



REGOLAMENTO DIDATTICO
PERCORSO UNIVERSITARIO ABILITANTE DI FORMAZIONE INIZIALE SU POSTO
COMUNE

Classe di Concorso – A031 - Scienze degli Alimenti
A.A. 2025/2026

Dati generali

<i>Struttura di appartenenza</i>
Centro 'Alta Scuola per la Formazione degli Insegnanti', Università degli Studi di Catania
<i>Sede didattica:</i>
Università degli Studi di Catania
<i>Profilo professionale</i>
Per ciò che attiene al profilo conclusivo del/la docente abilitato/a, alle competenze professionali e agli standard professionali minimi si richiama quanto indicato nell'Allegato A del DPCM 4 agosto 2023
<i>Durata del percorso – Annuale</i>

Requisiti di ammissione

<i>Modalità di ammissione al Percorso</i>
Possono partecipare al percorso formativo i soggetti che soddisfano i seguenti requisiti, secondo quanto indicato dal DPCM del 4 agosto 2023, art. 7, commi 4 e 5:
- coloro che sono in possesso di una laurea magistrale o magistrale a ciclo unico, del diploma dell'alta formazione artistica, musicale e coreutica di II livello, o di un titolo equivalente o equipollente, in linea con le classi di concorso in vigore al momento della pubblicazione del bando (di cui all'art. 5, commi 1 e 2, del Decreto Legislativo n. 59 del 2017). La coerenza del titolo di accesso alla classe di concorso desiderata può essere verificata attraverso il sito del Ministero dell'Istruzione e del Merito, facendo riferimento al D.P.R. 19/2016 e al D.M. 259/2017 (ALL. 1) - coloro che sono regolarmente iscritti a corsi di studio finalizzati al conseguimento dei titoli di cui all'art. 5, commi 1 e 2, del Decreto Legislativo n. 59 del 2017. Per coloro che sono iscritti a corsi di studio per il conseguimento della laurea magistrale a ciclo unico, l'accesso è subordinato al conseguimento di centottanta CFU - i vincitori del concorso ai sensi dell'art. 13, comma 2, del decreto legislativo n. 59 del 2017 (ALL. 2) - coloro che accedono al concorso con il possesso dei 24 CFU/CFA conseguiti entro il 31/10/2022, ai sensi dell'art. 18-bis, comma 4 del Decreto Legislativo n. 59 del 2017 (ALL. 5)
<i>Criteri di riconoscimento di crediti</i>
Il riconoscimento dei crediti avviene nel rispetto di quanto contenuto nell'Allegato B del DPCM 4 agosto 2023 (Linee Guida per il riconoscimento dei crediti). Ferma restando la coerenza con gli obiettivi formativi del percorso di formazione iniziale (allegato A del DPCM del 4 agosto 2023), il riconoscimento dei crediti già conseguiti viene effettuata dai Consigli didattici dei singoli percorsi formativi nel rispetto dei limiti previsti dalla normativa vigente, nonché alla luce dei seguenti principi e criteri:
a) è possibile il riconoscimento delle attività formative e dei rispettivi crediti formativi acquisiti nel corso degli studi universitari o accademici, purché essi siano strettamente coerenti con gli obiettivi formativi del percorso di formazione iniziale di cui all'allegato A. L'individuazione dei crediti formativi da acquisire con modalità aggiuntiva è effettuata sulla base del riconoscimento, dell'attestazione e dell'eventuale certificazione delle competenze maturate dai/dalle corsisti/e b) il riconoscimento è limitato al numero di crediti previsto per l'insegnamento corrispondente nel piano degli studi

- c) le attività già riconosciute ai fini dell'attribuzione di CFU nel Corso di studio che costituisce requisito di accesso, non possono essere nuovamente riconosciute
- d) in ogni caso, il numero dei crediti riconosciuti non può essere superiore a 12 CFU nel caso delle attività formative relative alle scienze dell'educazione, alle didattiche disciplinari e alle attività formative relative alle competenze psico-socio-antropologiche e a quelle linguistiche e digitali, considerate nel loro complesso
- e) analogamente, il numero dei crediti riconosciuti non può essere superiore a 5 CFU nel caso delle attività di tirocinio diretto e indiretto
- f) il riconoscimento deve avvenire secondo criteri di omogeneità dei contenuti con riferimento ai settori scientifico disciplinari, tenendo conto degli obiettivi delle attività formative oggetto del riconoscimento e dei risultati di apprendimento dei/delle corsisti/e, senza limitazioni legate alle specifiche denominazioni degli insegnamenti, nel pieno rispetto delle indicazioni fornite dalle linee guida ECTS 2015
- g) nel caso dei/delle dottori/esse di ricerca e dei/delle dottorandi/e iscritti/e al terzo anno i Consigli di corso valutano le competenze trasversali e disciplinari acquisite nel percorso del dottorato ai fini di un eventuale riconoscimento nel percorso di formazione iniziale
- h) il riconoscimento delle attività formative e dei rispettivi crediti formativi è ridotto in proporzione, nel caso in cui tale riconoscimento venga effettuato con riferimento ai percorsi formativi descritti negli allegati 2 e 5 del DPCM 4 agosto 2023:
 - per il conseguimento del percorso di 30 CFU previsto dall'art. 7, comma 6 (allegato 2), il numero dei crediti riconosciuti non può essere superiore a **6 CFU**, nel caso delle attività formative relative alle scienze dell'educazione, alle didattiche disciplinari e alle attività formative relative alle competenze psico-socio-antropologiche e a quelle linguistiche e digitali, considerate nel loro complesso. Per il medesimo percorso, nel caso delle attività formative di tirocinio diretto e indiretto il numero dei crediti riconosciuti non può essere superiore a **2 CFU**
 - per il conseguimento del percorso di 36 CFU ai sensi dell'art. 18 -bis , comma 4, del decreto legislativo n. 59 del 2017 (allegato 5), il numero dei crediti riconosciuti non può essere superiore a **5 CFU**, nel caso delle attività formative relative alle scienze dell'educazione, alle didattiche disciplinari e alle attività formative relative alle competenze psico-socio-antropologiche e a quelle linguistiche e digitali, considerate nel loro complesso. Per il medesimo percorso, nel caso delle attività formative di tirocinio diretto e indiretto il numero dei crediti riconosciuti non può essere superiore a **3 CFU**.

