



**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA**  
**FACOLTA' DI AGRARIA**

Manifesto degli Studi approvato con Verbale CdF nr. 09 del 30/06/2011

**MANIFESTO DEGLI STUDI**  
**ANNO ACCADEMICO 2011 / 2012**



# Indice

Art. 1 – Definizioni .....	Pag. 4
Art. 2 - Corsi di Laurea – Nuovo Ordinamento .....	Pag. 4
Art. 3- Calendario didattico.....	Pag. 5
Art. 4 - Accesso ai Corsi di Laurea Triennale, requisiti di ammissione, test di valutazione della preparazione di base e precorsi .....	Pag. 5
Art. 5 - Accesso al Corso di Laurea Magistrale e requisiti di ammissione .....	Pag. 6
Art. 6 - Piani di studio e riconoscimento di altre attività formative .....	Pag. 10
Art. 7 - Attività formative a scelta dello studente .....	Pag. 11
Art. 8 - Modalità per l'accertamento della conoscenza della lingua straniera .....	Pag. 11
Art. 9 - Obblighi di frequenza .....	Pag. 12
Art. 10 - Prove di profitto .....	Pag. 12
Art. 11 - Prova finale .....	Pag. 12
Art. 12 – Propedeuticità .....	Pag. 12
Art. 13 - Corso di Laurea in Tecnologie Agrarie Classe 20 DM 509/99.....	Pag. 13
Art. 14 - Corso di Laurea in Scienze Forestali e Ambientali Classe 20 DM 509/99.....	Pag. 15
Art. 15 - Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia Classe 20 DM 509/99.....	Pag. 17
Art. 16 - Corso di Laurea in Tecnologie delle Produzioni Animali - Classe 40 DM 509/99.....	Pag. 19
Art. 17 - Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari Classe 26 DM 270/04.....	Pag. 21
Art. 18 - Corso di Laurea in Tecnologie Agrarie – Classe L25 DM 270/04.....	Pag. 24
Art. 19 - Corso di Laurea in Produzioni Vegetali – Classe L25 DM 270/04.....	Pag. 28

<b>Art. 20 - Corso di Laurea in Scienze Forestali e Ambientali Classe 25 DM 270/04.....</b>	<b>Pag. 30</b>
<b>Art. 21 - Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie – Classe LM 69 DM 270/04.....</b>	<b>Pag. 33</b>
<b>Art. 22 – Corso di Laurea Magistrale in Scienze Forestali e Ambientali – Classe LM 73 - DM 270/04.....</b>	<b>Pag. 37</b>
<b>Art. 23 -- Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari - Classe LM70 DM 270/04.....</b>	<b>Pag. 40</b>
<b>Art. 24 – Corso di Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche – Classe LM 69 Dm 270/04.....</b>	<b>Pag. 43</b>
<b>Art. 25 - Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali Classe LM 86.....</b>	<b>Pag. 45</b>
<b>Allegati – Tabelle Accesso Corsi di laurea Magistrale</b>	<b>Pag. 46</b>

### **Art. 1 - Definizioni**

1. Il presente Manifesto degli Studi è redatto, nel rispetto delle leggi e delle normative vigenti, sulla base degli "Ordinamenti didattici dei corsi di laurea e laurea magistrale della Facoltà di Agraria", del Regolamento della Facoltà di Agraria e dei Regolamenti di corso di studio.

### **Art. 2 - Corsi di Laurea – Nuovo Ordinamento**

1. Sono attivati i seguenti Corsi di Laurea:
  - Corso di laurea in Tecnologie Agrarie – Classe 20 - Classe delle lauree in scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali - disattivato per l'AA 2010/11. Per consentire il regolare completamento degli studi agli studenti già iscritti negli aa.aa. precedenti resta attivo il 3° anno nelle sedi di Potenza e Matera.
  - Corso di laurea in Scienze Forestali e Ambientali – Classe 20 - Classe delle lauree in scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali - disattivato per l'AA 2010/11. Per consentire il regolare completamento degli studi agli studenti già iscritti negli aa.aa. precedenti resta attivo il 3° anno nelle sedi di Potenza.
  - Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia – Classe 20 - Classe delle lauree in scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali - disattivato per l'AA 2010/11. Per consentire il regolare completamento degli studi agli studenti già iscritti negli aa.aa. precedenti resta attivo il 3° anno nelle sedi di Potenza.
  - Corso di laurea in Tecnologie delle Produzioni Animali - Classe 40 - Classe delle lauree in scienze e tecnologie zootecniche e delle produzioni animali - disattivato per l'AA 2010/11. Per consentire il regolare completamento degli studi agli studenti già iscritti negli aa.aa. precedenti resta attivo il 3° anno nelle sedi di Potenza.
  - Corso di laurea in Tecnologie Agrarie – Classe 25 - Classe delle lauree in scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali – viene attivato per la prima volta il 2° anno – sede di Potenza
  - Corso di laurea in Produzioni Vegetali – Classe 25 - Classe delle lauree in scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali – viene disattivato il 1° anno e viene attivato per la prima volta il 2° anno – sede di Matera.
  - Corso di laurea in Scienze Forestali e Ambientali – Classe 25 - Classe delle lauree in scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali - viene attivato per la prima il 2° anno – sede di Potenza
  - Corso di laurea in Tecnologie Alimentari – Classe L 26 - Classe delle lauree in scienze e tecnologie Alimentari nella sede di Potenza
  - Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie – Classe LM 69 nella sede di Potenza
  - Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari – Classe LM 70 nella sede di Potenza
  - Corso di Laurea Magistrale in Scienze Forestali e Ambientali – Classe LM 73 nella sede di Potenza
  - Corso di Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche – Classe LM69 nella sede di Potenza.
  - Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali – Classe LM86. Viene disattivato il 1° e attivato per la prima volta il 2° anno nella sede di Potenza.

### **Art. 3 - Calendario didattico**

1. Le attività didattiche per l'anno accademico 2011 - 2012 saranno svolte nel periodo dal 03 ottobre 2011 al 29 giugno 2012.
2. Le attività didattiche seguiranno gli orari appositamente predisposti dalla segreteria didattica della Facoltà articolati su 5 giorni la settimana, dal Lunedì al Venerdì.
3. L'articolazione per semestri dei corsi di laurea attivati è illustrata nel seguente prospetto:

#### ***I Semestre***

Inizio Corsi: 03/10/2011  
Termine Corsi: 10/02/2012

#### ***II Semestre***

Inizio Corsi: 05/03/2012  
Termine Corsi: 29/06/2012

4. Il primo semestre del 1 anno dei corsi di laurea triennali avrà inizio il 10 di ottobre 2011 e terminerà il giorno 10/02/2012.
5. Le pause per le festività avranno la seguente articolazione:

#### **VACANZE DI NATALE:**

**INIZIO: 23/12/2011**

**FINE: 06/01/2012**

**LE ATTIVITÀ DIDATTICHE RIPRENDONO IL GIORNO LUNEDÌ 09/01/2012**

#### **VACANZE DI PASQUA**

**INIZIO: 04/04/2012**

**FINE: 10/04/2012**

**LE ATTIVITÀ DIDATTICHE RIPRENDONO IL GIORNO MERCOLEDÌ 11/04/2011**

6. Le sedute di laurea per l'AA 2011/12 seguiranno il seguente calendario:

#### Anno Accademico 2010 - 2011 – sessione straordinaria

**- 15-16 Febbraio 2012**

**- 18-19 Aprile 2012**

#### Anno Accademico 2011-2012 – sessione estiva

**- 27-28 Giugno 2012**

**- 25-26 Luglio 2012**

#### Anno Accademico 2011-2012– sessione invernale

**- 17-18 Ottobre 2012**

**- 19-20 Dicembre 2012**

7. Per gli studenti in Corso le sedute di esame, una al mese, sono possibili ogni mese a partire dalla conclusione del corso. Per gli studenti fuori corso le sedute di esame sono possibili ogni mese.

### **Art. 4 - Accesso ai Corsi di Laurea Triennale, requisiti di ammissione, test di valutazione della preparazione di base e precorsi.**

1. Per essere immatricolati al Corso di Laurea occorre essere in possesso di un Diploma di scuola secondaria superiore di durata quinquennale, o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo secondo la normativa vigente.
2. L'iscrizione al Corso di Laurea può essere richiesta da studenti provenienti da altri Corsi di Laurea dell'Ateneo o di altra sede universitaria ovvero da studenti in possesso di titolo accademico.
3. Il riconoscimento totale o parziale di crediti acquisiti dal richiedente è valutato ed approvato dalla Commissione Istruttoria Permanente, sentiti i pareri dei docenti responsabili delle attività che devono essere riconosciute ovvero da un referente del SSD cui afferisce l'attività. Gli iscritti in possesso di titolo accademico potranno vedersi riconoscere un numero di CFU corrispondente agli insegnamenti riconducibili ai SSD presenti nel piano di studi al quale si iscrivono.
4. Gli studenti iscritti presso l'Università della Basilicata a Corsi di Laurea e Diplomi universitari del previgente ordinamento didattico, che intendano iscriversi ai corsi di studio presenti nel Manifesto di Studi per l'AA 2011/12 potranno ottenere il

riconoscimento, totale o parziale, dei crediti maturati presso il corso di studi di provenienza sulla base di tabelle di conversione all'uopo predisposte. In linea di massima 1 CFU potrà corrispondere a 10 ore di didattica formale nei prevalenti ordinamenti.

5. Uguali criteri saranno seguiti per definire la corrispondenza tra i CFU previsti dal corso di studi e quelli acquisiti presso altre istituzioni universitarie nazionali e dell'Unione Europea e/o soggetti esterni all'Università, purché adeguatamente certificate e valutate. Ciascun caso sarà valutato individualmente dalla Commissione Istruttoria Permanente.
6. Per l'immatricolazione ad un corso di laurea di questa Facoltà è fortemente consigliato sostenere il test di valutazione della preparazione di base. Tale prova prevede la risoluzione di un questionario a risposte multiple relativo alle discipline di base composto da 80 quesiti e suddiviso in 5 sezioni: Logica e Comprensione Verbale (15 quesiti), Matematica (15 quesiti), Fisica (15 Quesiti), Chimica generale, inorganica e organica (20 Quesiti) e Biologia (15 Quesiti). La prova avrà luogo presso la sede di Potenza il giorno 14 settembre 2011. La preiscrizione al Test potrà essere effettuata entro e non oltre il 07/09/2011. L'indicazione dell'ora e delle aule saranno pubblicizzate sulla Home page dell'Ateneo, sul sito web della Facoltà di Agraria e presso la Segreteria Studenti.
7. Il tempo a disposizione per le risposte sarà di 120 minuti. I punteggi previsti per le risposte sono stabiliti come segue:
  - 1 punto per ogni risposta esatta,
  - 0 punti per ogni risposta non data ovvero errata,Il test di verifica si ritiene completamente superato con il seguente punteggio minimo:
  - Matematica: 7 punti
  - Fisica: 7 punti
  - Chimica: 10 punti
  - Biologia: 7 puntie complessivamente con un punteggio non inferiore a 41.
8. Sulla base dei risultati del test di valutazione della preparazione di base, in relazione ai punteggi minimi indicati, gli immatricolati a.a. 2011/2012 saranno inseriti in due differenti fasce di merito alle quali corrispondono differenti Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA).
  - a. Studenti che hanno raggiunto il punteggio minimo nelle sezioni di Matematica, di Fisica, di Chimica e di Biologia del test di valutazione della preparazione di base: non comporta attribuzione di OFA. Coloro che avranno superato le soglie minime in matematica, fisica, chimica e biologia, ma con un punteggio complessivo inferiore a 41, sono invitati a tenere conto delle loro carenze con un maggiore impegno nello studio e con una frequentazione assidua delle lezioni.
  - b. Studenti che non hanno raggiunto il punteggio minimo in una o in più sezioni del test ovvero che non hanno sostenuto il test: comporta l'attribuzione degli OFA corrispondenti alle sezioni delle quali non si è superato il test e sono invitati a frequentare il/i corso/i di supporto della relativa sezione programmati dalla Facoltà e a superare un'apposita verifica relativa al termine del suddetto corso.
9. Nel caso in cui gli OFA non dovessero essere assolti con la frequenza dei corsi di supporto e delle relative prove di verifica, gli OFA degli studenti della fascia b potranno essere soddisfatti con il superamento degli esami relativi al/i corso/i ovvero al/i corso/i integrato/i di Matematica e Fisica e Chimica generale, inorganica e organica. In caso di mancato superamento degli esami relativi al/i corso/i ovvero al/i corso/i integrato/i di Matematica, Fisica e Chimica generale, inorganica e organica per tali studenti non sarà possibile sostenere gli esami del II anno previsti nel piano di studi del corso di laurea.
10. A partire dal 19 settembre 2011 saranno tenuti i corsi di supporto per le discipline di base di Matematica, Chimica, Fisica e Biologia. Al termine dei pre-corsi è prevista una prova di verifica finale, finalizzata a valutare le conoscenze acquisite dagli studenti e consentire il superamento degli eventuali OFA, attribuiti secondo quanto previsto dal precedente comma 8. A tal fine, il punteggio complessivo conseguito è espresso in centesimi. Il raggiungimento della soglia di 70/100 assolve l'OFA corrispondente. Possono accedere alla verifica gli studenti che hanno maturato almeno il 70% di frequenza al pre-corso. Agli studenti che maturano la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive previste dai pre-corsi sono attribuiti 30/100 punti, che contribuiscono al raggiungimento della soglia sopra indicata. Il calendario delle lezioni sarà reso noto mediante affissione all'Albo della Facoltà e pubblicazione sul sito [www.agraria.unibas.it](http://www.agraria.unibas.it).
11. Per gli studenti iscritti al primo anno la Facoltà organizza un servizio di tutorato didattico per gli insegnamenti di Matematica, Fisica, Chimica generale ed inorganica e Chimica Organica organizzato in parallelo ai corsi istituzionali.

