mondo** attraverso le direttive **ISO 9001 e 21001**, e secondo la **Convenzione di Lisbona** firmata dagli stati membri, **Legge 11 luglio 2002, n.148** e ai sensi dell'art. 54 della direttiva 2005/36/CE della **Unione Europea** e dell'**UNESCO** che favorisce il riconoscimento e la facilitazione nell'interscambio culturale e formativo.

Pertanto, sono spendibili per il mercato del lavoro, e nel mercato professionale.

Orientamento internazionale

Le Facoltà prevedono programmi di studio con contenuto ad indirizzo internazionale, aprendo opportunità professionali a chi desidera affermarsi con successo in qualsiasi parte del mondo lavorativo.



- Unitelematica Leonardo da Vinci -

Segreteria Generale: c/o accoma GmbH Baarestrasse 113/a 28, 6300 Zug, Switzerland

E-Mail: segreteria@unitelematica.ch - Registrata in Camera di Commercio, Reg. n° CHE-276.671.392

VAE ed RVA: VALIDAZIONE DELL' ESPERIENZA ACQUISITA

Trasforma la tua esperienza professionale in laurea

Unitelematica Leonardo da Vinci adotta il sistema di accreditamento dei CFU - crediti Formativi Universitari, attraverso il sistema Unitelematica Leonardo da Vinci VAE e RVA.

La Valutazione VAE o RVA si applica esclusivamente a chi possiede una pluriennale esperienza professionale nel settore lavorativo inerente alla facoltà prescelta e non desidera perdere ancora tempo per valorizzare l'esperienza professionale acquisita nel corso della vita lavorativa e trasformarla in crediti utili per abbreviare il vostro percorso accademico.

La VAE è riconosciuta dal Consiglio d' Europa attraverso la Convenzione di Lisbona, nei seguenti paesi:

Albania, Andorra, Armenia, Austria, Azerbaijan, Belgio, Bosnia e Erzegovina, Bulgaria, Cipro, Croazia, Danimarca, Estonia, Federazione Russa, Finlandia, Francia, Georgia, Germania, Gran Bretagna, Grecia, Irlanda, Islanda, Italia, Lettonia, Liechtenstein, Lituania, Lussemburgo, Malta, Monaco, Montenegro, Nord Macedonia, Norvegia, Paesi Bassi, Polonia, Portogallo, Repubblica Ceca, Repubblica Moldavia, Repubblica Slovacca, Romania, San Marino, Serbia, Slovenia, Spagna, Svezia, Svizzera, Turchia, Ucraina, Ungheria.

Vedi il Link: <https://www.coe.int/it/web/conventions/full-list/-/conventions/treaty/165/signatures> **La RVA è riconosciuta dall' UNESCO e dal Consiglio d'**

Europa, nei seguenti paesi:

Austria, Bahamas, Belize, Bolivia, Bulgaria, Cambodia, China, Cyprus, Czechia, Denmark, Estonia, Unione Europea, Finlandia, Gambia, Germany, Hungary, Japan, Kenya, Lao People's Democratic Republic, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Malaysia, Malta, Mauritius, Mexico, North Macedonia, Norway, Republic of Korea, Sechelles, Slovakia, Slovenia, Spain, Saint Lucia, Swaziland, Sweden, United Republic of Tanzania, Togo, Tonga, Trinidad and Tobago, Turkey, Uruguay, Venezuela, Viet Nam, Zimbabwe.

Vedi il link: <https://uil.unesco.org/lifelong-learning/lifelong-learning-policies>

Quindi la durata di un percorso accademico di Bachelor - Laurea Triennale; Laurea Magistrale - Master's Degree; o Dottorato di Ricerca - Ph.D - non è una durata legale, ma dipende esclusivamente dalla capacità dell'individuo e dai crediti che lo studente deve acquisire o ha già acquisito.

Nel caso del **“lifelong learning”** i crediti già acquisiti abbreviano in maniera del tutto legale la durata “normale” dei percorsi accademici.

Unitelematica Leonardo da Vinci, riconosce il vostro merito, percorsi professionali e di studi certificando le vostre conoscenze ed applicando il principio “premiale” della **“lifelong learning”** (l'apprendimento permanente), convertendole in CFU, **Crediti Formativi Universitari**.