Qualora i crediti di cui il/la corsista chiede il riconoscimento siano stati conseguiti da oltre dodici anni, vista la necessità di aggiornamento continuo in ambito pedagogico/formativo, il riconoscimento non potrà essere effettuato a causa dell'obsolescenza dei contenuti.

Organizzazione della didattica

Frequenza

Ai sensi dell'articolo 7, comma 7, del DPCM 4 agosto 2023, per partecipare all'esame finale è richiesta una percentuale minima di presenza alle attività formative pari al 70% per ogni attività formativa.

Modalità di accertamento della frequenza

L'accertamento della frequenza, in relazione alle diverse tipologie di attività formative, rispetta le seguenti modalità:

- **attività didattica frontale, di laboratorio e di tirocinio indiretto:** elenco delle presenze dei/delle frequentanti firmate dal/dalla titolare dell'insegnamento, dal/dalla titolare del laboratorio e dai/dalle tutor;
- **attività di tirocinio diretto:** attestazione della struttura esterna convenzionata presso la quale viene svolto il tirocinio e del/lla tutor/esperto/a/docente interno/a alla struttura di riferimento.

Tipologia delle forme didattiche adottate

Le forme didattiche adottate si distinguono in lezioni frontali, attività di laboratorio, esercitazioni, autovalutazione e ogni altra modalità prevista dal/dalla titolare dell'insegnamento. Viene inoltre utilizzata la piattaforma TEAMS come supporto alla didattica per l'organizzazione e l'erogazione dei materiali didattici del percorso formativo (slide, articoli, glossari, materiali multimediali ecc.).

Sono possibili le seguenti tipologie di attività didattica:

1. Lezioni frontali: 1 CFU = 6 ore di attività didattica in aula.
2. Attività di laboratorio: 1 CFU = 12 ore di attività laboratoriale in aula.

Il corso può essere strutturato con modalità telematiche sincrone – fatta eccezione per l'area disciplinare di riferimento della classe di concorso, i tirocini diretto e indiretto – e, comunque, in una percentuale non superiore al 50% del totale.

Tirocinio (diretto e indiretto)

Secondo quanto definito dal DPCM 4 agosto 2023, a seconda della tipologia delle attività da svolgere, il tirocinio è distinto in diretto e indiretto. Ogni CFU è pari a 12 ore di attività.

1. Il **tirocinio diretto** prevede: osservazione guidata delle attività svolte in classe, mirata all'individuazione e all'analisi delle strategie educative e didattiche; osservazione delle dinamiche relazionali nel contesto delle classi e valutazione delle loro ricadute sugli interventi educativi; osservazione durante lo svolgimento delle riunioni degli organi collegiali, del GLO e degli altri momenti di elaborazione collegiale; affiancamento e collaborazione nella progettazione, realizzazione e verifica delle attività didattiche.
2. Le attività di **tirocinio indiretto** sono articolate in momenti di riflessione autonoma e guidata, coordinata dai/dalle tutor coordinatori/trici. Esse prevedono: attività di documentazione e approfondimento volte, tra l'altro, alla: rielaborazione delle attività svolte, al confronto con i/le colleghi/e in formazione, con i/le tutor dei tirocinanti e i/le docenti del percorso; alla costruzione di una ragionata documentazione sul percorso formativo svolto sotto forma di portfolio professionale.
3. Per i **percorsi di 60 CFU** (Allegato 1) le attività di tirocinio prevedono lo svolgimento di 15 CFU/CFA (180 ore) ripartite tra tirocinio diretto (10 CFU), dedicate ad attività formative esterne da svolgersi presso istituti scolastici secondari di secondo grado, e 5 CFU (60 ore) di tirocinio indiretto. Sono riservati alle attività formative relative all'inclusione scolastica 3 dei 20 CFU/CFA.
4. Per i **percorsi di 30 CFU** (Allegato 2) le attività di tirocinio indiretto ammontano a 9 CFU (108 ore).
5. Per i **percorsi di 36 CFU** (Allegato 5) le attività di tirocinio diretto e indiretto ammontano a 13 CFU (156 ore). ripartite tra tirocinio diretto (10 CFU), dedicate ad attività formative esterne da svolgersi presso istituti scolastici secondari di secondo grado, e 3 CFU (36 ore) di tirocinio indiretto. Sono riservati alle attività formative relative all'inclusione scolastica 3 dei 13 CFU.