#### **Art. 5 - Accesso ai Corsi di Laurea Magistrale e requisiti di ammissione**

1. Per quanto non espressamente citato in questo articolo si fa riferimento al singolo Regolamento di Corso di Studi.
2. Il Corso di laurea magistrale in **Scienze e Tecnologie Agrarie** è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge e da questo regolamento.

L'ammissione al corso di laurea Magistrale richiede il possesso di requisiti curriculari minimi e di una adeguata preparazione personale.

Per gli Studenti provenienti dall'Ateneo della Basilicata, vengono considerati posseduti i requisiti curriculari minimi e la preparazione di base dei laureati del Corso di Laurea in Tecnologie Agrarie, Gestione Tecnica Amministrativa e Tecnologie Forestali, Viticoltura ed Enologia classe 20 (ai sensi del DM 509/99) e Tecnologie Agrarie classe 25 ed eventuali curricula (ai sensi del DM 270/04).

Il possesso dei requisiti curriculari è invece da sottoporre a valutazione per i laureati in altre classi di laurea o provenienti da altre università:

- a) D.M. 270/04: L-26 (Scienze e tecnologie alimentari), L-2 (Biotecnologie), L-13 (Scienze biologiche), L-27 (Scienze e tecnologie chimiche), L-29 (Scienze e tecnologie farmaceutiche) e L-38 (Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali);
- b) D.M. 509/99: 20 (Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestale), 1 (Biotecnologie), 12 (Scienze biologiche), 21 (Scienze e tecnologie chimiche), 24 (Scienze e tecnologie farmaceutiche) e 40 (Scienze e tecnologie zootecniche e delle produzioni animali) del DM 509/99;
- c) i laureati in possesso di lauree specialistiche/magistrali appartenenti a classi differenti da quella a cui appartiene la LM 69 (corrispondente alla Classe di laurea 77/S del DM 509/99) di cui al presente regolamento;
- d) coloro che sono in possesso di lauree assimilabili a quelle del punto b conseguite ai sensi dei DD.MM. previgenti al DM 509/99, differenti dalla laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e lauree equipollenti.

I laureati di cui al punto precedente possono accedere alla laurea magistrale se possiedono almeno 90 CFU acquisti nei SSD di base e caratterizzanti previsti nelle tabelle allegate al DM 16/03/07 per le Classi 25 (ex DM 270/04) e DM 48/200 Classe 20 (ex DM 509/99), nel rispetto dei vincoli minimi tra gli ambiti fissati dal presente regolamento didattico del corso di studi e riportati nella tabella in Allegato.

Per quanto riguarda i casi al punto precedente, i requisiti curriculari saranno considerati posseduti se il laureato ha conoscenze e competenze adeguate relative: alla matematica, alla fisica, alla chimica organica ed inorganica, all'informatica, alla biologia, alle principali tecniche agronomiche e di conservazione del suolo, ai principali orientamenti tecnici delle coltivazioni, ai principali metodi di difesa vegetale, sapendole utilizzare nei loro aspetti applicativi lungo l'intera filiera produttiva delle produzioni agrarie; conoscere i metodi disciplinari di indagine ed essere in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché finalizzare le conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi del settore agrario; essere in grado di acquisire le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato per attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzioni agrarie e di ogni altra attività connessa, garantirne la sostenibilità ambientale e la eco-compatibilità; essere in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o inferiori competenze, anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese; possedere gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica.

Ai sensi dell'art. 6, co. 2, del D.M. 270/04, oltre ai requisiti curriculari d'accesso di cui sopra, deve essere verificata l'adeguatezza della preparazione personale in ingresso. Tale verifica si ritiene superata con esito positivo se in sede di analisi degli studi pregressi risulta una votazione di almeno 100/110 per il titolo di studio che è stato considerato idoneo per i requisiti curriculari.

Negli altri casi viene verificata dalla C.I.P. con le seguenti modalità: colloquio o prova scritta pubblicizzata sul sito della Facoltà. La suddetta verifica non preclude l'iscrizione al corso di laurea. La Commissione esprime un giudizio di adeguatezza della preparazione dello studente, e, se negativo comunica allo studente di adeguarla negli ambiti ritenuti carenti, suggerendone le modalità più opportune.

Il riconoscimento totale o parziale di crediti in possesso dal richiedente è valutato ed approvato dalla CIP, sentiti i pareri dei docenti titolari delle attività o a loro affini.

3. Il Corso di laurea magistrale in **Scienze Forestali e Ambientali** è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge e da questo regolamento. L'ammissione al corso di laurea Magistrale richiede il possesso di requisiti curriculari minimi e di una adeguata preparazione personale. Per gli Studenti provenienti dall'Ateneo della Basilicata, vengono considerati posseduti i requisiti curriculari minimi e la preparazione di base dei laureati del Corso di Laurea Scienze forestali e ambientali, Scienze agrarie classe 20 (ai sensi del DM 509/99) e Scienze forestali e ambientali Tecnologie Agrarie classe 25 (ai sensi del DM 270/04). Il possesso dei requisiti curriculari è invece da sottoporre a valutazione per i laureati in altre classi di laurea o da altre università:

- a) D.M. 270/04: L-2 (Biotecnologie), L-13 (Scienze biologiche), L-21 (Scienze della pianificazione territoriale, urbanistica, paesaggistica e ambientale), L-25 (Scienze e tecnologie agrarie e forestali), L-26 (Scienze e tecnologie agroalimentari), L-32 (Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura), L-38 (Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali);

- b) D.M. 509/99: 1 (Biotecnologie), 7 (Urbanistica e scienze della pianificazione territoriale e ambientale), 12 (Scienze biologiche), 20 (Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestale), 27 (scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura), 40 (Scienze e tecnologie zootecniche e delle produzioni animali), del DM 509/99;
- c) i laureati in possesso di lauree specialistiche/magistrali appartenenti a classi differenti da quella a cui appartiene la LM 73 (corrispondente alla Classe di laurea 74/S del DM 509/99) di cui al presente regolamento;
- d) coloro che sono in possesso di lauree assimilabili a quelle del punto b conseguite ai sensi dei DD.MM. previgenti al DM 509/99, differenti dalla laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e lauree equipollenti.

I laureati di cui al punto precedente possono accedere alla laurea magistrale se possiedono almeno 90 CFU acquisti nei SSD di base e caratterizzanti previsti nelle tabelle allegate al DM 16/03/07 per le Classi 25 (ex DM 270/04) e DM 48/2000 Classe 20 (ex DM 509/99), nel rispetto dei vincoli minimi tra gli ambiti fissati dal presente regolamento didattico del corso di studi e riportati nella tabella in Allegato.

Per quanto riguarda i casi al punto precedente, i requisiti curriculari saranno considerati posseduti se il laureato ha conoscenze e competenze relative a: conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica organica ed inorganica, dell'informatica, della biologia sapendole utilizzare nei loro aspetti applicativi lungo l'intera filiera produttiva delle produzioni forestali; conoscere i metodi disciplinari di indagine ed essere in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, ovvero alla soluzione dei molteplici problemi applicativi del settore forestale e ambientale; essere in grado di acquisire le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato per attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzioni forestali e di ogni altra attività connessa, garantirne la sostenibilità ambientale e la eco-compatibilità; essere in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o inferiori competenze, anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, preferibilmente l'inglese; possedere gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica.

Ai sensi dell'art. 6, co. 2, del D.M. 270/04, oltre ai requisiti curriculari d'accesso di cui sopra, deve essere verificata l'adeguatezza della preparazione personale in ingresso. Tale verifica si ritiene superata con esito positivo se in sede di analisi degli studi pregressi risulta una votazione di almeno 100/110 per il titolo di studio che è stato considerato idoneo per i requisiti curriculari.

Negli altri casi la suddetta verifica è effettuata dalla C.I.P. con le seguenti modalità: colloquio o prova scritta pubblicizzata sul sito della Facoltà.

L'esito della verifica non preclude l'iscrizione al corso di laurea. La Commissione esprime un giudizio di adeguatezza della preparazione dello studente, e, se lo stesso risultasse negativo, comunica all'interessato di adeguarla negli ambiti ritenuti carenti, suggerendone le modalità più opportune.

Il riconoscimento totale o parziale di crediti in possesso dal richiedente è valutato ed approvato dalla CIP, sentiti i pareri dei docenti titolari delle relative discipline riconoscibili al richiedente o a loro affini.

4. Il Corso di laurea magistrale in **Scienze e Tecnologie Alimentari** è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge e da questo regolamento. L'ammissione al corso di laurea Magistrale richiede il possesso di requisiti curriculari minimi e di una adeguata preparazione personale. Per gli Studenti provenienti dall'Ateneo della Basilicata, vengono considerati posseduti i requisiti curriculari minimi e la preparazione di base dei laureati del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari classe 20 (DM 509/99), Viticoltura ed Enologia classe 20 (DM 509/99) e Tecnologie alimentari classe 26 (DM 270/04). Il possesso dei requisiti curriculari è, invece, da sottoporre a valutazione per i laureati in altre classi di laurea o da altre università:

- a) DM 509/99: 20 (Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali), 1 (Biotecnologie), 12 (Scienze Biologiche), 21 (Scienze e tecnologie chimiche), 24 (Scienze e tecnologie farmaceutiche) e 40 (Scienze e tecnologie zootecniche e delle produzioni animali)
- b) DM 270/04: L-26 (Scienze e tecnologie agroalimentari), L-25 (Scienze e tecnologie agrarie e forestali), L-2 (Biotecnologie), L-13 (Scienze Biologiche), L-27 (Scienze e tecnologie chimiche), L-29 (Scienze e tecnologie farmaceutiche), L-38 (Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali).
- c) i laureati in possesso di lauree specialistiche/magistrali appartenenti a classi differenti da quella a cui appartiene la LM 70 (corrispondente alla Classe di laurea 78/S del DM 509/99) di cui al presente regolamento;
- d) coloro che sono in possesso di lauree assimilabili a quelle del punto a) conseguite ai sensi di ordinamenti previgenti al DM 509/99 o lauree equipollenti.

I laureati di cui al punto precedente possono accedere alla laurea magistrale se possiedono almeno 90 CFU acquisti nei SSD di base e caratterizzanti previsti nelle tabelle allegate al DM 16/03/07 per le Classi 26 (ex DM 270/04) e DM 48/2000 Classe 20 (ex DM 509/99), nel rispetto dei vincoli minimi tra gli ambiti fissati dal presente regolamento didattico del corso di studi e riportati nella tabella in Allegato 3. Per quanto riguarda i casi al punto precedente, i requisiti curriculari saranno considerati posseduti se



il laureato ha conoscenze e competenze adeguate relative: alla matematica, alla fisica, alla chimica organica ed inorganica, al ruolo delle principali reazioni chimiche che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari, ai principali processi di trasformazione dell'industria alimentare ed il binomio processo produttivo - qualità del prodotto; la consapevolezza della complementarietà delle nozioni acquisite nelle diverse aree disciplinari per la conoscenza di base dei processi delle tecnologie alimentari; l'abilità nell'uso consapevole e proficuo di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari; la familiarità con le principali teorie economiche; la conoscenza e la capacità di interpretazione delle principali norme di legge in campo alimentare; la comprensione di concetti e metodi della qualità nella industria alimentare; essere in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o inferiori competenze, anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese; possedere gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica.

Ai sensi dell'art. 6, co. 2, del D.M. 270/04, oltre ai requisiti curriculari d'accesso di cui sopra, deve essere verificata l'adeguatezza della preparazione personale in ingresso. Tale verifica si ritiene superata con esito positivo se in sede di analisi degli studi pregressi risulta una votazione di almeno 100/110 per il titolo di studio che è stato considerato idoneo per i requisiti curriculari. Negli altri casi viene verificata dalla C.I.P. con le seguenti modalità: colloquio o prova scritta pubblicizzata sul sito della Facoltà.

La suddetta verifica non preclude l'iscrizione al corso di laurea. La Commissione esprime un giudizio di adeguatezza della preparazione dello studente, e, se negativo comunica allo studente di adeguarla negli ambiti ritenuti carenti, suggerendone le modalità più opportune.

Il riconoscimento totale o parziale di crediti in possesso dal richiedente è valutato ed approvato dalla CIP, sentiti i pareri dei docenti titolari delle attività o a loro affini.

La verifica si svolgerà con una Commissione di docenti afferenti al Corso di Studio e nominata dal Preside, su indicazione della CIP.

5. Il Corso di laurea magistrale in **Scienze Viticole ed Enologiche** è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge e da questo regolamento. L'ammissione al corso di laurea Magistrale richiede il possesso di requisiti curriculari minimi e di una adeguata preparazione personale. Per gli Studenti provenienti dall'Ateneo della Basilicata, vengono considerati posseduti i requisiti curriculari minimi e la preparazione di base dei laureati del Corso di Laurea in Tecnologie Agrarie, Gestione Tecnica Amministrativa e Tecnologie Forestali, Viticoltura ed Enologia classe 20 (ai sensi del DM 509/99) e Tecnologie Agrarie classe 25 ed eventuali curricula (ai sensi del DM 270/04). Il possesso dei requisiti curriculari è invece da sottoporre a valutazione per i laureati in altre classi di laurea o provenienti da altre Università:

- a) D.M. 270/04: L-26 (Scienze e tecnologie alimentari), L-2 (Biotecnologie), L-13 (Scienze biologiche), L-18 (Scienze dell'economia e della gestione aziendale) L-27 (Scienze e tecnologie chimiche), L-29 (Scienze e tecnologie farmaceutiche) e L-38 (Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali);
- b) D.M. 509/99: 20 (Scienze e Tecnologie Agrarie, agroalimentari e forestale), 1 (Biotecnologie), 12 (Scienze biologiche), 17 (scienze dell'economia e della gestione aziendale), 21 (Scienze e tecnologie chimiche), 24 (Scienze e tecnologie farmaceutiche) e 40 (Scienze e tecnologie zootecniche e delle produzioni animali);
- c) i laureati in possesso di lauree specialistiche/magistrali appartenenti a classi differenti da quella a cui appartiene la LM 69 (corrispondente alla Classe di laurea 77/S del DM 509/99) di cui al presente regolamento;
- d) coloro che sono in possesso di lauree assimilabili a quelle del punto b) conseguite ai sensi dei DD.MM. previgenti al DM 509/99, e lauree equipollenti.