- Unitelematica Leonardo da Vinci -

Segreteria Generale: c/o accoma GmbH Baarestrasse 113/a 28, 6300 Zug, Switzerland

E-Mail: segreteria@unitelematica.ch - Registrata in Camera di Commercio, Reg. n° CHE-276.671.392

Legge applicativo della L. 92 del 28 giugno 2012 e con la Raccomandazione del Consiglio della Commissione Europea del 5.9.2012 [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014H0327\(01\)&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014H0327(01)&from=EN)

La tua Esperienza Professionale può essere convertita la tua esperienza in crediti CFU.

Ci rivolgiamo esclusivamente a chi possiede una pluriennale esperienza professionale inerente alla facoltà prescelta, e **non desidera perdere ancora tempo** per valorizzare l'esperienza professionale acquisita nel corso della vita lavorativa ma desidera trasformarla in crediti utili per **abbreviare il suo percorso accademico**.

Unitelematica Leonardo da Vinci riconosce il vostro merito, certificando le vostre conoscenze e competenze, acquisite e/o maturate attraverso i vostri studi, ed esperienze lavorative professionali, accreditandole e convertendole in CFU, applicando il principio **“premile” della “lifelong learning”** adottato da **Svizzera, Unesco, Europa e nel Mondo**. La VAE e RVA tiene conto delle competenze professionali sviluppate in relazione con il contenuto del corso di laurea, affine

all'esperienza maturata. Per questa Valutazione e la conversione in CFU, dovrete richiedere in segreteria l'apposito modulo. Ogni persona ha un proprio CV di formazione e di esperienza che sarà valutato. Per questo non c'è uno standard definito di “modello”, ma è la vostra esperienza professionale e di formazione che entra in gioco e fa di ogni studente un caso differente.

Unitelematica Leonardo da Vinci riconosce i crediti formativi maturati attraverso la valutazione VAE ed RVA. **La RVA è riconosciuta dall'UNESCO e dal Consiglio d' Europa, che favorisce il riconoscimento e la facilitazione nell'interscambio culturale e formativo.**

Unitelematica Leonardo da Vinci riconosce il merito, certificando le conoscenze e competenze, acquisite e/o maturate attraverso gli studi, ed esperienze lavorative professionali, accreditandole e convertendole in CFU, applicando il principio **“premile” della “lifelong learning”**.

Le Linee guida dell'**UNESCO** per il riconoscimento, la convalida e l'accREDITamento dei risultati dell'apprendimento non formale e informale sono state sviluppate per facilitare il [riconoscimento, la convalida e l'accREDITamento](#) (RVA) di tutti i risultati dell'apprendimento, in particolare quelli dell'apprendimento non formale e informale. Gli Stati membri dell'UNESCO si sono inoltre impegnati a stabilire quadri di riconoscimento per sviluppare e migliorare i principi ei meccanismi della RVA.

Le Linee guida dell'UNESCO definiscono le principali aree di azione a livello nazionale in termini di:

1. stabilire la RVA come una componente chiave di una [strategia nazionale di apprendimento permanente](#);
2. sviluppare sistemi RVA accessibili a tutti;
3. rendere RVA parte integrante dei sistemi di istruzione e formazione;
4. creare una struttura nazionale coordinata che coinvolga tutte le parti interessate;
5. rafforzamento delle capacità del personale RVA; 6. progettare meccanismi di finanziamento sostenibili.



- Unitelematica Leonardo da Vinci -

Segreteria Generale: c/o accoma GmbH Baarestrasse 113/a 28, 6300 Zug, Switzerland
E-Mail: segreteria@unitelematica.ch - Registrata in Camera di Commercio, Reg. n° CHE-276.671.392

VAE, ISCRIZIONE, TUTORAGGIO, ASSISTENZA, ISCRIZIONE ALLA TESI E LAUREA

Unitelematica Leonardo da Vinci attraverso la valutazione VAE e RVA formula la propria offerta formativa.

Unitelematica Leonardo da Vinci, offre un servizio di tutoraggio ed assistenza allo studente che intende ottenere

un titolo professionale di studio. Attraverso l'utilizzo della propria piattaforma di studi, i materiali di studio, ed i docenti opera autonomamente al fine di aiutare lo studente attraverso un processo formativo, fino al conseguimento della Tesi o Elaborato di Ricerca, valevole per il raggiungimento del titolo finale.