Caratteristiche della prova finale

Come previsto dall'Art. 9. del DPCM 4 agosto 2023 (Modalità di svolgimento della prova finale del percorso universitario e accademico):

1. La prova finale del percorso universitario e accademico consiste in una prova scritta e in una lezione simulata che accertano l'acquisizione delle competenze professionali del profilo di cui all'allegato A del DPCM 4 agosto 2023.
2. La prova scritta consiste in una sintetica analisi critica di episodi, casi, situazioni e problematiche verificatisi durante il tirocinio svolto nel percorso di formazione iniziale. La prova di cui al presente comma è finalizzata ad accertare le competenze acquisite dal tirocinante nell'attività svolta in gruppi-classe e nell'ambito della didattica disciplinare, con particolare riferimento alle attività di laboratorio nonché all'acquisizione delle conoscenze psicopedagogiche.
3. Fermi restando gli eventuali tempi aggiuntivi di cui all'art. 20 della legge 5 febbraio 1992, n. 104, e all'art. 3, comma 4-bis, del decreto-legge 9 giugno 2021, n. 80, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2021, n. 113, la lezione simulata, su tema proposto dalla commissione con un anticipo di quarantotto ore, ha una durata massima di quarantacinque minuti, è progettata anche mediante tecnologie digitali multimediali, è sviluppata con didattica innovativa ed è accompagnata dall'illustrazione delle scelte contenutistiche, didattiche e metodologiche compiute in riferimento al percorso di formazione iniziale relativo alla specifica classe di concorso.
4. Per i soggetti di cui all'art. 13, comma 2, del decreto legislativo, la prova scritta di cui al comma 2 consiste in un intervento di progettazione didattica innovativa, anche mediante tecnologie digitali multimediali, inerente alla disciplina o alle discipline della classe di concorso per la quale è conseguita l'abilitazione, fermo restando quanto disposto dal comma 3.
5. I soggetti di cui all'art. 7, comma 6, primo periodo del DPCM 4 agosto 2023, acquisiti i 30 CFU, sostengono la prova finale con le modalità di cui all'art. 9. del DPCM 4 agosto 2023.
6. La commissione giudicatrice della prova finale è costituita da due professori/esse dell'Università di Catania appartenenti al consiglio didattico, di cui uno/a con funzione di presidente, nonché da un/una componente designato/a dall'USR e da un/una componente esterno/a esperto/a di formazione nelle materie inerenti al percorso abilitante, individuabile anche tra i/le tutor di cui all'art. 10.
7. La commissione giudicatrice assegna fino a un massimo di dieci punti alla prova scritta e di dieci punti alla lezione simulata. La prova finale è superata se il/la candidato/a consegue un punteggio pari almeno a 7/10 nella prova scritta, e a 7/10 nella lezione simulata.
8. Con il superamento della prova finale di cui al presente articolo è acquisita l'abilitazione all'insegnamento per la relativa classe di concorso.

Disposizioni finali

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Regolamento, si applicano le disposizioni del DPCM 4 agosto 2023 e le vigenti disposizioni statutarie e regolamentari dell'Ateneo.