I laureati di cui al punto precedente possono accedere alla laurea magistrale se possiedono almeno 90 CFU acquisti nei SSD di base e caratterizzanti previsti nelle tabelle allegate al DM 16/03/07 per le Classi 25 (DM 270/04) e DM 48/200 Classe 20 (DM 509/99), nel rispetto dei vincoli minimi tra gli ambiti fissati dal presente regolamento didattico del corso di studi e riportati nella tabella in Allegato 3.

Per quanto riguarda i casi al punto precedente, i requisiti curriculari saranno considerati posseduti se il laureato:

- possiede adeguate conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica organica ed inorganica, dell'informatica, della biologia e della botanica, sapendole utilizzare nei loro aspetti applicativi lungo l'intera filiera viti-vinicola;
- conosce i principali metodi d'indagine previsti dal curriculum ed è in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché finalizzare le conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi del settore agro-alimentare in generale e viti-vinicolo in particolare;
- possiede strumenti logici e conoscitivi per acquisire le informazioni necessarie e per valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato, per attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzioni viti-vinicole e di ogni altra attività connessa, garantendone la sostenibilità ambientale e la eco-compatibilità;
- è in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o inferiori competenze, anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese o il francese;

- possiede i mezzi cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, anche con l'ausilio di nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica.

Le eventuali carenze nel requisito curriculare dovranno essere colmate, prima dell'iscrizione al Corso di Laurea Magistrale, acquisendo i crediti relativi attraverso l'iscrizione ad altri corsi di laurea oppure con l'iscrizione a singoli insegnamenti. Ai sensi dell'art. 6, comma 2, del D.M. 270/04, oltre ai requisiti curricolari d'accesso di cui sopra, deve essere verificata l'adeguatezza della preparazione personale in ingresso. Tale verifica si ritiene superata con esito positivo se in sede di analisi degli studi pregressi risulti una votazione di almeno 100/110 per il titolo di studio che è stato considerato idoneo per i requisiti curricolari.

Negli altri casi viene verificata dalla Commissione Istruttoria Permanente (CIP) con le seguenti modalità: colloquio o prova scritta pubblicizzata sul sito della Facoltà. In particolare, la prova d'ingresso sarà tesa a verificare, con specifico riferimento alle problematiche del settore viti-vinicolo, il possesso di sufficienti conoscenze nelle discipline fondamentali di base e caratterizzanti. La prova si svolgerà secondo un calendario che verrà reso noto dalla Facoltà. L'ammissione al corso è comunque subordinata alla conoscenza della lingua inglese o di altra lingua dell'UE (francese, spagnolo, tedesco) ad un livello che consenta l'utilizzo della letteratura scientifica internazionale e la comprensione di seminari/lezioni tenute in inglese o francese da docenti o specialisti stranieri. La suddetta verifica non preclude l'iscrizione al corso di laurea. La CIP esprimerà un giudizio di adeguatezza della preparazione dello studente e, se negativo, comunicherà allo studente di adeguarla negli ambiti ritenuti carenti, suggerendone le modalità più opportune.

Il riconoscimento totale o parziale di crediti in possesso dal richiedente è valutato ed approvato dalla CIP, sentiti i pareri dei docenti titolari delle attività o a loro affini.

6. Il Corso di Laurea Magistrale in **Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali** viene disattivato per l'aa 2011 – 2012. E' possibile iscriversi al 2° anno di corso.
7. Il riconoscimento totale o parziale di crediti acquisiti dal richiedente è valutato ed approvato dalla Commissione istruttoria Permanente, sentiti i pareri dei docenti responsabili delle attività che devono essere riconosciute ovvero da un referente del SSD cui afferisce l'attività.
8. Su richiesta, agli Studenti che siano già in possesso di titoli di studio universitari, o che si trasferiscano da altro corso di studio vengono riconosciuti – in forma parziale o totale – i crediti formativi posseduti relativi alle attività didattiche (esami sostenuti con esito positivo, tirocinio) che presentino tipologie di impegno e obiettivi didattici analoghi a quelli previsti nel piano di studio del Corso di Studi per il quale si chiede il riconoscimento. Il riconoscimento viene approvato dalla Commissione istruttoria Permanente, che può avvalersi del parere della propria Commissione Didattica. Le carriere vengono riformulate sulla base di criteri di flessibilità e trasparenza, utilizzando al massimo la duttilità del sistema dei crediti. Analoga procedura, in conformità con quanto previsto dall'art. 14, comma 1, della Legge 240/2010 per un massimo di 12 CFU, si applica per i crediti relativi ad attività formative e abilità professionali certificate acquisite in corsi post-secondari (es. IFTS) per i quali l'Università di Basilicata figura tra i soggetti attuatori.

#### **Art. 6 - Piani di studio e riconoscimento di altre attività formative**

1. Il presente Manifesto indica il piano di studi ufficiale degli studenti in corso, relativo al solo anno 2011/2012.
2. Lo studente può presentare piani di studio autonomi nonché la richiesta di accreditamento di altre attività formative e abilità professionali certificate acquisite in corsi post-secondari (es. IFTS), per i quali l'Università di Basilicata figura tra i soggetti attuatori, non previste dal presente ordinamento e opportunamente certificate e valutate, incluse quelle a scelta autonoma, che rispecchino il raggiungimento degli stessi obiettivi formativi del corso di studi. Tali attività extracurricolari vengono accreditate in conformità con quanto previsto dall'art. 14, comma 1, della Legge 240/2010 per un massimo di 12 CFU.
3. La conformità viene riconosciuta dalla Commissione istruttoria Permanente entro 45 giorni dalla richiesta, inoltrata alla Segreteria generale Studenti. Il giudizio di non conformità è emesso negli stessi termini. La Commissione istruttoria Permanente trasmette il verbale con le risultanze della richiesta alla competente Segreteria studenti.
4. Sono riconoscibili, per un massimo di sei (6) crediti utili, le conoscenze di una lingua dell'Unione Europea la cui documentazione sia stata valutata positivamente dal CLA. Sono riconoscibili, per un massimo di sei (6) crediti utili, le conoscenze Informatiche certificate per mezzo dell'Ecdl, per l'insegnamento di Informatica I e Abilità Informatiche, il voto, espresso in trentesimi, viene convertito dalla votazione in centesimi della patente europea.
5. Allo studente del Corso di Laurea Specialistica (VO) che deve conseguire un certo numero di crediti attraverso le cosiddette "Altre Attività Formative" (AAF) viene assegnato dalla Commissione Istruttoria Permanente un tutore (tutore di ingresso), scelto tra i docenti afferenti al corso di laurea stesso. Lo studente, in considerazione del suo settore culturale di interesse e del livello di preparazione raggiunto, in accordo con il tutore, programmerà le AAF, individuate nell'ambito di quelle suggerite da apposito Regolamento. Le attività formative volte ad acquisire ulteriori competenze linguistiche, informatiche, telematiche, relazionali o comunque utili per l'inserimento nel mondo del lavoro sono annualmente programmate ed organizzate dalla Commissione di indirizzo Permanente, sentite le indicazioni del Consiglio di Presidenza.

### **Art. 7 - Attività formative a scelta dello studente**

1. La collocazione e la ripartizione dei CFU, per le materie a scelta, nel Manifesto degli Studi sono puramente indicative.
2. Lo studente può scegliere autonomamente annualmente tra le attività formative specificatamente programmate dalla Facoltà e tra quelle attive nell'offerta dell'Ateneo.
3. Per l'Anno Accademico 2011/2012 la Facoltà propone, su proposta della CIP, agli studenti il seguente elenco di ulteriori specifiche attività formative:

#### **Lauree Triennali e Specialistiche/Magistrali Sede di Potenza**

- a. Frutticoltura industriale – AGR/03 – 6 CFU – Prof. C. Xiloyannis
- b. Prodotti di origine animale nell'alimentazione umana – AGR/19 – 6 CFU – Prof. A. Girolami
- c. Energie rinnovabili di origine agricola – AGR/02 – 6 CFU - PROF. P. Gherbin
- d. Colture protette – AGR/04 – 6 CFU - Prof. V. Candido
- e. Fabbriati per la conservazione e trasformazione dei prodotti agricoli e pianificazione sostenibile dei sistemi agroalimentari – AGR/10 – 6 CFU - Prof. P. Picuno
- f. Biologia, produzione e tecnologia delle sementi. – AGR/02 – 6 CFU – Prof. A. Rivelli
- g. Patologia delle sementi – AGR/12 – 6 CFU - Prof. A. Crescenzi
- h. Energetica Ambientale – ING-IND/10 – 6 CFU –Prof. G. Ruocco
- i. Fisiologia vegetale e risposta ai cambiamenti climatici – AGR/13 – 6 CFU - Dott. A. Sofo
- j. Botanica crittogamica (Briologia e Pteridologia) – BIO/02 – 6 CFU – Dott. C. Colacino
- k. Produzione, qualità e conservazione dei foraggi – AGR/02 – 6 CFU – Prof. S. De Franchi
- l. Microbiologia predittiva con elementi di modellazione dinamica – AGR/16 – 6 CFU - Prof. E. Parente
- m. Diagnostica applicata e risanamento della Vite – AGR/12 – 6 CFU – Dot.ssa M. Nuzzaci

#### **Lauree Triennali Sede di Matera:**

- a. Macchine per la gestione del verde urbano, sportivo e dei parchi – AGR/09 – 6 CFU – Prof. P. D'Antonio
- b. Macchine e sicurezza - AGR/09 - 9 CFU - Prof. P. D'Antonio
- c. Biodiversità e risorse genetiche – AGR/07 – 6 CFU – Prof. E. Alba
- d. Colture Protette – AGR/04 – 6 CFU - Prof. V. Miccolis

#### **Lauree Specialistiche/Magistrali**

- a. Macchine e Impianti per il Post-Raccolta – AGR/09 – 9 CFU – Dott. G. Altieri
- b. Frutticoltura Biologica – AGR/03 – 9 CFU – Dott. G. Celano
- c. Alimentazione degli ovini e dei caprini – AGR/19 – 9 CFU – Prof. A. di Trana
- d. Biotecnologie applicate al miglioramento genetico – AGR/17 – 9 CFU – Prof. P. Di Gregorio
- e. Estimo e Gestione delle imprese zootecniche – AGR/01 – 6 CFU – Dott.ssa M.G. Nicastro

4. Lo studente deve comunicare alla Segreteria Generale studenti le attività formative scelte entro il 16 Dicembre di ogni Anno Accademico.

### **Art. 8 - Modalità per l'accertamento della conoscenza della lingua straniera**

1. Secondo quanto disposto dal D. M. 509/99 e dal D. M. 270/04, per conseguire la laurea lo studente deve aver acquisito 180 crediti, comprensivi di quelli relativi alla conoscenza obbligatoria di una lingua dell'Unione Europea oltre l'Italiano.
2. La Facoltà, per i corsi di laurea triennali, definisce la Lingua INGLESE come tipologia di competenze linguistiche che deve essere posseduta.
3. La Facoltà, per i corsi di Laurea Specialistica, definisce come tipologia di competenze linguistiche che deve essere posseduta la lingua FRANCESE, nel caso in cui nel percorso triennale sia stata accreditata la conoscenza della lingua Inglese, ovvero la lingua INGLESE, nel caso in cui nel percorso triennale sia stata accreditata la conoscenza della lingua Francese.

4. La Facoltà, per il grado di conoscenza della lingua straniera prevista ai sensi dell'Art. 10, lett. E DM 509/99, si attiene ai parametri del Common European Framework of Reference (CEF), adottato dal Consiglio di Europa, basato su sei livelli. Come standard minimo di conoscenza è richiesto il livello B1, cui sono riconosciuti 6 crediti. Nel caso di ulteriori conoscenze linguistiche o di seconda conoscenza linguistica, dove previste dal piano di studi, come standard minimo di conoscenza è richiesto il Livello A1.
5. Per gli studenti che non possiedono alcuna certificazione riconoscibile, la Facoltà promuove l'organizzazione di corsi in collaborazione con il Centro Linguistico di Ateneo per il conseguimento del livello e il riconoscimento dei crediti relativi.
6. L'accertamento della conoscenza della lingua straniera è accreditata con voto ovvero con giudizio di idoneità, come previsto da Regolamento di Corso di studi, da apposita commissione di esame.

#### **Art. 9 - Obblighi di frequenza**

1. La frequenza alle lezioni non è obbligatoria, anche se fortemente raccomandata. E' obbligatoria la frequenza ad alcune esercitazioni, come indicato nel calendario delle lezioni all'inizio dei corsi.