UN PERCORSO “SMART”, PENSATO PER CHI HA ESIGENZE DI TEMPO E LAVORATIVE

Il percorso è stato pensato per chi ha esigenze di tempo e di lavoro. Minimizzando non l'impegno dello studente, ma il tempo, fornendo maggiore qualità alla preparazione del percorso di studi. Si può scegliere in autonomia come gestire il proprio percorso formativo, se si desidera confrontarsi con il docente in aula, lo studente ha a disposizione 1 giornata al mese (vedere il calendario delle lezioni), contenente una sessione al mattino ed una al pomeriggio.

Nella modalità e-learning, ogni mese lo studente riceverà i materiali didattici in formato elettronico PDF, con i quali potrà studiare sullo smart phone, tablet o pc, poiché sono scaricabili. Oppure per chi preferisce potrà stamparseli e comunque potrà studiare nel tempo libero desiderato.

Lo Studente può scegliere se sostenere gli esami ogni mese in aula o in modalità On-line o in entrambi i modi, a seconda delle sue esigenze.

Quindi scegli TU come dirigere il tuo percorso, in aula, on line od in modalità mista a seconda delle tue esigenze.

Nessun corso è mai stato così SMART!

Ad aiutarti nel tuo percorso di Laurea un Tutor è a Tua disposizione per tutta la durata del percorso formativo, sia in aula che in modalità on line, sceglierai TU come e quando confrontarti con lui.

- Unitelematica Leonardo da Vinci -

Segreteria Generale: c/o accoma GmbH Baarestrasse 113/a 28, 6300 Zug, Switzerland

E-Mail: segreteria@unitelematica.ch - Registrata in Camera di Commercio, Reg. n° CHE-276.671.392

LE FASI DELLAUREA

Te lo spieghiamo in FASI:

1° Anno. Inizi gli studi, acquisisci le basi per affrontare il 2° anno.

2° Anno. Prosegui gli studi. Sostieni gli esami e ti qualifichi per il 3° anno.

Nel caso della Magistrale il Percorso sarà di 2 anni

3° Anno. Prosegui gli studi. Sostieni gli esami e ottieni in CFU necessari alla qualifica per l'ammissione alla Tesi.

- Sei ammesso alla tesi.

- 5 mesi di preparazione della Tesi. Valutazione della Tesi da parte della Telematica Svizzera ...ed infine **la Laurea!**



...inizi la tua Professione”

RICORDA CHE SE HAI CFU ACCREDITATI IL TUO PERCORSO PUO' ESSERE INFERIORE, SIA DI TEMPO CHE DI DENARO! NON PERDERE ALTRO TEMPO!



- Unitelematica Leonardo da Vinci -

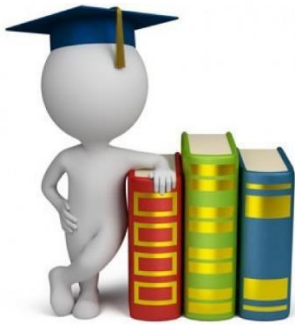
Segreteria Generale: c/o accoma GmbH Baarestrasse 113/a 28, 6300 Zug, Switzerland

E-Mail: segreteria@unitelematica.ch - Registrata in Camera di Commercio, Reg. n° CHE-276.671.392

PIATTAFORMA DI STUDI E-LEARNING:

La nostra piattaforma è “**SMART**”, (semplice e intelligente), si studia la materia del mese in corso, ci si prepara agli esami con i Test di Autovalutazione e si prosegue fino al termine degli esami finali valevole per l'ammissione alla preparazione della tesi per conseguire la laurea.

1. STUDI



2. SOSTIENI I TEST E GLI ESAMI OGNI MESE



3. OTTIENI LA LAUREA

4. INIZI LA TUA PROFESSIONE

- **Unitelematica Leonardo da Vinci** -

Segreteria Generale: c/o accoma GmbH Baarestrasse 113/a 28, 6300 Zug, Switzerland

E-Mail: segreteria@unitelematica.ch - Registrata in Camera di Commercio, Reg. n° CHE-276.671.392



**Percorso per la Facoltà di Lauree in Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari
valevole per il conseguimento della Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie
Alimentari - L26. In Aula, On line o mista**

Tipologia: Percorso professionale qualificante per ottenere la Laurea Triennale

Durata: 3 anni (o fino ad un minimo di 6 mesi se si posseggono i requisiti, vedi successivamente)

Titolo Rilasciato:

Laurea in Bachelor (Dottore o Dottoressa) in Scienze e Tecnologie Alimentari

Attraverso il nostro Tutoraggio e nei tempi stabiliti di studi, si può raggiungere i sufficienti crediti per qualificarsi alla iscrizione della Tesi, e ad esito positivo si consegue il rilascio del titolo della Laurea.