Classe A031- Scienza degli Alimenti - Piano degli studi e Didattica Programmata											
Percorso 60 CFU (All. 1 del DPCM) – PF60											
n.	Ambito	Insegnamento	SSD	CFU	Aula	Laboratorio/ Esercitazioni	Tirocinio (diretto/indiretto)	Obiettivi formativi			
				CFU	Ore	CFU	Ore	CFU	Ore		
1	Discipline di area pedagogica	Fondamenti di Pedagogia generale, sociale e interculturale	M-PED/01	4	4	24	---	---	---	---	Comprendere i fondamenti della pedagogia generale, sociale e interculturale, nonché la loro applicazione pratica nel contesto scolastico. Analizzare modelli di interpretazione della relazione educativa; riconoscere le caratteristiche dei diversi attori della comunità educativa; individuare le caratteristiche del docente come facilitatore dell'apprendimento. Riconoscere le caratteristiche della scuola come ambiente di apprendimento; saper individuare i bisogni educativi e formativi degli adolescenti e dei giovani nella società contemporanea, con particolare attenzione alle situazioni di disagio. Saper analizzare le dimensioni pedagogico-didattiche dei fenomeni di dispersione e abbandono scolastico al fine di sviluppare strategie e interventi efficaci per prevenirli e contrastarli.
2	Discipline di area pedagogica	Storia della Scuola e delle istituzioni educative	M-PED/02	3	3	18	---	---	---	---	Conoscenza e competenze di natura professionale, volte alla maturazione di una consapevolezza dei valori di emancipazione, crescita democratica e di sviluppo culturale appartenenti alla storia delle istituzioni scolastiche ed educative in età contemporanea, anche in rapporto all'evoluzione dei profili della professionalità docente e della collocazione della scuola, come principale agenzia formativa pubblica, nel quadro del sistema di vita democratico.
3	Discipline di area pedagogica	Valutazione di sistema e valutazione degli apprendimenti	M-PED/04	3	3	18	---	---	---	---	Analizzare le metodologie e gli strumenti per la valutazione di sistema nell'ambito educativo. Individuare le teorie e le pratiche relative alla valutazione degli apprendimenti degli studenti, con particolare attenzione ai diversi approcci e alle loro applicazioni pratiche. Analizzare i risultati della valutazione di sistema e degli apprendimenti degli studenti. Sviluppare competenze pratiche nella progettazione di strumenti di valutazione efficaci e nel loro utilizzo per monitorare e valutare l'apprendimento degli studenti.
4	Formazione inclusiva delle persone con BES	Educazione inclusiva	M-PED/03	3	3	18	---	---	---	---	Approfondire il concetto di inclusione e analizzare le politiche specifiche volte a garantire l'inclusione degli alunni con Bisogni Educativi Speciali (BES), comprese le normative nazionali e le linee guida internazionali. Individuare le caratteristiche dell'ICF e comprendere come può essere utilizzato per valutare le capacità e le sfide degli individui con disabilità nel contesto educativo. Analizzare le caratteristiche dell'organizzazione scolastica per favorire l'inclusione, identificando le barriere esistenti e i facilitatori che possono contribuire a creare un ambiente inclusivo. Esaminare il Piano Educativo Individualizzato (PEI) a livello nazionale, compreso il ruolo dell'insegnante curricolare nella sua implementazione e nel supporto agli studenti con BES. Analizzare i modelli di Piano Didattico Personalizzato (PDP).
5	Disciplina di area linguistico-digitale	Metodologie della didattica digitale	M-PED/03	1	1	6	---	---	---	---	Analizzare le metodologie della didattica digitale, individuando le strategie e gli approcci utilizzati per l'insegnamento e l'apprendimento attraverso strumenti digitali. Riconoscere le tecnologie della didattica digitale, focalizzandosi su piattaforme, applicazioni e risorse disponibili per supportare l'insegnamento e l'apprendimento.
6	Disciplina di area linguistico-digitale	Tecnologie della didattica digitale	INF/01	1	1	6	---	---	---	---	Acquisizione dei concetti e delle competenze di base utili all'utilizzo di strumenti software basati sulla programmazione visuale e finalizzati alla produzione di moduli di supporto alla didattica.
7	Disciplina di area linguistico-digitale	Competenze testuali in ambito digitale	L-LIN/02	1	1	6	---	---	---	---	Elementi di educazione linguistica in ambito digitale.
8	Disciplina psico-socio-antropologiche	Processi psicologici di insegnamento/apprendimento, sviluppo psichico e costruzione dell'identità	M-PSI/04	2	2	12	---	---	---	---	Conoscenza dei processi psicologici di tipo cognitivo ed emozionale implicati nell'apprendimento e nelle dinamiche inerenti ai processi educativi individuali e di gruppo. Conoscenza dei processi caratterizzanti lo sviluppo socio-cognitivo con attenzione alle competenze implicate nella costruzione dell'identità.
9	Disciplina psico-socio-antropologiche	Microsociologia dello spazio scolastico	SPS/08	1	1	6	---	---	---	---	Conoscenza delle strategie sociali di definizione della situazione e di identificazione/interpretazione dei ruoli orientati alla gestione delle dinamiche di gruppo e dei conflitti intragruppo e intergruppo nello spazio scolastico.
10	Disciplina psico-socio-antropologiche	Etnografia della Scuola	M-DEA/01	1	1	6	---	---	---	---	Conoscenza e competenze di natura antropologica e antropologico-culturale, volte al riconoscimento dell'apporto con la sua storia, la sua identità e le specificità dei suoi contesti culturali e familiari, ai fini della maturazione di una cultura inclusiva.
11	Metodologie didattiche: introduzione ai modelli di mediazione didattica per la scuola secondaria	Metodologie didattiche e mediazione didattica per la Scuola secondaria	M-PED/03	2	2	12	---	---	---	---	Riconoscere le principali tecnologie didattiche utilizzate per favorire l'educazione inclusiva, comprendendone le potenzialità e le modalità di integrazione nel contesto educativo. Analizzare i principi e i modelli della progettazione didattico-educativa. Individuare i principali metodi di insegnamento-apprendimento utilizzati nella scuola secondaria, con particolare attenzione ai metodi attivi, cooperativi e laboratoriali, integrando le tecnologie dell'informazione e della comunicazione (ITC). Comprendere i concetti di individualizzazione e personalizzazione dell'apprendimento, nonché sviluppare competenze nella loro applicazione pratica. Sviluppare capacità nella costruzione di strumenti di valutazione efficaci e adattati alle diverse modalità di apprendimento degli studenti.
