



**Rendiconto consuntivo (art. 8, co. 2, lett. a del Regolamento Master)
per l'attivazione a.a. 2025-2026**

Dipartimento Chimica

Facoltà Scienze Matematiche Fisiche e Naturali

Master di II livello in
Tecniche Scientifiche di Indagine nel Settore Alimentare

**RELAZIONE SULLE ATTIVITÀ DIDATTICHE E SUGLI ESITI
FORMATIVI RELATIVA ALL'ULTIMA EDIZIONE CONCLUSA**
(anno accademico 2023-2024)

Iscritti	n. 11
Tasso di conseguimento titolo	100 %
Attività didattiche svolte (con particolare riferimento a stage e tirocini)	Le attività didattiche sono state svolte in accordo al piano formativo per un totale di 60 CFU, di cui 10 per la prova finale. 38 CFU sono stati conseguiti con la didattica frontale, articolata in XXI moduli. 2 CFU sono stati acquisiti attraverso attività formative necessarie ad acquisire capacità di relazionarsi con altri professionisti del settore: partecipazione a seminari e visita guidata presso i laboratori di ricerca del CREA (laboratori di Fisiologia Energetica, Biosicurezza e Test Sensoriali presso il CREA – Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, Via Ardeatina, 546, 00178 Roma) il giorno 19/11/2024. 10 CFU sono stati conseguiti acquisendo esperienza presso enti pubblici (Università La Sapienza, Istituto CREA di Via Ardeatina, CUFA) e privati (azienda alimentare Osi SRL, Via Borgonuovo 44, Isola del Liri, Frosinone; AgrisSardegna, Agricultural Research Agency of Sardinia, Cagliari, Via Trieste 11; Valle del Dittaino, Società Cooperativa Agricole, Via Vincenzo Giuffrida 202, 95128, Catania; : Laboratorio analisi alimenti, White Lab S.r.l., Via Roma 80, 46037 Roncoferraro (MN);) svolgendo attività pratiche inerenti alle tematiche trattate nel Master (analisi sulla qualità e sulla sicurezza degli alimenti; controllo e repressione delle frodi alimentari). In dettaglio:



	Alessia Bruni - Periodo di svolgimento: 01/12/2024 al 28/02/2025 - numero di ore: 250 - sede: azienda alimentare Osi SRL, Via Borgonuovo 44, Isola del Liri, Frosinone - numero di CFU attribuiti: 10 Elisa Chessa - Periodo di svolgimento: 01/04/2024 al 30/6/2024 - numero di ore: 250 - sede: AgrisSardegna, Agricultural Research Agency of Sardinia, Cagliari, Via Trieste 11 - numero di CFU attribuiti: 10 Gabriele Falcinelli - Periodo di svolgimento: 01/12/2024 al 28/02/2025 - numero di ore: 250 - sede: Dipartimento di Chimica, Sapienza Università di Roma - numero di CFU attribuiti: 10 Chiara Fenoglio - Periodo di svolgimento: 01/09/2024 al 31/01/2025 - numero di ore: 250 - sede: Dipartimento di Chimica, Sapienza Università di Roma - numero di CFU attribuiti: 10 Silvia La Corte - Periodo di svolgimento: 03/02/2025 al 14/03/2025 - numero di ore: 250 - sede: Valle del Dittaino, Società Cooperativa Agricole, Via Vincenzo Giuffrida 202, 95128, Catania - numero di CFU attribuiti: 10 Carmen Marinacci - Periodo di svolgimento: 01/09/2024 al 31/12/2024 - numero di ore: 250 - sede: Comando dei Carabinieri per la Tutela Agroalimentare (CUFA), Nucleo Tutela Agroalimentare di Avezzano - numero di CFU attribuiti: 10 Ferdinando Mercuri - Periodo di svolgimento: 01/09/2024 al 30/10/2024 - numero di ore: 250 - sede: Dipartimento di Chimica, Sapienza Università di Roma - numero di CFU attribuiti: 10 Matteo Pala
--	---



	- Periodo di svolgimento: 02/09/2024 al 25/10/2024 - numero di ore: 250 - sede: Agris Sardegna, sede legale: località Bonassai S.S. 291 km 18.600 07100 Sassari - numero di CFU attribuiti: 10 Maria Presutti - Periodo di svolgimento: 01/10/2024 al 31/12/2024 - numero di ore: 250 - sede: Dipartimento di Chimica, Sapienza Università di Roma - numero di CFU attribuiti: 10 Roberta Savi - Periodo di svolgimento: 01/10/2024 al 31/12/2024 - numero di ore: 250 - sede: Laboratorio analisi alimenti, White Lab S.r.l., Via Roma 80, 46037 Roncoferraro (MN) - numero di CFU attribuiti: 10 Giulia Zerilli - Periodo di svolgimento: 04/11/2024 al 28/02/2025 - numero di ore: 250 - sede: CREA-Centro Ricerca Alimenti e Nutrizione, Via Ardeatina 546, 00178, Roma - numero di CFU attribuiti: 10
Risultati formativi raggiunti	Acquisizione di competenze teoriche e pratiche sulle moderne tecniche d'indagine volte all'identificazione di contaminanti e markers di qualità, frodi commerciali e sanitarie, e degli aspetti normativi in materia. Capacità di scegliere le procedure d'analisi più idonee per accertare la qualità, l'autenticità e l'origine geografica di un prodotto alimentare. Acquisizione di competenze chemiometriche per il trattamento e l'interpretazione dei dati sperimentali.
Impegno dei docenti	Tutti i docenti hanno espletato l'attività didattica assegnata.
Analisi delle opinioni degli studenti frequentanti	Il direttore ha ricevuto un feedback positivo da parte di tutti gli studenti, che hanno partecipato attivamente durante le lezioni e le altre attività in programma.
Analisi degli esiti occupazionali	A inizio Master, 3 studenti su 11 erano inoccupati. Nel corso del Master, 2 studentesse hanno avuto l'opportunità di partecipare a due concorsi banditi da ICQRF (MASAF), i cui bandi sono stati diffusi attraverso il canale del master. Una



	studentessa è risultata vincitrice di un bando di concorso per una borsa di studio presso ICQRF di Roma. L'altra studentessa, a seguito del tirocinio condotto in azienda (panificio Valle del Dittaino), è in procinto di essere assunta. Un terzo studente ha trovato lavoro all'estero. Un'altra studentessa, pur avendo già lavoro presso AgrisSardegna, è stata assunta durante il Master da Generale Conserve SpA che produce per il marchio Asdomar.
--	---

Il Direttore del Master
Prof.ssa Alessandra Gentili