Obbiettivi del Corso di Laurea:

Il Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari ha come obiettivo la formazione culturale, scientifica e applicativa di una figura professionale qualificata che possa operare nell'ambito delle tecnologie agro-alimentari, dell'alimentazione e della gastronomia.

Classe: L26

CFU: 180

Sbocchi professionali

Profilo generico: il Corso di Studi in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di formare una figura professionale in grado di svolgere attività tecniche e di supporto nell'ambito dell'intera filiera alimentare, dall'approvvigionamento delle materie prime, ai processi di trasformazione, risanamento e conservazione degli alimenti e loro somministrazione, nonché nell'ambito del controllo e gestione della sicurezza e qualità degli alimenti.

Funzione in un contesto di lavoro:

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge attività tecniche e di supporto nei seguenti ambiti:

- gestione dei processi di produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti;

- Unitelematica Leonardo da Vinci -

Segreteria Generale: c/o accoma GmbH Baarestrasse 113/a 28, 6300 Zug, Switzerland

E-Mail: segreteria@unitelematica.ch - Registrata in Camera di Commercio, Reg. n° CHE-276.671.392

- studio, progettazione, direzione, sorveglianza, conduzione e collaudo dei processi di lavorazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari, ivi compresi i processi di depurazione degli effluenti ed il recupero dei sottoprodotti;
- operazioni di distribuzione ed approvvigionamento di materie prime, prodotti finiti, ingredienti, additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici;
- analisi dei prodotti alimentari, controllo di qualità e quantità delle materie prime, prodotti finiti, additivi, coadiuvanti tecnologici, semilavorati, imballaggi e quanto altro attiene alla produzione e trasformazione dei prodotti;
- definizione di standard e capitolati per i suddetti prodotti;
- ricerche di mercato e relative attività in relazione alla produzione alimentare;
- ricerca e sviluppo di processi e prodotti nel campo alimentare;
- studio, progettazione, sorveglianza, gestione, e collaudo per le attività che attengono alla ristorazione collettiva in mense aziendali, pubbliche, ospedaliere e in qualsivoglia tipo di servizio di mensa e ristorazione;
- attività di insegnamento, previa abilitazione, nelle scuole di ogni ordine e grado delle materie tecnico-scientifiche concernenti il campo alimentare e quelle affini ad esso afferenti.

Competenze associate alla funzione:

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari deve possedere le seguenti conoscenze: Conoscenza delle principali reazioni chimiche, biochimiche e fisiche che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione degli alimenti

Conoscenza dei principali processi di trasformazione e conservazione degli alimenti e delle interazioni tra processo produttivo, sicurezza e qualità degli alimenti.

Possesso di strumenti logici e cognitivi per comprendere il significato e le implicazioni delle principali operazioni e processi della tecnologia alimentare.

Conoscenza ed abilità nell'uso consapevole di tecniche analitiche per la caratterizzazione della sicurezza, qualità e tipicità degli alimenti.

Conoscenza delle principali teorie economiche, dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi

Conoscenza e capacità di interpretazione delle principali norme in campo alimentare.

Comprensione di concetti e metodi della qualità nelle imprese alimentari.

PRESENTAZIONE DEL CORSO

SETTORE DI CRESCENTE RILEVANZA

Il crescente ruolo delle scienze applicate alla nutrizione sia nel settore dell'industria alimentare sia dell'educazione a corretti stili di vita richiede esperti con specifiche competenze accademiche.