12	Discipline relative all'acquisizione di competenze nell'ambito della legislazione scolastica	Legislazione scolastica e funzione docente	IUS/09	2	2	12	---	---	---	---	Acquisire una comprensione dei principali eventi nella storia dei processi formativi e delle istituzioni scolastiche, esaminando il loro impatto sull'evoluzione del sistema educativo. Analizzare il sistema nazionale di istruzione, con particolare riferimento all'autonomia scolastica e agli ordinamenti didattici attualmente in vigore per la scuola secondaria. Esaminare la funzione del docente nel contesto educativo, nonché lo stato giuridico del personale scolastico, comprese le disposizioni dello Statuto delle studentesse e degli studenti. Approfondire la conoscenza delle normative e dei regolamenti che governano l'istruzione, con particolare attenzione alle leggi nazionali e regionali che influenzano il sistema educativo.
13	Tirocinio (diretto o indiretto)	Tirocinio diretto/Osservazione guidata delle attività svolte	---	15	---	---	---	15	180	---	Il tirocinio diretto prevede: -osservazione guidata delle attività svolte in classe, mirata all'individuazione e all'analisi delle strategie educative e didattiche; -osservazione delle dinamiche relazionali nel contesto delle classi e valutazione delle loro ricadute sugli interventi educativi; -osservazione durante lo svolgimento delle riunioni degli organi collegiali, del GLO e degli altri momenti di elaborazione collegiale; -affiancamento e collaborazione nella progettazione, realizzazione e verifica delle attività didattiche.
14	Tirocinio (diretto o indiretto)	Tirocinio indiretto/ Riflessione autonoma e guidata sull'esperienza di tirocinio	---	5	---	---	---	5	60	---	Le attività di tirocinio indiretto sono articolate in momenti di riflessione autonoma, e guidata e coordinata dai tutor; documentazione, approfondimento, come progettate dalle sedi, sono volte, tra l'altro, alla: -rielaborazione delle attività svolte, nel confronto con i colleghi in formazione, i tutor, i docenti del percorso; -costruzione di una complessiva documentazione del percorso formativo svolto, sotto forma di portfolio professionale.
15	Didattiche delle discipline e metodologie delle discipline di riferimento	Imprese e consumatori agroalimentari	AGR/01	4	4	24	---	---	---	---	Fornire agli studenti una comprensione di base dei principi fondamentali dell'economia. Approfondire la conoscenza sulla domanda e sull'offerta nel contesto del settore agroalimentare. Analizzare il sistema agroalimentare in Italia. Esplorare il comportamento e la competitività delle imprese nel settore agroalimentare. Comprendere gli obiettivi e le motivazioni degli imprenditori nel settore agroalimentare, esaminando le loro strategie di business. Approfondire la comprensione delle teorie del comportamento del consumatore. Analizzare il concetto di consumatore moderno e le
16	Didattiche delle discipline e metodologie delle discipline di riferimento	Insetti e novel foods	AGR/11	4	4	24	---	---	---	---	Fornire allo studente le capacità di: - Acquisire le conoscenze di base sull'Entomologia - Acquisire le conoscenze relative agli aspetti nutrizionali degli insetti nell'ottica del loro consumo quale alimento - Conoscere i percorsi legislativi nazionali e internazionali dei prodotti agroalimentari contenenti insetti e/o loro derivati - Sviluppare la capacità critica nel saper valutare gli aspetti salutistici-nutrizionali degli alimenti contenenti insetti e/o loro derivati
17	Didattiche delle discipline e metodologie delle discipline di riferimento	Tecnologie alimentari e composizione degli Alimenti	AGR/15	4	4	24	---	---	---	---	Il modulo si propone il trasferimento di competenze necessarie alla gestione delle produzioni alimentari nel contesto della sicurezza. Tali competenze comprendono lo studio della composizione chimica delle matrici (ingredienti, semilavorati e prodotti alimentari); i processi tecnologici coinvolti nella trasformazione industriale o artigianale, nonché le tecniche avanzate di conservazione applicabili per il prolungamento della shelf life. Tali aspetti saranno incardinati ai principi della Qualità Globale nelle differenti destinazioni e della Qualità Gestionale, con i suoi specifici vincoli merceologici mirati a garantire la salubrità e la genuinità delle produzioni. Particolare attenzione sarà dedicata ad alcune filiere agroalimentari di maggiore interesse in ambito mediterraneo, per fornire una visione concreta e applicata delle problematiche e soluzioni relative alla gestione della qualità in tali contesti. Al termine del percorso formativo, i corsisti saranno in grado di gestire con approccio critico una filiera di produzione alimentare, in termini di qualità di prodotto e di processo, identificare e valutare le criticità che possano compromettere la sicurezza degli alimenti, proporre soluzioni efficaci e sostenibili per migliorare le performance delle filiere.
18	Didattiche delle discipline e metodologie delle discipline di riferimento	Sicurezza microbiologica e Alimenti	AGR/16	4	4	24	---	---	---	---	Conoscenza e capacità di comprensione: Lo studente acquisirà conoscenze basilari idonee a stimare la potenziale sopravvivenza e sviluppo di popolazioni microbiche negli alimenti; progettare un piano di controllo per la sicurezza alimentare, analizzare in maniera critica il ruolo del microbiota negli alimenti. Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Lo studente sarà in grado di studiare la matrice alimentare come habitat microbico, conoscere il ruolo pro-tecnologico, probiotico, alterativo e patogeno dei microrganismi nelle matrici alimentari; conoscere i metodi e i sistemi per la valutazione e la gestione del rischio microbiologico nella filiera alimentare.