#### **Art. 10 - Prove di profitto.**

1. La verifica dell'apprendimento degli studenti viene effettuata, per gli insegnamenti, mediante esami di profitto dinanzi ad apposita Commissione, secondo quanto previsto dagli art. 24 del Regolamento di Facoltà e dall'art. 13 del Regolamento Didattico di Ateneo.
2. Gli studenti che frequentano le lezioni e le esercitazioni possono usufruire delle prove in itinere eventualmente proposte dai docenti.
3. Per le attività formative che prevedono verifiche diverse dall'esame di profitto la commissione istruttoria permanente delibera le modalità di verifica.
4. Per essere ammessi agli esami di profitto, gli studenti dovranno esibire alla Commissione esaminatrice copia dell'ultimo piano di studio approvato che potrà essere stampata da una delle postazioni self-service "Athena" utilizzando, per l'accesso, la password personale.
5. L'inosservanza degli obblighi amministrativi e didattici e il mancato rispetto delle propedeuticità stabilite da norme o dagli organi accademici, comporterà l'annullamento degli esami sostenuti irregolarmente. Di tali annullamenti sarà data comunicazione allo studente e al docente titolare dell'insegnamento.

#### **Art. 11 - Prova finale**

1. Per essere ammessi alla prova finale occorre avere conseguito tutti i crediti nelle attività formative previste dal piano degli studi.
2. Il titolo di laurea è conferito previo superamento di una prova finale, consistente nella presentazione e discussione davanti alla Commissione giudicatrice, composta da dieci titolari di insegnamento e dal Preside della Facoltà o un suo delegato, di un elaborato scritto su un argomento del corso di studio o su un aspetto specifico relativo all'attività di tirocinio o di stage, per la laurea triennale.
3. L'argomento dell'elaborato di laurea e di laurea specialistica è scelto nell'ambito di uno degli insegnamenti seguiti, d'intesa con il docente responsabile o con un altro docente del settore, che sovrintende alla preparazione dell'elaborato e funge da relatore dello stesso in occasione dell'esame finale davanti all'apposita Commissione.
4. La valutazione è espressa in centodecimi (110). La prova finale si intende superata se lo studente consegue una votazione minima di 66/110. Qualora il voto finale sia 110/110, la commissione può concedere la Lode. La concessione della Lode richiede l'unanimità dei componenti la commissione. Al termine della prova finale il presidente, chiamato davanti alla commissione il candidato, comunica l'esito dell'esame e procede alla proclamazione del titolo assegnato.
5. La tesi di laurea deve essere depositata presso la Segreteria Generale Studenti entro il termine di 30 giorni prima della data stabilita per la seduta di laurea.
6. Per ciascun anno accademico il Consiglio di Facoltà, con apposita delibera, stabilisce il calendario delle sedute di Esami di Laurea prevedendone almeno due per ogni sessione. Per essere ammesso a sostenere l'Esame di Laurea, lo studente deve aver seguito insegnamenti ufficiali, scelti sulla base di quanto stabilito dal presente Manifesto degli Studi e deve aver superato i relativi esami previsti dal piano

#### **Art. 12 – Propedeuticità**

1. Per le propedeuticità si rimanda ai regolamenti dei singoli corsi di Laurea.

### Art. 13 - Corso di Laurea in Tecnologie Agrarie – Classe 20 DM 509/99

Il corso di laurea proposto, in linea con quanto previsto dal D.M. 4/8/2000, ha lo scopo di preparare laureati con buone conoscenze di base nei principali settori delle scienze agro-alimentari.

I laureati avranno competenze operative e saranno in grado di svolgere compiti tecnici e gestionali ed attività professionali di supporto in attività produttive e tecnologiche, laboratori e servizi. Saranno, inoltre, capaci di operare con autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro, in ambito europeo ed extraeuropeo, essendo in grado di utilizzare adeguatamente almeno una lingua straniera ed avendo buone competenze per la comunicazione e la gestione dell'informazione. Il corso di laurea si pone i seguenti obiettivi formativi specifici: il corso tende a fornire al laureato un'adeguata formazione tecnico-scientifica e professionale, tale da permettergli di inserirsi direttamente nel mondo del lavoro, con particolare riferimento a tutte le attività connesse al settore della produzione agraria.

La figura professionale che si intende formare sarà chiamata a compiti inerenti all'ampia problematica relativa al settore agrario, con particolare riguardo alla produzione e controllo di qualità dei prodotti della filiera dei diversi settori agricoli, in relazione anche alle crescenti necessità della popolazione. In particolare, potrà svolgere attività di coordinamento ed amministrazione, di consulenza (settori produttivi, di trasformazione, di distribuzione e commercializzazione del prodotto), di divulgazione e formazione. L'inserimento di questa figura professionale nel mondo del lavoro può essere prevista nei seguenti settori: aziende agricole, laboratori chimico-agrari, studi professionali, industrie agroalimentari, pubblica amministrazione, istituzioni di ricerca ed insegnamento.

Il corso è stato disattivato per l'AA 2010/11. Per consentire il regolare completamento degli studi agli studenti già iscritti negli aa.aa. precedenti resta attivo il 3° anno nelle sedi di Potenza e Matera.

L'articolazione del corso di laurea in Tecnologie Agrarie è illustrata nel prospetto seguente.

#### 1° anno

Denominazione del corso	SSD	Ambito Disciplinare	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
DISATTIVATO						

#### 2° anno

Denominazione del corso	SSD	Ambito Disciplinare	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
DISATTIVATO						

3° anno

Denominazione del corso	SSD	Ambito Disciplinare	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Entomologia e zoologia	AGR/11	Difesa	B	6	3	9
Industrie Agroalimentari	AGR/15	Tecnologie Alimentari	C	4	2	6
Meccanica	AGR/09	Genio Rurale	T	2	1	3
Patologia Vegetale	AGR/12	Difesa	B	6	3	9
Estimo rurale	AGR/01	Economico, giuridico ed estimativo	B	4	2	6
Rilievo, rappresentazione e G.I.S.	AGR/10	Genio Rurale	T	4	2	6
esame a scelta		A scelta dello studente	D			9
Prova Finale		Altre Attività Formative (art.10, com. 1, lettera f)	E			6
Tirocinio		Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera	F		9	9
<b>TOTALE</b>				<b>26</b>	<b>22</b>	<b>63</b>

#### Art. 14 - Corso di Laurea in Scienze Forestali e Ambientali – Classe 20 DM 509/99

Il corso di laurea proposto, in linea con quanto previsto dal D.M. 4/8/2000, nell'ambito degli obiettivi qualificanti della Classe 20, ha come obiettivo specifico la formazione di laureati che siano in grado di svolgere compiti tecnici e attività professionali con particolari competenze nella gestione dei processi produttivi e dei progetti riguardanti il settore forestale e ambientale.

I laureati nel corso di studio devono:

- possedere un'adeguata conoscenza di base nei settori della matematica, fisica, informatica, chimica e biologia, orientate agli aspetti applicativi;
- conoscere le metodiche disciplinari di indagine e essere in grado di partecipare alla ricerca e alla sperimentazione, nonché a finalizzare le conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi del settore forestale
- possedere conoscenze e competenze, anche operative e di laboratorio, nel settore forestale, con particolare riferimento a:
  - valutazione delle biomasse forestali
  - piani di gestione sostenibile e valorizzazione delle risorse forestali e silvopastorali
  - gestione delle aree protette
  - gestione di progetti e di lavori
  - stime di beni e servizi nel settore forestale
  - produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti forestali
  - predisposizione ed attuazione di progetti relativi alle sistemazioni idraulico-forestali e alla difesa del territorio dai rischi idrogeologici
  - controllo e mantenimento del territorio agro-forestale e del verde urbano ed extraurbano
  - gestione delle risorse faunistiche
  - difesa degli spazi rurali dal fuoco;
- essere in grado di svolgere attività di analisi e monitoraggio dell'ambiente montano e degli ecosistemi forestali;
- essere in grado di operare all'interno di parchi e riserve naturali con compiti di controllo, prevenzione ed educazione ambientale;
- partecipare alla valutazione di impatto ambientale di piani ed opere propri del settore forestale;
- conoscere le responsabilità professionali ed etiche;
- essere in grado di svolgere assistenza tecnica nel settore forestale;
- conoscere i contesti aziendali ed i relativi aspetti economici, gestionali ed organizzativi propri del settore forestale;
- possedere gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze;
- essere in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta ed orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali;
- possedere adeguate competenze e strumenti per la comunicazione e la gestione dell'informazione;
- essere capaci di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

Il corso è stato disattivato per l'AA 2010/11. Per consentire il regolare completamento degli studi agli studenti già iscritti negli aa.aa. precedenti resta attivo il 3° anno nelle sedi di Potenza.

L'articolazione del corso di laurea in Scienze Forestali e Ambientali è illustrata nel prospetto seguente.

**1° anno**

Denominazione del corso	SSD	Ambito Disciplinare	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
DISATIVATO						

**2° anno**

Denominazione del corso	SSD	Ambito Disciplinare	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
DISATIVATO						

**3° anno**

Denominazione del corso	SSD	Ambito Disciplinare	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Patologia vegetale forestale	AGR/12	Difesa	T	4	2	6
Idraulica e Sistemazioni idraulico forestali	AGR/08	Genio Rurale	B	3	2	5
Estimo forestale e valutazioni ambientali	AGR/01	Economico, giuridico ed estimativo	B	6	3	9
esame a scelta		A scelta dello studente	D			9
Meccanizzazione Forestale	AGR/09	Genio Rurale	B	3	2	5
Tecnologia e utilizzazioni forestali	AGR/06	Tecnologia del Legno	T	6	3	9
Tirocinio		Altre Attività Formative (art.10, com. 1, lettera f)	F		9	9
Esame finale		Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera	E			6
<b>TOTALE</b>				<b>22</b>	<b>21</b>	<b>58</b>



### Art. 15 - Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia - Classe 20 DM 509/99

L'obiettivo del corso è di formare tecnici che possiedano una preparazione universitaria, ma rivolta principalmente agli aspetti di carattere applicativo. Gli studenti devono acquisire una formazione professionale che consenta loro un rapido inserimento nel mondo del lavoro. La preparazione accademica dovrà consentire loro di recepire i processi innovativi e di trasferirli tempestivamente al settore produttivo.

Il Laureato in Viticoltura ed Enologia dovrà:

- possedere adeguate competenze per la gestione dell'informazione
- conoscere il metodo scientifico di indagine ed essere in grado di partecipare in maniera attiva alla sperimentazione nel settore, così come di recepire ed applicare l'innovazione tecnologica
- utilizzare in modo fluente almeno una seconda lingua europea
- gestire l'allevamento della vite nel pieno rispetto della tutela dell'ambiente e della sicurezza dell'operatore e del cittadino
- essere capace di gestire in autonomia tutti i processi produttivi tipici della cantina
- essere in grado di valorizzare il ruolo del vino, anche con iniziative promozionali e didattiche
- essere a conoscenza degli aspetti normativi e legislativi della materia
- essere capace di lavorare in gruppo e di operare con definiti livelli di autonomia
- essere pronto per l'immediato inserimento nel mercato del lavoro e possedere gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze, nonché la capacità di proseguire, eventualmente, negli studi universitari di livello successivo al primo (master, lauree specialistiche).

Il Corso di Laurea si prefigge di assicurare allo studente adeguata padronanza dei metodi e contenuti scientifici generali, nonché l'acquisizione di specifiche conoscenze professionali. Pertanto, in aggiunta alle necessarie cognizioni di base e di almeno una lingua straniera, le competenze acquisite comprendono la conoscenza, sia metodologica che culturale e professionale, delle tecniche di allevamento e difesa della vite, le tecniche enologiche di base e specialistiche.

Il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, ai sensi della legge 129 del 10/7/9 1, dà diritto al titolo di enologo.

Il corso è stato disattivato per l'AA 2010/11. Per consentire il regolare completamento degli studi agli studenti già iscritti negli aa.aa. precedenti resta attivo il 3° anno nelle sede di Potenza.

L'articolazione del corso di laurea in Viticoltura ed Enologia è illustrata nel prospetto seguente.

#### 1° anno

Denominazione del corso	SSD	Attività Formativa	Ambito Disciplinare	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
DISATTIVATO						

## 2° anno

Denominazione del corso	SSD	Attività Formativa	Ambito Disciplinare	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
DISATTIVATO						

## 3° anno

Denominazione del corso	SSD	Attività Formativa	Ambito Disciplinare	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Marketing dei prodotti viti-vinicoli	AGR/01	B	Economico, giuridico ed estimativo	4	2	6
Analisi Chimico-fisiche e sensoriali	AGR/15	B	Tecnologia Alimentare	7	2	9
Enologia	AGR/15	B	Tecnologia Alimentare	10	2	12
Meccanizzazione della vite	AGR/09	T	Genio Rurale	2	1	3
Viticultura II (gestione del vigneto)	AGR/03	B	Produzioni Vegetali	4	2	6
Patologia della vite	AGR/12	T	Difesa	4	2	6
Tirocinio Pratico-Applicativo		F	Altre Attività Formative (art.10, com. 1, lettera f)		9	9
Esame finale		E	Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera		6	6
<b>TOTALE</b>				<b>31</b>	<b>26</b>	<b>57</b>

## Art. 16 - Corso di Laurea in Tecnologie delle Produzioni Animali - Classe 40 DM 509/99

Il corso di laurea proposto, in linea con quanto previsto dal D.M. 4/8/2000, ha lo scopo di preparare laureati con buone conoscenze di base nei principali settori delle scienze delle produzioni animali.