- Unitelematica Leonardo da Vinci -

Segreteria Generale: c/o accoma GmbH Baarestrasse 113/a 28, 6300 Zug, Switzerland

E-Mail: segreteria@unitelematica.ch - Registrata in Camera di Commercio, Reg. n° CHE-276.671.392

CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI E FOOD DESIGNER – L26

Il percorso formativo

Il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari ha lo scopo di preparare laureati con buone conoscenze di base sui principali settori delle scienze alimentari nonché sui metodi scientifici d'indagine e di sperimentazione. Il corso di laurea intende formare laureati che abbiano competenze operative e siano in grado di svolgere compiti tecnici, oltre che attività professionali di supporto alla gestione di attività produttive e tecnologiche, di laboratorio e nei servizi. Si propone inoltre di consentire a detti laureati l'acquisizione di una sufficiente padronanza di una lingua straniera e degli elementi di base per la comunicazione e la gestione dell'informazione, così da facilitare il loro inserimento in ambienti di lavoro sia europei che extraeuropei.

In maggior dettaglio, il corso di laurea si propone di formare una figura in grado di collegare l'innovazione con l'applicazione nel trasferimento delle conoscenze al mondo produttivo. Alla fine del percorso di I livello, i laureati dovranno acquisire la capacità di applicare le proprie conoscenze all'identificazione, formulazione e risoluzione di problemi legati ai vari ambiti del settore alimentare utilizzando metodi già consolidati. I laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari dovranno essere altresì in grado di identificare i problemi relativi al proprio campo di attività, di definirne le caratteristiche specifiche, di esaminare le possibili soluzioni e, infine, di scegliere e saper applicare le metodologie più appropriate.

La figura professionale che si intende formare avrà compiti inerenti l'ampia problematica del settore alimentare, con particolare riguardo alla produzione e al controllo di qualità degli alimenti, in relazione anche alle crescenti necessità della popolazione, in conformità ai compiti tipici di esperto nel settore alimentare definite da molte organizzazioni internazionali (FAO, ONU, UE).

Al fine di fornire al laureato le conoscenze indispensabili su materie prime, formulazioni alimentari, processi di trasformazione, conservazione e distribuzione, nonché controllo di qualità dei prodotti alimentari, la formazione del laureato prevede lo studio approfondito di discipline di base e professionali in ambito biologico, chimico, tecnologico ed economico.

Il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari intende realizzare gli obiettivi formativi indicati sia mediante la tradizionale didattica frontale, sia attraverso il coinvolgimento attivo dello studente in attività pratiche come applicazione di quanto appreso dalla didattica frontale, sia mediante l'organizzazione di seminari tenuti da esponenti del mondo produttivo e da esponenti dell'Ordine Professionale dei Tecnologi Alimentari, riguardanti aspetti specifici di filiere alimentari, aspetti metodologici di ricerca e sviluppo, sino a aspetti riguardanti i rapporti tra neolaureati ed aziende. Lo svolgimento di un tirocinio pratico-applicativo presso aziende o enti esterni alla struttura universitaria è un'ulteriore possibilità offerta allo studente di entrare in contatto con realtà produttive; esso prevede il coinvolgimento di un tutor aziendale e di un docente di riferimento dell'Università.

La valutazione dei risultati dell'apprendimento avverrà tramite verifiche periodiche e/o in itinere, consistenti sia in prove orali che in prove scritte.

PERCORSO DI STUDI

Accanto alle materie sono espressi i CFU, perché lo studente possa comprendere, il valore dei crediti formativi che gli saranno accreditati al fine dell'ammissione al percorso di Laurea Triennale.

1° ANNO - 60 CFU

1. **FONDAMENTI DI FISIOLOGIA – 6 CFU**
2. **MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI – 6 CFU**
3. **ITALIAN FOOD DESIGN 1° PARTE – 10 CFU**
4. **SCIENZE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI – 6 CFU**
5. **FONDAMENTI DI ECONOMIA E MARKETING – 4 CFU**
6. **IGIENE, SICUREZZA ALIMENTARE E CONTROLLO QUALITÀ – 6 CFU**
7. **COMUNICAZIONE PROFESSIONALE 4.0 - 1° PARTE – 6 CFU**
8. **BIOCHIMICA E BIOCHIMICA NUTRIZIONALE – 4 CFU**
9. **CHIMICA GENERALE 1° PARTE – 6 CFU**
10. **VITICOLTURA – 6 CFU**

AMMISSIONE AL 2° ANNO

Lo studente può decidere se frequentare in aula, on line o mista. I Test di Autovalutazione e gli esami si sostengono On line.

Esami: Dovrà sostenere 1 esame ogni mese.

Aula: Lo studente può accedere tramite prenotazione il posto in aula per confrontarsi con il docente. L'aula sarà aperta dalle 9.30 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.30.