Classe A031 - Scienza degli Alimenti - Piano degli studi e Didattica Programmata												
Percorso 30 CFU (allegato 2) – PF30												
n.	Ambito	Insegnamento	SSD	CFU	Aula		Laboratorio/ Esercitazioni		Tirocinio (diretto/indiretto)		Obiettivi formativi	
					CFU	Ore	CFU	Ore	CFU	Ore		
1	Discipline di area pedagogica	Fondamenti di pedagogia generale, sociale e interculturale	M-PED/01	2	2	12	---	---	---	---	Comprendere i fondamenti della pedagogia generale, sociale e interculturale, nonché la loro applicazione pratica nel contesto scolastico. Analizzare modelli di interpretazione della relazione educativa; riconoscere le caratteristiche dei diversi attori della comunità educativa. Riconoscere le caratteristiche della scuola come ambiente di apprendimento.	
2	Discipline di area pedagogica	Storia della scuola e delle istituzioni educative	M-PED/02	1	1	6	---	---	---	---	Acquisizione di conoscenze relative alla storia delle istituzioni scolastiche ed educative in età contemporanea, anche in rapporto all'evoluzione dei profili della professionalità docente e allo sviluppo delle funzioni di promozione culturale e crescita civile promosse dalla scuola nel quadro del sistema di vita democratico.	
3	Discipline di area pedagogica	Valutazione di sistema e valutazione degli apprendimenti	M-PED/04	1	1	6	---	---	---	---	Analizzare le metodologie e gli strumenti per condurre la valutazione di sistema e la valutazione degli apprendimenti.	
4	Formazione inclusiva delle persone con BES	Educazione inclusiva	M-PED/03	3	3	18	---	---	---	---	Approfondire il concetto di inclusione e analizzare le politiche specifiche volte a garantire l'inclusione degli alunni con Bisogni Educativi Speciali (BES), comprese le normative nazionali e le linee guida internazionali. Individuare le caratteristiche dell'ICF e comprendere come può essere utilizzato per valutare le capacità e le sfide degli individui con disabilità nel contesto educativo. Analizzare le caratteristiche dell'organizzazione scolastica per favorire l'inclusione, identificando le barriere esistenti e i facilitatori che possono contribuire a creare un ambiente inclusivo. Esaminare il Piano Educativo Individualizzato (PEI) a livello nazionale, compreso il ruolo dell'insegnante curricolare nella sua implementazione e nel supporto agli studenti con BES. Analizzare i modelli di Piano Didattico Personalizzato (PDP).	
5	Disciplina di area linguistico-digitale	Metodologie della didattica digitale	M-PED/03	1	1	6	---	---	---	---	Analizzare le metodologie della didattica digitale, individuando le strategie e gli approcci utilizzati per l'insegnamento e l'apprendimento attraverso strumenti digitali. Riconoscere le tecnologie della didattica digitale, focalizzandosi su piattaforme, applicazioni e risorse disponibili per supportare l'insegnamento e l'apprendimento.	
6	Disciplina di area linguistico-digitale	Tecnologie della didattica digitale	INF/01	1	1	6	---	---	---	---	Acquisizione dei concetti e delle competenze di base utili all'utilizzo di strumenti software basati sulla programmazione visuale e finalizzati alla produzione di moduli di supporto alla didattica.	
7	Disciplina di area linguistico-digitale	Competenze testuali in ambito digitale	L-LIN/02	1	1	6	---	---	---	---	Elementi di educazione linguistica in ambito digitale	
8	Disciplina psico-socio-antropologiche	Processi psicologici di insegnamento/apprendimento, sviluppo psichico e costruzione dell'identità	M-PSI/04	1	1	6	---	---	---	---	Conoscenza dei processi psicologici di tipo cognitivo ed emozionale implicati nell'apprendimento e nelle dinamiche inerenti ai processi educativi individuali e di gruppo.	
9	Disciplina psico-socio-antropologiche	Microsociologia dello spazio scolastico	SPS/08	1	1	6	---	---	---	---	Conoscenza delle strategie sociali di definizione della situazione e di identificazione/interpretazione dei ruoli orientati alla gestione delle dinamiche di gruppo e dei conflitti intragruppo e intergruppo nello spazio scolastico.	
10	Disciplina psico-socio-antropologiche	Etnografia della Scuola	M-DEA/01	1	1	6	---	---	---	---	Conoscenza e competenza di natura antropologica e antropologico-culturale, volte al riconoscimento dell'alunno con la sua storia, la sua identità e le specificità dei suoi contesti culturali e familiari, ai fini della maturazione di una cultura inclusiva.	
11	Metodologie didattiche: introduzione ai modelli di mediazione didattica per la scuola secondaria	Metodologie didattiche e mediazione didattica per la Scuola secondaria	M-PED/03	2	2	12	---	---	---	---	Riconoscere le principali tecnologie didattiche utilizzate per favorire l'educazione inclusiva, comprendendone le potenzialità e le modalità di integrazione nel contesto educativo. Analizzare i principi e i modelli della progettazione didattico-educativa. Individuare i principali metodi di insegnamento-apprendimento utilizzati nella scuola secondaria, con particolare attenzione ai metodi attivi, cooperativi e laboratoriali, integrando le tecnologie dell'informazione e della comunicazione (TIC). Comprendere i concetti di individualizzazione e personalizzazione dell'apprendimento, nonché sviluppare competenze nella loro applicazione pratica. Sviluppare capacità nella costruzione di strumenti di valutazione efficaci e adattati alle diverse modalità di apprendimento degli studenti.	
12	Discipline relative all'acquisizione di competenze nell'ambito della legislazione scolastica	Legislazione scolastica e funzione docente	IUS/09	2	2	12	---	---	---	---	Acquisire una comprensione dei principali eventi nella storia dei processi formativi e delle istituzioni scolastiche, esaminando il loro impatto sull'evoluzione del sistema educativo. Analizzare il sistema nazionale di istruzione, con particolare riferimento all'autonomia scolastica e agli ordinamenti didattici attualmente in vigore per la scuola secondaria. Esaminare la funzione del docente nel contesto educativo, nonché lo stato giuridico del personale scolastico, comprese le disposizioni dello Statuto delle studentesche e degli studenti. Approfondire la conoscenza delle normative e dei regolamenti che governano l'istruzione, con particolare attenzione alle leggi nazionali e regionali che influenzano il sistema educativo.	
13	Tirocinio (diretto o indiretto)	Tirocinio indiretto/ Riflessione autonoma e guidata sull'esperienza di tirocinio	---	9	---	---	---	---	9	108	Le attività di tirocinio indiretto sono articolate in momenti di riflessione autonoma, e guidata e coordinata dai tutor; documentazione, approfondimento, come progettate dalle sedi, sono volte, tra l'altro, alla: -rielaborazione delle attività svolte, nel confronto con i colleghi in formazione, i tutor, i docenti del percorso; -costruzione di una complessiva documentazione del percorso formativo svolto, sotto forma di portfolio professionale.	
14	Didattiche delle discipline e metodologie delle discipline di riferimento	Tecnologie alimentari e composizione degli Alimenti	AGR/15	4	4	24	---	---	---	---	Il modulo si propone il trasferimento di competenze necessarie alla gestione delle produzioni alimentari nel contesto della sicurezza. Tali competenze comprendono lo studio della composizione chimica delle matrici (ingredienti, semilavorati e prodotti alimentari), i processi tecnologici coinvolti nella trasformazione industriale o artigianale, nonché le tecniche avanzate di conservazione applicabili per il prolungamento della shelf life. Tali aspetti saranno incardinati ai principi della Qualità Globale nelle differenti declinazioni e della Qualità Gestionale, con i suoi specifici vincoli merceologici mirati a garantire la salubrità e la genuinità delle produzioni. Particolare attenzione sarà dedicata ad alcune filiere agroalimentari di maggiore interesse in ambito mediterraneo, per fornire una visione concreta e applicata delle problematiche e soluzioni relative alla gestione della qualità in tali contesti. Al termine del percorso formativo, i corsisti saranno in grado di gestire con approccio critico una filiera di produzione alimentare, in termini di qualità di prodotto e di processo, identificare e valutare le criticità che possano compromettere la sicurezza degli alimenti, proporre soluzioni efficaci e sostenibili per migliorare le performance delle filiere agroalimentari.	