I laureati nel corso di studio devono:

- possedere un'adeguata conoscenza di base di matematica, fisica, informatica, chimica, biologia, orientata agli aspetti applicativi ;
- conoscere le metodiche disciplinari di indagine ed essere in grado di partecipare a programmi di ricerca e sperimentazione nonché di finalizzare le conoscenze relative alla soluzione dei molteplici problemi applicativi del settore delle produzioni animali;
- acquisire tecniche di laboratorio di base per operare nei settori di competenza;
- conoscere conoscenze di patologia generale, i piani di profilassi, la legislazione sanitaria nazionale e comunitaria, i concetti di igiene zootecnica e di sanità e qualità dei prodotti di origine animale, le problematiche di impatto ambientale degli allevamenti animali e dell'industria di trasformazione;
- essere in grado di operare professionalmente per migliorare aspetti del sistema delle produzioni animali inerenti la gestione tecnica, igienica ed economica delle imprese zootecniche, agro-zootecniche, faunistico-venatorie e dell'acquacoltura, e per fornire mezzi tecnici e di servizi inerenti la trasformazione e la commercializzazione delle produzioni animali;
- avere un'adeguata preparazione per la stima e la valutazione tecnica-economica del settore;
- possedere buone capacità di valutazione degli alimenti zootecnici, per la tecnica mangimistica e per il razionamento nelle diverse specie e categorie di animali di interesse zootecnico e per prevederne i loro effetti sulla qualità delle produzioni animali;
- possedere valide conoscenze delle tecnologie di allevamento delle diverse specie animali domestiche, ittiche e selvatiche e dei loro aspetti produttivi;
- buone capacità di valutazione degli animali e delle loro produzioni;
- conoscere le responsabilità professionali ed etiche;
- essere in grado di svolgere assistenza tecnica nel settore agro-zootecnico;
- essere in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta ed orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali;
- possedere adeguate competenze degli strumenti per la comunicazione e la gestione dell'informazione;
- essere capaci di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

I laureati della classe svolgeranno attività professionali in diversi ambiti, quali gestione tecnica, igienica ed economica delle imprese zootecniche, agro-zootecniche, faunistico-venatorie e dell'acquacoltura; miglioramento qualitativo e quantitativo delle produzioni animali; sanità e benessere degli animali allevati e da laboratorio; igiene e qualità delle produzioni animali, sanità pubblica veterinaria, attività di pianificazione, vigilanza, assistenza e verifica della qualità dei prodotti di origine animale e di quelli di trasformazione. Tali attività potranno essere svolte, fra l'altro, nei consorzi di tipicità e qualità dei prodotti agro-zootecnici, nei laboratori per il controllo qualitativo degli alimenti e dei prodotti animali, nelle associazioni provinciali, regionali e nazionali in qualità di esperto di valutazione degli animali, nelle pubbliche amministrazioni con autonomia gestionale nei settori di competenza.

Il corso è stato disattivato per l'AA 2010/11. Per consentire il regolare completamento degli studi agli studenti già iscritti negli aa.aa. precedenti resta attivo il 3° anno nelle sedi di Potenza.

L'articolazione del corso di laurea in Tecnologie delle Produzioni Animali è illustrata nel prospetto seguente:

**1° anno**

Denominazione del corso	SSD	Ambito Disciplinare	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
DISATTIVATO						

**2° anno**

Denominazione del corso	SSD	Ambito Disciplinare	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
DISATTIVATO						

**3° anno**

Denominazione del corso	SSD	Ambito Disciplinare	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Gestione agronomica delle produzioni vegetali per uso zootecnico	AGR/02	Zootecnica e produzioni animali	B	4	2	6
Macchine ed impianti per le produzioni zootenciche	AGR/09	Formazione Interdisciplinare	C	6	3	9
Igiene zootecnica	AGR/19	Zootecnica e produzioni animali	B	2	1	3
Allevamento dei non ruminanti e benessere animale	AGR/19	Zootecnica e produzioni animali	B	8	4	12
Idrobiologia ed Acquacoltura	AGR/20	Zootecnica e produzioni animali	B	4	2	6
Abilità Informatiche		Altre Attività Formative (Art. 10, com. 1, Lett. F)	E		3	3
A scelta dello studente		A scelta dello studente	D			9
Prova finale		Altre Attività Formative (art.10, com. 1, lettera f)	E			5
Tirocinio		Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera	F		7	7
<b>TOTALE</b>				<b>24</b>	<b>22</b>	<b>60</b>

### Art. 17 - Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari Classe L 26 DM 270/04

Il corso di laurea in Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività e delle problematiche degli alimenti e bevande dalla loro produzione al consumo (dal campo alla tavola), nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi, a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti. Gli sbocchi professionali più pertinenti sono quelli indicati come professioni tecniche nelle scienze della salute e della vita.

Il Laureato in Tecnologie Alimentari svolge compiti tecnici di gestione e controllo nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Obiettivo generale delle sue funzioni professionali, anche a supporto ed integrazione di altre, è il miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso qualitativo ed economico, garantendo la sostenibilità e la eco-compatibilità delle attività industriali e recependo le innovazioni nelle attività specifiche. La sua attività professionale si svolge principalmente nelle industrie alimentari, in tutte le aziende che operano per la produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari e negli Enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari. Il laureato esprime la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

Il Laureato in Tecnologie Alimentari, al termine degli studi:

- possiede adeguate conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica organica ed inorganica, della chimica-fisica, della biochimica e dell'informatica, finalizzate alla loro applicazione nelle scienze e tecnologie degli alimenti;
- conosce i metodi di indagine propri delle scienze e tecnologie alimentari;
- è in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti;
- è in grado di acquisire le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato per attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzione alimentare e di ogni altra attività connessa, garantirne la sostenibilità ambientale e la eco-compatibilità;
- è in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o inferiori competenze, anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese;
- possiede gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica.

Il corso è attivato presso la sede di Potenza.

L'articolazione del corso di laurea in Tecnologie Alimentari è illustrata nel prospetto seguente.

#### 1° anno - coorte 2011 - 2012

Denominazione del corso	Course	SSD	Ambito Disciplinare	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Matematica	Mathematics	MAT/05	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	A	4	2	6
Fisica	Applied Physics	FIS/07	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	A	4	2	6
Chimica generale ed inorganica	General and Inorganic Chemistry	CHIM/03	Discipline chimiche	A	5	1	6
Colture erbacee ed arboree	Herbaceous and tree crop science		Affini e Integrative	C			
Modulo Colture Erbacee	Agronomy and herbaceous crops	AGR/02			4	1	5
Modulo Colture Arboree	Tree crops	AGR/03			3	1	4
Lingua			Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	E			6
Chimica fisica	Physical Chemistry	CHIM/02	Discipline chimiche	A	4	2	6
Chimica organica	Organic Chemistry	CHIM/06	Discipline chimiche	A	5	1	6
Produzioni animali	Animal Production	AGR/19	Affini e integrative	C	7	2	9
Scelta dello studente			Altre Attività formative autonomamente scelte dallo studente (art. 10, comma 5, lett. a)	D	4	2	6
<b>TOTALE</b>					<b>40</b>	<b>14</b>	<b>60</b>

**2° anno - coorte 2010-2011**

Denominazione del corso	Course	SSD	Ambito	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Biochimica generale ed enzimologia	General Biochemistry and Enzymology	BIO/10	Discipline Biologiche	A	7	2	9
Fisica tecnica	Applied physics for food science	ING-IND/10	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	B	7	2	9
Igiene alimentare e protezione degli alimenti	Safety and Pest Control of Food and Stored Products	AGR/11	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	B	5	1	6
Microbiologia generale	General microbiology	AGR/16	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	5	1	6
Abilità informatiche (idoneità)	Computer Science	INF/01	Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	F		3	3
Macchine e impianti per le industrie alimentari	Machines and plants for the agro-food industry	AGR/09	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	7	2	9
Operazioni unitarie delle industrie alimentari	Unit Operations in the Food Industry	AGR/15	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	7	2	9
Chimica analitica	Analytical Chemistry	CHIM/01	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	B	4	2	6
Scelta dello studente			Altre Attività formative autonomamente scelte dallo studente (art. 10, comma 5, lett. a)	D	4	2	6
<b>TOTALE</b>					<b>42</b>	<b>15</b>	<b>63</b>

**3° anno - coorte 2009 - 2010**

Denominazione del corso	Course	SSD	Ambito	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Processi delle tecnologie alimentari	Food Processing technologies	AGR/15	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	7	2	9
Analisi chimica, fisica e sensoriale degli alimenti	Chemical, physical and sensory analysis of foods	AGR/15	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	4	2	6
Microbiologia degli alimenti	Food Microbiology	AGR/16	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	9	3	12
Economia e politica agroalimentare	Agrifood Economics and Policy	AGR/01	Discipline economiche e giuridiche	B	7	2	9
Scelta dello studente			Altre Attività formative autonomamente scelte dallo studente (art. 10, comma 5, lett. a)	D	4	2	6
Gestione della qualità e della sicurezza degli alimenti	Quality management and food safety	AGR/15	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	4	2	6
Tirocinio	Stage		Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	F		9	9
Esame finale			Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	E			3
<b>TOTALE</b>					<b>35</b>	<b>22</b>	<b>60</b>

**Docenti di riferimento**

	<b>COGNOME E NOME</b>	<b>QUALIFICA</b>	<b>SSD</b>
1	RICCIARDI Giampaolo	PO	CHIM/03
2	D'AURIA Maurizio	PO	CHIM/06
3	DI RENZO Giovanni Carlo	PO	AGR/09
4	GIROLAMI Antonio	PO	AGR/19
5	ROMANO Patrizia	PO	AGR/16
6	AMATO Mariana	PA	AGR/02
7	RUOCCO Giampaolo	PA	ING-IND/10
8	D'ALESSIO Luciano	PA	CHIM/02
9	FAVATI Fabio	PA	AGR/15
10	NICASTRO Maria Gabriella	RU	AGR/01
11	GALGANO Fernanda	RU	AGR/15
12	RICCIARDI Annamaria	RU	AGR/16

## Art. 18 - Corso di Laurea in Tecnologie Agrarie – L25 DM 270/04

Il corso di laurea in Tecnologie Agrarie si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa delle filiere agricole e delle problematiche relative alle produzioni vegetali ed animali, nonché la capacità di gestione di sistemi agricoli e ambientali.

Obiettivo generale è fornire conoscenze, capacità e competenze in merito al miglioramento costante delle produzioni vegetali ed animali in senso quantitativo, qualitativo ed economico, nell'ottica della sostenibilità, della eco-compatibilità e delle innovazioni delle attività agricole. Il corso fornisce inoltre conoscenze in merito alla gestione delle imprese, alla valutazione e stima di beni fondiari, impianti, mezzi tecnici e prodotti nel settore agrario, ai problemi del territorio agrario, con particolare riferimento alla protezione e gestione economica ed ecologica sostenibile delle risorse dell'ambiente rurale.

Il Laureato in Tecnologie Agrarie, al termine degli studi:

- possiede adeguate conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica organica ed inorganica, dell'informatica, della biologia sapendole utilizzare nei loro aspetti applicativi lungo l'intera filiera produttiva delle produzioni vegetali o delle produzioni zootecniche;
- conosce i metodi disciplinari di indagine ed è in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché finalizzare le conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi del settore agrario;
- è in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva delle produzioni vegetali o zootecniche;
- è in grado di acquisire le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato per attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzioni vegetali e di ogni altra attività connessa, garantirne la sostenibilità ambientale e la eco-compatibilità;
- possiede le conoscenze delle procedure di stima di una azienda agro-industriale, di un bene fondiario, di un investimento in agricoltura, di una attività agricola, dei danni subiti da un bene o da una attività nel settore agricolo e dei principi della valutazione fiscale e dei diritti reali nel settore agricolo.

Il corso di tecnologie agrarie si articola in due percorsi curriculari, il primo in tecnologie agrarie, il secondo in produzioni zootecniche. Il curriculum in Tecnologie Agrarie intende preparare il futuro laureato nella maniera più completa possibile alla professione dell'agronomo, mentre il curriculum in Produzioni zootecniche intende approfondire le conoscenze nei settori delle produzioni animali.

La scelta del curriculum potrà essere effettuata entro il 16 dicembre di ogni anno accademico in concomitanza con la scadenza delle modifiche e integrazioni di piano di studi presso la Segreteria Generale Studenti.