(Chiedere sempre orario e calendario in segreteria)

Online: Lo studente dovrà studiare la Materia in corso e sostenere 1 esame al mese. Per proseguire alla materia successiva lo studente dovrà avere superato l'esame della materia precedente.

- Unitelematica Leonardo da Vinci -

Segreteria Generale: c/o accoma GmbH Baarestrasse 113/a 28, 6300 Zug, Switzerland
E-Mail: segreteria@unitelematica.ch - Registrata in Camera di Commercio, Reg. n° CHE-276.671.392

2° ANNO – 64 CFU

11. PRODUZIONI VEGETALI – 6 CFU

12. COMUNICAZIONE PROFESSIONALE 4.0 2° PARTE – 6 CFU

13. CHIMICA DEGLI ALIMENTI – 8 CFU

14. A RETROSPECTIVE AND FUTURESPECTIVE LOOK AT COLORS ON THE WEB – 10 CFU

15. CHIMICA INORGANICA E ORGANICA – 4 CFU

16. ITALIAN FOOD DESIGN 1° PARTE – 10 CFU

17. CHIMICA GENERALE 2° PARTE – 6 CFU

18. SOCIAL MEDIA – IL SUCCESSO NEI SOCIAL MEDIA – 6 CFU

19. COMPLEMENTARY COLOR DESIGN TECHNIQUES – 8 CFU

AMMISSIONE AL 3° ANNO

Lo studente può decidere se frequentare in aula, on line o mista. I Test di Autovalutazione e gli esami si sostengono on line.

Esami: Dovrà sostenere 1 esame ogni 2 mesi.

Aula: Lo studente può accedere tramite prenotazione il posto in aula per confrontarsi con il docente. L'aula sarà aperta dalle 9.30 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.30.

(Chiedere sempre orario e calendario in segreteria)

Online: Lo studente dovrà studiare la Materia in corso e sostenere 1 esame ogni mese. Per proseguire alla materia successiva lo studente dovrà avere superato l'esame della materia precedente.

- Unitelematica Leonardo da Vinci -

Segreteria Generale: c/o accoma GmbH Baarestrasse 113/a 28, 6300 Zug, Switzerland

E-Mail: segreteria@unitelematica.ch - Registrata in Camera di Commercio, Reg. n° CHE-276.671.392

3° ANNO – 56 CFU

20. SCIENZE UMANISTICHE - BIOETICA – 6 CFU

21. DECONSTRUCTING MODERN FLAT DESIGN – 10 CFU

22. EXPLORING THE EVOLUTION OF THE FLAT DESIGN REVOLUTION – 10 CFU

23. ELEMENTI DI AGRONOMIA GENERALE – 6 CFU

24. CHIMICA GENERALE 3° PARTE – 6 CFU

25. GRAMMATICA INGLESE 2° PARTE – 6 CFU

ESAME FINALE PER L'AMMISSIONE ALLA TESI – 12 CFU

- **ISCRIZIONE ALLA TESI**

- Per chi si iscrive entro novembre terminerà con la tesi a maggio

- Per chi si iscrive a maggio terminerà a novembre

- **VALUTAZIONE DELLA TESI**

- **CONSEGNA DELLA LAUREA DOPO 30 GIORNI CIRCA NELLA CERIMONIA DI
CELEBRAZIONE DELLA CONSEGNA DELLE LAUREE**

Lo studente può decidere se frequentare in aula, on line o mista. I Test di Autovalutazione e gli esami si sostengono on line.

Esami: Dovrà sostenere 1 esame ogni mese.

Aula: Lo studente può accedere tramite prenotazione il posto in aula per confrontarsi con il docente. L'aula sarà aperta dalle 9.30 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.30.

(Chiedere sempre orario e calendario in segreteria)

Online: Lo studente dovrà studiare la Materia in corso e sostenere 1 esame ogni mese. Per proseguire alla materia successiva lo studente dovrà avere superato l'esame della materia precedente.

La Tesi Definitiva dovrà essere inviata corretta alla segreteria entro e non oltre il 20 del mese precedente alla sessione di laurea.

- Unitelematica Leonardo da Vinci -

Segreteria Generale: c/o accoma GmbH Baarestrasse 113/a 28, 6300 Zug, Switzerland

E-Mail: segreteria@unitelematica.ch - Registrata in Camera di Commercio, Reg. n° CHE-276.671.392