Classe A031 - Scienza degli Alimenti - Piano degli studi e Didattica Programmata											
Percorso 36 CFU (allegato 5) – PF36											
n.	Ambito	Insegnamento	SSD	CFU	Aula		Laboratorio/ Esercitazioni		Tirocinio (diretto/indiretto)		Obiettivi formativi
					CFU	Ore	CFU	Ore	CFU	Ore	
1	Discipline di area pedagogica	Fondamenti di pedagogia generale, sociale e interculturale	M-PED/01	1	1	6	---	---	---	---	Comprendere i fondamenti della pedagogia generale, sociale e interculturale, nonché la loro applicazione pratica nel contesto scolastico.
2	Discipline di area pedagogica	Storia della scuola e delle istituzioni educative	M-PED/02	1	1	6	---	---	---	---	Acquisizione di conoscenze relative alla storia delle istituzioni scolastiche ed educative in età contemporanea, anche in rapporto all'evoluzione dei profili della professionalità docente e allo sviluppo delle funzioni di promozione culturale e crescita civile promosse dalla scuola nel quadro del sistema di vita democratico.
3	Discipline di area pedagogica	Valutazione di sistema e valutazione degli apprendimenti	M-PED/04	1	1	6	---	---	---	---	Analizzare le metodologie e gli strumenti per condurre la valutazione di sistema e la valutazione degli apprendimenti
4	Disciplina di area linguistico-digitale	Metodologie della didattica digitale	M-PED/03	1	1	6	---	---	---	---	Analizzare le metodologie della didattica digitale, individuando le strategie e gli approcci utilizzati per l'insegnamento e l'apprendimento attraverso strumenti digitali. Riconoscere le tecnologie della didattica digitale, focalizzandosi su piattaforme, applicazioni e risorse disponibili per supportare l'insegnamento e l'apprendimento.
5	Disciplina di area linguistico-digitale	Tecnologie della didattica digitale	INF/01	1	1	6	---	---	---	---	Acquisizione dei concetti e delle competenze di base utili all'utilizzo di strumenti software basati sulla programmazione visuale e finalizzati alla produzione di moduli di supporto alla didattica.
6	Disciplina di area linguistico-digitale	Competenze testuali in ambito digitale	L-LIN/02	1	1	6	---	---	---	---	Elementi di educazione linguistica in ambito digitale
7	Metodologie didattiche: introduzione ai modelli di mediazione didattica per la scuola secondaria	Metodologie didattiche e mediazione didattica per la Scuola secondaria	M-PED/03	2	2	12	---	---	---	---	Riconoscere le principali tecnologie didattiche utilizzate per favorire l'educazione inclusiva. Individuare i principali metodi di insegnamento-apprendimento utilizzati nella scuola secondaria. Comprendere i concetti di individualizzazione e personalizzazione dell'apprendimento. Saper costruire strumenti di valutazione efficaci e adattati alle diverse modalità di apprendimento degli studenti.
8	Discipline relative all'acquisizione di competenze nell'ambito della legislazione scolastica	Legislazione scolastica e funzione docente	IUS/09	2	2	12	---	---	---	---	Analizzare il sistema nazionale di istruzione, con particolare riferimento all'autonomia scolastica e agli ordinamenti didattici attualmente in vigore per la scuola secondaria. Esaminare la funzione del docente nel contesto educativo, nonché lo stato giuridico del personale scolastico, compresi l'7-112e le disposizioni dello Statuto delle studentesse e degli studenti. Approfondire la conoscenza delle normative e dei regolamenti che governano l'istruzione, con particolare attenzione alle leggi nazionali e regionali che influenzano il sistema educativo.
9	Tirocinio (diretto o indiretto)	Tirocinio diretto/Osservazione guidata delle attività svolte	---	10	---	---	---	---	10	120	Il tirocinio diretto prevede: -osservazione guidata delle attività svolte in classe, mirata all'individuazione e all'analisi delle strategie educative e didattiche; -osservazione delle dinamiche relazionali nel contesto delle classi e valutazione delle loro ricadute sugli interventi educativi; -osservazione durante lo svolgimento delle riunioni degli organi collegiali, del GLO e degli altri momenti di elaborazione collegiale; -affiancamento e collaborazione nella progettazione, realizzazione e verifica delle attività didattiche.