Il percorso didattico nel rispetto dell'articolazione in ambiti è strutturato come segue:



**Corso di Laurea in Tecnologie Agrarie - codice ateneo 0425**  
**Classe L25 - DDMM 16 marzo 2007**  
**CURRICULUM PRODUZIONI VEGETALI**

1° anno - coorte 2011 - 2011

Denominazione del corso	Course	SSD	Ambito Disciplinare	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Matematica e Fisica - Modulo di Matematica	Mathematics and Physics- Modulus of Mathematics	MAT/05	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	A	4	2	6
Chimica generale, inorganica ed organica - Modulo di chimica generale ed inorganica	General, inorganic and organic chemistry, Modulus of General and inorganic chemistry	CHIM/03	Discipline chimiche	A	5	1	6
Matematica e Fisica - Modulo di Fisica	Mathematics and Physics- Modulus of Physics	FIS/07	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	A	4	2	6
Inglese (idoneità)	English		Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	E			6
Botanica	Botany	BIO/03	Discipline biologiche	A	6	3	9
Genetica Agraria	Agricultural genetics	AGR/07	Discipline della produzione vegetale	B	4	2	6
Chimica generale, inorganica ed organica - Modulo di Chimica organica	General, inorganic and organic chemistry, Modulus of Organic chemistry	CHIM/06	Discipline chimiche	A	5	1	6
Anatomia e fisiologia degli animali domestici	Anatomy and physiology of domestic animals	VET/01	Discipline delle scienze animali	B	6	3	9
Scelta dello studente			Altre Attività formative autonomamente scelte dallo studente (art. 10, comma 5, lett. a)	D	4	2	6
<b>TOTALE</b>					<b>38</b>	<b>16</b>	<b>60</b>

**Corso di Laurea in Tecnologie Agrarie - codice ateneo 0425**

**Classe L25 - DDMM 16 marzo 2007**

**CURRICULUM PRODUZIONI ZOOTECNICHE**

1° anno - coorte 2011 - 2012

<b>Denominazione del corso</b>	<b>Denominazione dell'insegnamento inglese</b>	<b>SSD</b>	<b>Ambito Disciplinare</b>	<b>Attività Formativa</b>	<b>CFU Lez</b>	<b>CFU Es</b>	<b>CFU tot</b>
Matematica e Fisica - Modulo di Matematica	Mathematics and Physics- Modulus of Mathematics	MAT/05	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	A	4	2	6
Chimica generale, inorganica ed organica - Modulo di chimica generale ed inorganica	General, inorganic and organic chemistry, Modulus of General and inorganic chemistry	CHIM/03	Discipline chimiche	A	5	1	6
Matematica e Fisica - Modulo di Fisica	Mathematics and Physics- Modulus of Physics	FIS/07	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	A	4	2	6
Inglese (idoneità)	English		Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	E			6
Botanica	Botany	BIO/03	Discipline delle Produzioni Animali	A	6	3	9
Genetica Animale e tracciabilità	Animal Genetics and Traceability	AGR/17	Discipline delle Produzioni Animali	B	6	3	9
Chimica generale, inorganica ed organica - Modulo di Chimica organica	General, inorganic and organic chemistry, Modulus of Organic chemistry	CHIM/06	Discipline biologiche	A	5	1	6
Anatomia e fisiologia degli animali domestici	Anatomy and physiology of domestic animals	VET/01	Discipline delle scienze animali	B	6	3	9
Scelta dello studente			Altre Attività formative autonomamente scelte dallo studente (art. 10, comma 5, lett. a)	D	4	2	6
<b>TOTALE</b>					<b>40</b>	<b>17</b>	<b>63</b>

**Corso di Laurea in Tecnologie Agrarie - codice ateneo 0425**

**Classe L25 - DDMM 16 marzo 2007**

2° anno coorte 2010-2011

Denominazione del corso	Denominazione dell'insegnamento inglese	SSD	Ambito Disciplinare	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Economia Agraria	Agricultural Economics	AGR/01	Discipline economiche estimative e giuridiche	B	6	3	9
Zootecnica generale e miglioramento genetico	Animal Breeding	AGR/17	Discipline delle scienze animali	B	6	3	9
Chimica e biochimica agraria	Agricultural Chemistry nd Biochemistry	AGR/13	Affine	C	4	2	6
Agronomia Generale	Cropping Systems Management	AGR/02	Discipline della produzione vegetale	B	4	2	6
Coltivazioni Erbacee	Herbaceous crops	AGR/02	Discipline della produzione vegetale	B	4	2	6
Tecnologia per gli allevamenti animali	Technology for animal husbandry	AGR/19	Discipline delle scienze animali	B	4	2	6
Orticoltura	Vegetable crops science	AGR/04	Discipline della produzione vegetale	B	4	2	6
Arboricoltura Generale	General tree crops	AGR/03	Discipline della produzione vegetale	B	4	2	6
<b>TOTALE</b>					<b>36</b>	<b>18</b>	<b>54</b>

**Docenti Referenti**

COGNOME E NOME	QUALIFICA	SSD
MICCOLIS VITO	PO	AGR 04
MANERA CARLO	PO	AGR 10
SPAGNOLETTI PIERLUIGI	PO	AGR/07
RANDO ANDREA	PO	AGR 17
PERNIOLA MICHELE	PO	AGR 02
DICHIO BARTOLOMEO	PA	AGR 03
BATTAGLIA DONATELLA	PA	AGR 11
CAMELE IPPOLITO	PA	AGR12
DI TRANA ADRIANA	PA	AGR 19
DI GREGORIO PAOLA	PA	AGR 17
BRAGHIERI ADA	RU	AGR 19
ROSATI LEONARDO	RU	BIO 03
BERGMAN WOLFGANG	RU	MAT 05
LANGELLA MICHELE	EX PO	VET/01

#### **Art. 19 - Corso di Laurea in Produzioni Vegetali – L25 DM 270/04**

Il corso di laurea in Produzioni Vegetali intende formare figure professionali capaci di affrontare e risolvere problemi legati alle produzioni vegetali, alla valutazione, alla valorizzazione e al miglioramento della produttività (qualità e quantità) dei sistemi produttivi, nel rispetto dell'ambiente. Queste tematiche si inseriscono in un contesto di forze trainanti, in continua evoluzione, quali i cambiamenti del comparto, la liberalizzazione dei mercati, la consapevolezza ambientale. In tale contesto la figura professionale deve essere capace di promuovere ed applicare le innovazioni tecnologiche specifiche nei sistemi produttivi di riferimento.

Pertanto il corso di Laurea prepara una figura legata ai diversi ambiti produttivi, ed il profilo occupazionale del laureato in Produzioni Vegetali è, conseguentemente, molto ampio. Il Laureato in Produzioni Vegetali svolge compiti tecnici di gestione e controllo in ambito agrario, con particolare riferimento alla progettazione dei sistemi produttivi e all'applicazione di processi tecnologici innovativi per il controllo delle produzioni vegetali nei loro aspetti quantitativi, qualitativi ed ambientali, alla trasformazione e commercializzazione dei prodotti, alla gestione delle imprese, alla valutazione e stima di beni fondiari, impianti, mezzi tecnici e prodotti nel settore agrario, ai problemi del territorio agrario, con particolare riferimento alla protezione e gestione economica ed ecologica sostenibile delle risorse dell'ambiente rurale.

Obiettivo generale delle sue funzioni professionali, anche a supporto ed integrazione di altre, è il miglioramento costante delle produzioni vegetali in senso quantitativo, qualitativo ed economico, garantendo la sostenibilità e la eco-compatibilità delle attività agricole e recependo le innovazioni nelle attività specifiche. La sua attività professionale si svolge principalmente nelle aziende che operano per la produzione vegetali, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti vegetali e negli Enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione ed indagini per la tutela e la valorizzazione dei prodotti agrari.

Il corso è trasformazione del corso di laurea in Produzioni Vegetali classe 20 ai sensi del DM 16 marzo 2007, art. 1 e viene attivato per la prima volta per l'AA 2010/11.

Il corso è stato disattivato per l'AA 2011/12. Per consentire il regolare completamento degli studi agli studenti già iscritti negli aa.aa. precedenti resta attivo il 2° anno nelle sede di Matera.

L'articolazione del corso di laurea in Produzioni Vegetali Classe L25 è illustrata nel prospetto seguente:

## 1° anno

Denominazione del corso	Course	SSD	Attività Formativa	Ambito Disciplinare	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
DISATTIVATO							

Denominazione del corso	Course	SSD	Ambito Disciplinare	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Chimica Agraria	Agricultural Chemistry	AGR/13	Discipline della produzione vegetale	B	4	2	6
Agronomia Generale	Cropping Systems Management	AGR/02	Discipline della produzione vegetale	B	4	2	6
Utilizzazione delle risorse vegetali e sistemi di allevamento nelle produzioni animali	Utilization of plant resources and rearing systems in livestock	AGR/19	Discipline Affini	C	6	3	9
Entomologia e Zoologia	Entomology and Zoology	AGR/11	Discipline della Difesa	B	6	3	9
Idraulica Agraria	Hydraulics	AGR/08	Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	B	4	2	6
Coltivazioni Erbacee	Herbaceous crops	AGR/02	Discipline della produzione vegetale	B	4	2	6
Orticultura	Vegetable crops	AGR/04	Discipline della produzione vegetale	B	4	2	6
Arboricoltura Generale	General Tree Crops	AGR/03	Discipline della produzione vegetale	B	4	2	6
Economia ed Estimo Rurale	Agricultural Economics and Rural evaluation	AGR/01	Discipline economiche estimative e giuridiche	B	8	4	12
<b>TOTALE</b>					<b>44</b>	<b>22</b>	<b>66</b>

## Art. 20 - Corso di Laurea in Scienze Forestali e Ambientali - L25 DM 270/04

Il corso di laurea in Scienze Forestali e Ambientali si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa delle problematiche legate alla gestione e alle produzioni dei sistemi forestali, nonché la capacità di gestione delle risorse ambientali più in generale.

Obiettivo generale è fornire conoscenze, capacità e competenze in merito al miglioramento costante delle produzioni dei sistemi ambientali e forestali in senso quantitativo, qualitativo ed economico, garantendo la sostenibilità e la eco-compatibilità delle attività produttive e recependo le innovazioni nelle attività specifiche. L'attività professionale del laureato in scienze forestali e ambientali si svolge principalmente nelle aziende che operano nell'ambito della produzione, trasformazione, commercializzazione e vendita dei prodotti forestali e presso gli Enti con deleghe in materia forestale e ambientale.

Più specificatamente il laureato in Scienze Forestali e Ambientali, al termine degli studi:

- possiede adeguate conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica organica ed inorganica, dell'informatica, della biologia sapendole utilizzare nei loro aspetti applicativi lungo l'intera filiera produttiva delle produzioni forestali e della gestione dei sistemi ambientali;
- conosce i metodi disciplinari di indagine ed è in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché di finalizzare le conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi del settore forestale-ambientale;
- è in grado di acquisire le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato per attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzioni forestali e di ogni altra attività connessa, garantirne la sostenibilità ambientale e la eco-compatibilità;
- possiede la conoscenza delle procedure di stima di una azienda forestale, ovvero afferente alla filiera forestale legno, di un bene fondiario, di un miglioramento fondiario, di un investimento pubblico interessante i sistemi ambientali, delle attività di produzione forestale, dei danni subiti dai soprassuoli forestali e dei principi della valutazione economica dei diritti reali nel settore forestale;
- è in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o inferiori competenze, anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese;
- possiede gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica.

Il corso è trasformazione del corso di laurea in Scienze Forestali e Ambientali classe 20 ai sensi del DM 16 marzo 2007, art. 1 e viene attivato per la prima volta per l'AA 2010/11.

L'articolazione del corso di laurea in Scienze Forestali e Ambientali Classe L25 è illustrata nel prospetto seguente:

## 1° anno

Denominazione del corso	Course	SSD	Attività Formativa	Ambito Disciplinare	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Matematica	Mathematics	MAT/05	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	A	4	2	6
Chimica generale ed inorganica	General Inorganic and Organic Chemistry	CHIM/03	Discipline chimiche	A	5	1	6
Fisica	Physics	FIS/07	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	A	4	2	6
Inglese (idoneità)	English Language		Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	E		6	6
Botanica generale e forestale	General and Forest Botany	BIO/03	Discipline biologiche	A	8	4	12
Chimica organica	Organic Chemistry	CHIM/06	Discipline chimiche	A	4	2	6
Genetica vegetale	Genetics and Breeding	AGR/07	Discipline biologiche	A	4	2	6
Rilievo, rappresentazione e gis	Engineering Surveying, Mapping and GIS	AGR/10	Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	C	4	2	6
Scelta dello studente			Altre Attività formative autonomamente scelte dallo studente (art. 10, comma 5, lett. a)	D	4	2	6
<b>TOTALE</b>					<b>37</b>	<b>23</b>	<b>60</b>

**2° anno**

Denominazione del corso	Course	SSD	Ambito Disciplinare	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Meccanizzazione forestale	Forest mechanisation	AGR/09	Affine	B	4	2	6
Zootecnica sostenibile	Sustainable Livestock	AGR19	Affine	C	4	2	6
Chimica Agraria ed elementi di biochimica	Agricultural Chemistry and principles of Biochemistry	AGR/13	Discipline della produzione vegetale	B	6	3	9
Economia e politica forestale ed ambientale	Forest and environmental Economics and Policy	AGR/01	Discipline economiche estimative e giuridiche	B	8	4	12
Ecologia e fitopatologia	Ecology and	AGR/05	Discipline forestali ed ambientali	B	8	4	12
Entomologia e zoologia	Entomology and Zoology	AGR/11	Discipline della difesa	B	6	3	9
Patologia vegetale forestale	Forest pathology	AGR/12	Discipline della difesa	B	4	2	6
<b>TOTALE</b>					<b>0</b>	<b>20</b>	<b>60</b>

**Docenti di riferimento**

	COGNOME E NOME	QUALIFICA	SSD
1	PICUNO PIETRO	PO	AGR/10
2	DE FRANCHI SERGIO A.	PO	AGR/02
3	FIGLIUOLO GIOVANNI	PA	AGR/07
4	FASCETTI SIMONETTA	PA	BIO/03
5	SCOPA ANTONIO	PA	AGR/13
6	FALABELLA PATRIZIA	PA	AGR/11
7	PIERANGELI DOMENICO	PA	AGR/05
8	MORETTI NICOLA	PA	AGR/06
9	LUPATELLI PAOLO	RU	CHIM/06
10	COSENTINO CARLO	RU	AGR/19
11	COMEGNA ALESSANDRO	RU	AGR/08
12	COVIELLO ROMUALDO	EX PA	AGR/01



## **Art. 21 - Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie – LM 69 DM 270/04**

Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie si propone di fornire conoscenze avanzate e di formare capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agrario, fornire competenze avanzate nella gestione delle imprese delle filiere agro-alimentari e non alimentari e delle imprese di consulenza e servizi ad esse connesse e, attraverso l'offerta di un curriculum in produzioni zootecniche, fornire competenze avanzate nella gestione delle imprese zootecniche.

Il corso di Laurea, è organizzato in due curriculum, uno in Scienze Agrarie e l'altro in Scienze delle Produzioni Zootecniche, che differiscono tra loro per 3 insegnamenti con 27 CFU complessivi. Entrambi i curriculum sono organizzati in corsi monodisciplinari e due corsi integrati comprendenti due moduli di SSD diversi. Per questi due corsi l'esame finale sarà condotto insieme dai docenti diversi per i due diversi moduli e la valutazione finale sarà unica, complessiva e collegiale. Nel rispetto del D.M. 270 sono previsti 9 CFU a scelta degli studenti, sotto la guida del coordinamento del Corso di Studio, che consentano un approfondimento di specifici ambiti produttivi.