10	Tirocinio (diretto o indiretto)	Tirocinio indiretto/ Riflessione autonoma e guidata sull'esperienza di tirocinio	---	3	---	---	---	---	3	36	Le attività di tirocinio indiretto sono articolate in momenti di riflessione autonoma, e guidata e coordinata dal tutor; documentazione, approfondimento, come progettate dalle sedi, sono volte, tra l'altro, alla: -rielaborazione delle attività svolte, nel confronto con i colleghi in formazione, i tutor, i docenti del percorso; -costruzione di una complessiva documentazione del percorso formativo svolto, sotto forma di portfolio professionale.
11	Didattiche delle discipline e metodologie delle discipline di riferimento	Tecnologie alimentari e composizione degli Alimenti	AGR/15	4	4	24	---	---	---	---	Il modulo si propone il trasferimento di competenze necessarie alla gestione delle produzioni alimentari nel contesto della sicurezza. Tali competenze comprendono lo studio della composizione chimica delle matrici (ingredienti, semilavorati e prodotti alimentari), i processi tecnologici coinvolti nella trasformazione industriale o artigianale, nonché le tecniche avanzate di conservazione applicabili per il prolungamento della shelf life. Tali aspetti saranno incardinati ai principi della Qualità Globale nelle differenti declinazioni e della Qualità Gestionale, con i suoi specifici vincoli merceologici mirati a garantire la salubrità e la genuinità delle produzioni. Particolare attenzione sarà dedicata ad alcune filiere agroalimentari di maggiore interesse in ambito mediterraneo, per fornire una visione concreta e applicata delle problematiche e soluzioni relative alla gestione della qualità in tali contesti. Al termine del percorso formativo, i corsisti saranno in grado di gestire con approccio critico una filiera di produzione alimentare, in termini di qualità di prodotto e di processo, identificare e valutare le criticità che possano compromettere la sicurezza degli alimenti, proporre soluzioni efficaci e sostenibili per migliorare le performance delle filiere agroalimentari.
12	Didattiche delle discipline e metodologie delle discipline di riferimento	Sicurezza microbiologica e Alimenti	AGR/16	4	4	18	---	---	---	---	Conoscenza e capacità di comprensione: Lo studente acquisirà conoscenze basilari idonee a stimare la potenziale sopravvivenza e sviluppo di popolazioni microbiche negli alimenti, progettare un piano di controllo per la sicurezza alimentare, analizzare in maniera critica il ruolo del microbiota negli alimenti. Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Lo studente sarà in grado di studiare la matrice alimentare come habitat microbico, conoscere il ruolo pro-tecnologico, probiotico, alterativo e patogeno dei microrganismi nelle matrici alimentari, conoscere i metodi e i sistemi per la valutazione e la gestione del rischio microbiologico nella filiera alimentare.
	Didattiche delle discipline e metodologie delle discipline di riferimento	Insetti e novel foods	AGR/11	4	4	24	---	---	---	---	Fornire allo studente le capacità di: -acquisire le conoscenze di base sull'Entomologia -acquisire le conoscenze relative agli aspetti nutrizionali degli insetti nell'ottica del loro consumo quale alimento -conoscere i percorsi legislativi nazionali e internazionali dei prodotti agroalimentari contenenti insetti e/o loro derivati -sviluppare la capacità critica nel saper valutare gli aspetti salutistici-nutrizionali degli alimenti contenenti insetti e/o loro derivati
	Didattiche delle discipline e metodologie delle discipline di riferimento	Imprese e consumatori agroalimentari	AGR/01	1	1	6	---	---	---	---	Fornire agli studenti una comprensione di base dei principi fondamentali dell'economia. Approfondire la conoscenza sulla domanda e sull'offerta nel contesto del settore agroalimentare. Analizzare il sistema agroalimentare in Italia. Esplorare il comportamento e la competitività delle imprese nel settore agroalimentare. Comprendere gli obiettivi e le motivazioni degli imprenditori nel settore agroalimentare, esaminando le loro strategie di business. Approfondire la comprensione delle teorie del comportamento del consumatore. Analizzare il concetto di consumatore moderno e le implicazioni per il settore agroalimentare.