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie svolge attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione relativamente alle produzioni agrarie. Obiettivo fondamentale della sua attività è progettare e gestire l'innovazione e la sostenibilità della produzione agraria, qualitativa e quantitativa, con particolare riferimento al mantenimento della fertilità del suolo, alla tecnica irrigua, alla produzione e difesa delle piante coltivate, alla conservazione delle caratteristiche ambientali, nonché progettare e gestire e progetti di filiera correlati alle produzioni agrarie, comprendendo anche le problematiche della raccolta e conservazione dei prodotti agricoli e del loro marketing, e le problematiche connesse alla coltivazione in aree semiaride e alla conservazione delle caratteristiche proprie dei suoli. La sua attività professionale si svolge nelle aziende agrarie e in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti agrari, nelle Aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni agrarie, negli enti di formazione, negli Uffici Studi e nella libera professione.

**Il Laureato magistrale in Scienze Tecnologie Agrarie**, al termine degli studi:

- possiede una solida preparazione di base e una buona padronanza del metodo scientifico, tali da renderlo in grado di ottimizzare e gestire progetti di ricerca e industriale, relativi all'intera filiera delle produzioni agrarie;
- è in grado di analizzare le diverse situazioni di un contesto produttivo e di mercato, di programmare azioni e gestire interventi per migliorare la qualità e l'efficienza della produzione agraria e di ogni altra attività connessa, per garantire la loro sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità;
- ha sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico ed economico sia su quello umano ed etico;
- è in grado di utilizzare, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, preferibilmente l'inglese, con specifico riferimento ai lessici disciplinari;
- possiede gli strumenti cognitivi, gli elementi logici e la familiarità con gli strumenti delle nuove tecnologie informatiche che garantiscono un aggiornamento continuo delle conoscenze nello specifico settore professionale e nell'ambito della ricerca scientifica.

La scelta del curriculum potrà essere effettuata entro il 16 dicembre di ogni anno accademico in concomitanza con la scadenza delle modifiche e integrazioni di piano di studi presso la Segreteria Generale Studenti.

L'articolazione del corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie è illustrata nel prospetto seguente.

1 ANNO (anno accademico 2011-2012) – CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE  
(classe LM 69) - curriculum in Scienze Agrarie - COORTE 2011 – 2012

Denominazione del corso	Course	SSD	Ambito Disciplinare	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Floricoltura e Colture Erbacee non Alimentari - Modulo di Coltivazioni Erbacee non Alimentari	Floriculture and non food herbaceous crops (modular course): Modulus of Non food herbaceous crops	AGR/02	Discipline della produzione	B	6	3	9
Chimica della fertilizzazione e degli agrofarmaci	Chemistry of fertilization and pesticides	AGR/13	Discipline della fertilità e conservazione del suolo	B	6	2	8
Miglioramento genetico e risorse genetiche agrarie	Genetic improvement and agricultural genetic resources	AGR/07	Discipline del miglioramento genetico	B	4	2	6
Difesa Integrata (Corso modulare)	Integrated Pest Management (modular course):		Attività affini e integrative	C			
Modulo di Entomologia applicata	Applied Entomology	AGR/11			4	2	6
Modulo di Patologia Applicata	Applied Plant Pathology	AGR/12			4	2	6
Idraulica agraria e tecnica degli impianti irrigui	Hydraulics and agro-irrigation systems design	AGR/08	Discipline della ingegneria agraria	B	6	2	8
Principi e tecniche di aridocoltura ed irrigazione	Principles of dryfarming and irrigation management	AGR/02	Attività Affini e Integrative	C	4	2	6
Costruzioni e pianificazione dei sistemi agrari	Constructions and rural planning	AGR/10	Discipline della ingegneria agraria	B	6	2	8
Floricoltura e Coltivazioni Erbacee non Alimentari - Modulo di Floricoltura	Floriculture and non food herbaceous crops (modular course): Modulus of Floriculture	AGR/04	Discipline della produzione	B	4	2	6
<b>TOTALE</b>					<b>58</b>	<b>24</b>	<b>63</b>

1 ANNO (anno accademico 2011-2012) – CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE  
(classe LM 69) - curriculum in Produzioni Zootecniche - COORTE 2011 – 2012

Denominazione del corso	Course	SSD	Ambito Disciplinare	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Zootecnica sostenibile: Modulo di razionamento e alimentazione sostenibile	Sustainable Animal Husbandry	AGR/18	Discipline della produzione	B	6	3	9
Chimica della fertilizzazione e degli agrofarmaci	Chemistry of fertilization and pesticides	AGR/13	Discipline della fertilità e conservazione del suolo	B	6	2	8
Miglioramento genetico e risorse genetiche agrarie	Genetic improvement and agricultural genetic resources	AGR/07	Discipline del miglioramento genetico	B	4	2	6
Difesa Integrata (Corso modulare)	Integrated Pest Management (modular course):		Attività affini e integrative	C			
Modulo di Entomologia applicata	Applied Entomology	AGR/11			4	2	6
Modulo di Patologia Applicata	Applied Plant Pathology	AGR/12			4	2	6
Idraulica agraria e tecnica degli impianti irrigui	Hydraulics and agro-irrigation systems design	AGR/08	Discipline della ingegneria agraria	B	6	2	8
Fisiopatologia della Riproduzione Animale	Physiopatology of animal reproduction	VET/10	Attività Affini e Integrative	C	4	2	6
Costruzioni e pianificazione dei sistemi agrari	Constructions and rural planning	AGR/10	Discipline della ingegneria agraria	B	6	2	8
Zootecnica sostenibile: Modulo di Zootecnia Biologica e Benessere Animale	Sustainable Animal Husbandry	AGR/19	Discipline della produzione	B	4	2	6
<b>TOTALE</b>					<b>58</b>	<b>24</b>	<b>63</b>

2 ANNO (anno accademico 2011-2012) – CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE  
(classe LM 69) - COORTE 2010 – 2011

Denominazione del corso	Course	SSD	Ambito Disciplinare	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Abilità informatiche	Computer Science	INF/01	Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5 lett. D)	F		3	3
Economia e Politica Agraria	Agriculture Economics and Policy	AGR/01	Discipline economico gestionali	B	6	2	8
Arboricoltura speciale	Arboriculture	AGR/03	Discipline della produzione	B	4	2	6
Ecologia degli Agroecosistemi	Ecology of agro-ecosystems	AGR/02	Discipline della produzione	C	7	1	8
Zootecnica Speciale	Animal Husbandry	AGR/19	Discipline della produzione	B	6	2	8
esame a scelta			A scelta dello studente (Art.10, com 5 lett. A)	D			9
Esame finale e internato di tesi magistrale			Prova Finale (Art.10, com 5 lett. C)	E			15
<b>TOTALE</b>						<b>26</b>	<b>57</b>

**Docenti di riferimento:**

	COGNOME E NOME	QUALIFICA	SSD
1	COMEGNA VINCENZO	PO	AGR 08
2	BUFO SABINO	PO	AGR 13
3	GAMBACORTA EMILIO	PO	AGR 19
4	GHERBIN PIERGIORGIO	PA	AGR 02
5	RIVELLI ANNA RITA	PA	AGR 02
6	CRESCENZI ANIELLO	PA	AGR 12
7	LOVELLI STELLA	RU	AGR 02
8	CELANO GIUSEPPE	RU	AGR 03
9	PACELLI CORRADO	RU	AGR 18
10	CECCHINI STEFANO	RU	AGR 20

## Art. 22 – Corso di Laurea Magistrale in Scienze Forestali e Ambientali – Classe LM 73 - DM 270/04

Il corso di laurea magistrale in Scienze Forestali e Ambientali si propone di fornire conoscenze avanzate e di formare capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore forestale e ambientale, nonché fornire competenze avanzate nella gestione delle imprese della filiera foresta-legno, delle imprese di consulenza e servizi ad esse connesse.

Il corso di Laurea non prevede un'articolazione in *curricula* od orientamenti, è organizzato in corsi monodisciplinari. Nel rispetto del D.M. 270 sono previsti 9 CFU a scelta degli studenti, sotto la guida del coordinamento del Corso di Studio, che consentano un approfondimento di particolari ambiti produttivi. Gli sbocchi professionali più pertinenti sono quelli indicati come professioni specialistiche nelle scienze della salute e della vita (codice ISTAT 2.3.3.1 delle Classificazioni delle Professioni, 2001) e della formazione, della ricerca ed assimilati (codice ISTAT 2.6).

Il corso di Studi prepara alle professioni di :

- Specialisti nelle scienze forestali e ambientali

**Il laureato magistrale in Scienze Forestali e Ambientali** svolge attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione relativamente alle produzioni forestali e alla progettazione e pianificazione in campo forestale e ambientale. Obiettivo fondamentale della sua attività è progettare e gestire l'innovazione della produzione forestale, qualitativa e quantitativa, con particolare riferimento alle caratteristiche dei diversi ambienti naturali sia dal punto di vista ambientale che socio economico, e dei progetti di filiera ad essa correlati. L'ambito operativo dall'impresa e dalla filiera si sposta nel contesto più generale della analisi, pianificazione e progettazione di interventi a scala territoriale e di bacino nell'ambito della valorizzazione e progettazione paesaggistica e ambientale. Presupposti fondamentali risultano le conoscenze in merito alle tecniche, alla produzione e alla difesa dei sistemi forestali e ambientali nella loro complessità.

La sua attività professionale si svolge nelle aziende forestali e in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti forestali, nelle Amministrazioni Pubbliche (Corpo Forestale dello Stato) e negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, dei sistemi ambientali e territoriali (Regioni Province, Comunità Montane, Comuni) nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione dell'ambiente e delle produzioni forestali e faunistiche, negli enti di formazione, negli Uffici Studi e nella libera professione.

Il corso è attivato presso la sede di Potenza.

L'articolazione del corso di Laurea Magistrale in Scienze Forestali e Ambientali è illustrata nel prospetto seguente:

**1° anno**

Denominazione del corso	Course	SSD	Attività Formativa	Ambito	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Selvicoltura speciale e processi ecosistemici	Silviculture and special ecosystem processes	AGR/05	B	Discipline forestali ed ambientali	8	4	12
Idrologia di bacino e gestione delle risorse idriche	Basin hydrology and water management	AGR/08	B	Discipline della difesa e del riassetto del territorio	8	4	12
Microbiologia forestale e ambientale	Environmental Microbiology	AGR/16	B	Discipline forestali ed ambientali	4	2	6
Micologia	Mycology	AGR/12	B	Discipline forestali ed ambientali	4	2	6
Sicurezza ed ergonomia dei cantieri	Ergonomics and safety of building sites	AGR/09	B	Discipline dell'industria del legno	4	2	6
Entomologia forestale	Forest Entomology	AGR/11	B	Discipline forestali ed ambientali	4	2	6
Protez. Incendi, ecologia del fuoco e restauro aree percorse	Fire protection, fire ecology and restoration areas covered	AGR/05	B	Discipline forestali ed ambientali	4	2	6
Costruzioni e pianificazione dei sistemi forestali	Construction and planning of forest systems	AGR/10	B	Discipline dell'ingegneria forestale e della pianificazione	4	2	6
<b>TOTALE</b>					<b>40</b>	<b>20</b>	<b>60</b>

**2° anno**

Denominazione del corso	Course	SSD	Attività Formativa	Ambito	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Pianificazione Economica, territoriale e ambientale	Economic planning, spatial and environmental	AGR/01	B	Discipline economiche e giuridiche	4	2	6
Assestamento forestale e inventari forestali	Bedding forestry and forest inventories	AGR/05	B	Discipline forestali ed ambientali	4	2	6
Allevamenti faunistici e venatori e Gestione Faunistica	Livestock and wildlife hunting and Wildlife Management	AGR/19	C	Attività affini o integrative	4	2	6
Assestamento forestale e inventari forestali	Bedding forestry and forest inventories	AGR/05	B	Discipline forestali ed ambientali	4	2	6
Allevamenti faunistici e venatori e Gestione Faunistica	Livestock and wildlife hunting and Wildlife Management	AGR/19	C	Attività affini o integrative	4	2	6
Scelta dello studente			D	Insegnamento a scelta libera		12	12
Abilità informatiche (idoneità)	Computer Science		F	Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5 lett. D)		3	3
Esame finale e internato di tesi magistrale			E	Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera		15	15
<b>TOTALE</b>					<b>20</b>	<b>40</b>	<b>60</b>

**Docenti di riferimento:**

	<b>COGNOME E NOME</b>	<b>QUALIFICA</b>	<b>SSD</b>
1	Rana Gian Luigi	PO	AGR/12
2	Borghetti Marco	PO	AGR/05
3	Ferrara Agostino M.	PO	AGR/05
4	D'Antonio Paola	PA	AGR/09
5	Coppola Antonio	PA	AGR/08
6	De Luca Vincenzo	RU	AGR/10
7	Freschi Pierangelo	PA	AGR/19
8	Tranfaglia Antonio	EX PO	AGR/11

### **Art. 23 -- Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari - Classe LM70 DM 270/04**

Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e di formare capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro-alimentare, nonché la capacità di garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti.

**Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari** svolge attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione relativamente alla produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Obiettivo fondamentale della sua attività è la gestione di funzioni professionali finalizzate al miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso economico e qualitativo, nella garanzia della sostenibilità e della eco-compatibilità delle attività industriali, recependo e proponendo le innovazioni relative alle diverse attività professionali del settore. La sua attività professionale si svolge nelle Industrie Alimentari e in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle Aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli Uffici Studi e nella libera professione.

**Il Laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari**, al termine degli studi:

- possiede una solida preparazione di base e una buona padronanza del metodo scientifico, tali da renderlo in grado di ottimizzare e gestire progetti di ricerca e industriale, relativi all'intera filiera produttiva degli alimenti;
  - è in grado di analizzare le diverse situazioni di un contesto produttivo e di mercato, di programmare azioni e gestire interventi per migliorare la qualità e l'efficienza della produzione e di ogni altra attività connessa, per garantire la loro sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità;
  - ha sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico ed economico sia su quello umano ed etico;
  - è in grado di utilizzare, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, preferibilmente l'inglese, con specifico riferimento ai lessici disciplinari;
  - possiede gli strumenti cognitivi, gli elementi logici e la familiarità con gli strumenti delle nuove tecnologie informatiche che gli garantiscono un aggiornamento continuo delle conoscenze nello specifico settore professionale e nell'ambito della ricerca scientifica.
- Il corso è attivato presso la sede di Potenza.



L'articolazione del corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è illustrata nel prospetto seguente.

**1° anno – Coorte aa 2011-2012**

Denominazione del corso	Course	SSD	Ambito Disciplinare	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Orticoltura industriale	Vegetable crops for processing and fresh consumption	AGR/04	Discipline della produzione e gestione	B	4	2	6
Economia della Qualità e Marketing nel Sistema Agroalimentare	Economics of quality and marketing in the agrofood system	AGR/01	Discipline della produzione e gestione	B	7	2	9
Tracciabilità genetica di prodotti alimentari	Genetic traceability in food	AGR/07	Discipline della produzione e gestione	B	5	1	6
Valutazione dei prodotti di origine animale	Animal derived foodstuff evaluation	AGR/19	Discipline della produzione e gestione	B	7	2	9
Microbiologia degli Alimenti fermentati	Microbiology of fermented foods	AGR/16	Discipline della tecnologie alimentari	B	7	2	9
Automazione e controllo dei processi agro-industriali	Automation and process control in the agro-food industry	AGR/09	Attività affini o integrative	C	5	1	6
Chimica degli alimenti	Food chemistry	CHIM/10	Discipline della tecnologie alimentari	B	5	1	6
Scelta dello Studente			Insegnamento a scelta libera	D			9
<b>TOTALE</b>					<b>40</b>	<b>11</b>	<b>60</b>

**2° anno – Coorte aa 2010 – 2011**

Denominazione del corso	Denominazione dell'insegnamento inglese	SSD	Ambito Disciplinare	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Tecnologie di produzione degli alimenti	Food Production Thecnologies	AGR/15	Discipline delle tecnologie alimentari	B	7	2	9
Fenomeni di trasporto	Advanced applied physics for food science	ING-IND/10	Discipline delle tecnologie alimentari	B	4	2	6
Automazione e controllo dei processi agro-industriali	Automation and process control in the agro-food industry	AGR/09	Attività affini o integrative	C	5	1	6
Scelta dello studente			Insegnamento a scelta libera	D		9	9
Abilità informatiche (idoneità)	Computer Science	INF/01	Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5 lett. D)	F		3	3
Esame finale e internato di tesi magistrale			Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera	E		27	27
<b>TOTALE</b>					<b>16</b>	<b>44</b>	<b>60</b>

**Docenti di Riferimento:**

	<b>COGNOME E NOME</b>	<b>QUALIFICA</b>	<b>SSD</b>
1	Eugenio PARENTE	PO	AGR/16
2	Vincenzo CANDIDO	PA	AGR/04
3	Vastola Antonella P.	PA	AGR/01
4	Fabio NAPOLITANO	PA	AGR/19
5	Altieri Giuseppe	RU	AGR/09
6	Logozzo Giuseppina	RU	AGR/07
7	Perna Annamaria	RU	AGR/19
8	Caruso Marisa C.	RU	AGR/15

**Art. 24 -- Corso di Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche - Classe LM69 DM 270/04**

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche (SVE) intende formare figure professionali capaci di affrontare e risolvere problemi legati alla produzione, alla valutazione e al miglioramento delle qualità intrinseche delle uve e dei relativi processi enologici, nel rispetto dell'ambiente. Queste tematiche si inseriscono in un contesto di forze trainanti, in continua evoluzione, quali i cambiamenti del comparto viti-vinicolo, la liberalizzazione, la consapevolezza ambientale e le tecnologie innovative.

**Il laureato magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche**, grazie alla molteplicità di conoscenze e capacità acquisite, costituisce il punto di riferimento indispensabile per la gestione e lo sviluppo del settore viti-vinicolo che pone, come obiettivo primario, il raggiungimento della "qualità" e della "sicurezza" dell'uva e del vino. Il laureato magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche trova uno spazio non trascurabile nel mondo del lavoro nel settore viticolo ed enologico a livelli decisionali superiori, con ruolo di tipo dirigenziale o di consulenza. In particolare se ne prevede l'impiego nelle seguenti attività: la direzione, nonché la consulenza, in aziende viti-vinicole di dimensione significativa, nell'ambito della produzione e trasformazione dell'uva, dell'affinamento, della conservazione e commercializzazione dei vini; la direzione o l'espletamento di incarichi a livello superiore in Enti, Associazioni e Consorzi nel settore vitivinicolo; l'analisi, il controllo, la certificazione e la promozione dei prodotti vitivinicoli sia in Enti privati che pubblici; la collaborazione nella realizzazione e nella gestione di progetti di ricerca di base ed applicata nei settori delle produzioni viticole, della trasformazione enologica, nonché nella gestione efficace degli aspetti di mercato; peritali e arbitrali presso i Tribunali. Ai sensi del DPR 05/06/01 n. 328, e delle corrispondenze di cui al DM 26/07/07 n. 386, la LM in SVE costituisce il requisito per l'ammissione all'Esame di Stato; il superamento dell'esame consente l'iscrizione all'Albo professionale dei dottori agronomi e dottori forestali, nella "Sezione A - agronomo e forestale" e all'esercizio della relativa professione.

**Il Laureato magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche**, al termine degli studi: possiede una buona padronanza del metodo scientifico, tali da renderlo in grado di ottimizzare e gestire progetti di ricerca e industriale, relativi all'intera filiera viti-vinicola; è in grado di analizzare le diverse situazioni di un contesto produttivo e di mercato, di programmare azioni e gestire interventi per migliorare la qualità e l'efficienza della produzione viticola e di ogni altra attività connessa, per garantire la loro sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità; ha sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico ed economico sia su quello umano ed etico; è in grado di utilizzare, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, preferibilmente l'inglese, con specifico riferimento al lessico delle diverse discipline; possiede gli strumenti cognitivi, gli elementi logici e la familiarità con gli strumenti dalle nuove tecnologie informatiche che gli garantiscono un aggiornamento continuo delle conoscenze nello specifico settore professionale e nell'ambito della ricerca scientifica. Il corso è attivato presso la sede di Potenza.

L'articolazione del corso di Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche è illustrata nel prospetto seguente.

**1° anno**

Denominazione del corso	Course	SSD	Attività Formativa	Ambito Disciplinare	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Fisiologia della Vite	Grapevine Physiology	AGR/03	B	Discipline della produzione	6	3	9
Viticultura di precisione	Precision Viticulture	AGR/02	B	Discipline della produzione	6	3	9
Chimica del suolo	Soil Chemistry	AGR/13	B	Discipline della fertilità e conservazione del suolo	4	2	6
Marketing dei prodotti vitivinicoli	Marketing of wine sector	AGR/01	C	Attività formative affini o integrative	4	2	6
Genetica e Risorse genetiche della vite	General Genetic and viticultural genetic resources	AGR/07	C	Attività formative affini o integrative	4	2	6
Viticultura Generale	Viticulture	AGR/03	B	Discipline della produzione	6	3	9
Esame a scelta libera			D	Insegnamento a scelta libera			9
Macchine e impianti enologici	Oenological machinery and equipment	AGR/09	C	Attività formative affini o integrative	4	2	6
<b>TOTALE</b>					<b>34</b>	<b>17</b>	<b>60</b>

2 anno

Denominazione del corso	Course	SSD	Attività Formativa	Ambito Disciplinare	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Biotechnologie Enologiche	Oenological Biotechnology	AGR/16	B	Discipline della fertilità e conservazione del suolo	6	3	9
Principi di Enologia	Oenology	AGR/15	B	Discipline della produzione	6	3	9
Patologia della Vite	Grapevine Diseases	AGR/12	B	Discipline della difesa	6	3	9
Tirocinio Pratico-Applicativo			F	Altre Attività Formative (art.10, com. 1, lettera f)			6
Esame finale			E	Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera			27
<b>TOTALE</b>					<b>18</b>	<b>9</b>	<b>60</b>

Docenti di Riferimento:

	COGNOME E NOME	QUALIFICA	SSD
1	BASSO Bruno	PA	AGR/02
2	ROTUNDO ANTONIO	PO	AGR/03
3	NUZZO Vitale	PA	AGR/03
4	SCRANO Laura	RU	AGR/13
5	NUZZACI Maria	RU	AGR/12
6	CAPECE Angela	RU	AGR/16
7	PERRETTI BIAGIO	RU	AGR/01
8	ALBA ELIO	PO	AGR/07

## Art. 25 - Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali – Classe LM86

Il Laureato Magistrale in *Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali* trova ampio spazio nel mondo del lavoro nel settore zootecnico, occupando posizioni di livello superiore, con ruolo di tipo dirigenziale e/o di consulenza specialistica. In particolare se ne prevede l'impiego nelle seguenti attività:

- la direzione, nonché la consulenza, in aziende zootecniche di dimensione medio-elevata, impegnate in produzioni di Alta qualità o caratterizzate da marchio di qualità certificata;
- la direzione o l'espletamento di incarichi professionali di livello superiore in Enti, Associazioni e Consorzi nel settore zootecnico;
- l'analisi, il controllo, la certificazione e la promozione dei prodotti zootecnici sia in Enti privati che pubblici;
- la collaborazione nella realizzazione e nella gestione di progetti di ricerca di base ed applicata nei settori delle produzioni zootecniche e relative trasformazioni, nonché nella gestione efficace dei reflui;
- gestione della sfera economica, dei piani di sviluppo e degli aspetti di mercato delle aziende zootecniche;
- peritali e arbitrali presso i Tribunali.

Ai sensi del DPR 05/06/01 n. 328, e delle corrispondenze di cui al DM 26/07/07 n. 386, la LM in STPA costituisce il requisito per l'ammissione all'Esame di Stato; il superamento dell'esame consente l'iscrizione all'Albo professionale dei dottori agronomi e dottori forestali, nella Sezione A - Agronomo e Forestale" e all'esercizio della relativa professione.

Il Corso di Laurea viene disattivato per l'a.a. 2011 - 2012

### 1° anno

Denominazione del corso	Course	SSD	Attività Formativa	Ambito Disciplinare	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
DISATIVATO							

### 2° anno

Denominazione del corso	Course	SSD	Ambito Disciplinare	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot	Sem.
Zootecnica Speciale	Animal Husbandry	AGR/19	Discipline zootecniche e delle produzioni animali	B	6	3	9	
Laboratorio per la valutazione delle produzioni zootecniche	Laboratory for the evaluation of livestock production	AGR/19	Discipline zootecniche e delle produzioni animali	B	2	4	6	
Zoocolture	Zoocolture	AGR/20	Discipline zootecniche e delle produzioni animali	B	6	3	9	
Esame a scelta libera			Insegnamento a scelta libera	D	4	2	9	
Informatica e Statistica (idoneità)	Statistics and computer Science	SECS/S01	Altre Attività Formative (art.10, com. 1, lettera f)	F	4	2	6	
Lingua straniera			Perla prova finale e la conoscenza della lingua straniera	E		3	3	
Internato di tesi magistrale e prova finale			Perla prova finale e la conoscenza della lingua straniera	E		18	18	

## **Allegati**

**Tabelle Accesso Corsi di Laurea Magistrale**

**Tabella Accesso Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie classe LM 69**

Per i Corsi di Laurea che si riferiscono alle classi L-26, L-25, L-2, L-13, L-27, L-29, L-38 (DM 270/04)

Ambiti disciplinari	Settori scientifico-disciplinari	Min. CFU	Minimo Ambiti
			Min CFU LM 69
Discipline fisiche	FIS/01	90	3
	FIS/08		
Discipline Matematiche informatiche e statistiche	INF/01 - Informatica		5
	ING-INF/05 - Sistemi di elaborazione delle informazioni		
	MAT/01		
	MAT/09		
	SECS-S/01 - Statistica		
Discipline chimiche	CHIM/03 - Chimica generale e inorganica		8
	CHIM/06 - Chimica organica		
Discipline biologiche	AGR/07 - Genetica agraria		10
	BIO/01 - Botanica generale		
	BIO/02 - Botanica sistematica		
	BIO/03 - Botanica ambientale e applicata		
	BIO/04 - Fisiologia vegetale		
	BIO/05 - Zoologia		
Discipline economiche estimative e giuridiche.	AGR/01 - Economia ed estimo rurale		8
	IUS/03 - Diritto agrario		
	IUS/14 - Diritto dell'unione europea		
	SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese		
Discipline della produzione agraria	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee		12
	AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree		
	AGR/04 - Orticoltura e floricoltura		
	AGR/07 - Genetica agraria		
	AGR/13 - Chimica agraria		
	AGR/16 - Microbiologia agraria		
Discipline forestali ed ambientali	AGR/05 - Assestamento forestale e selvicoltura	0	
	AGR/14 - Pedologia		
	BIO/07 - Ecologia		
	GEO/02 - Geologia stratigrafica e sedimentologica		
	GEO/04 - Geografia fisica e geomorfologia		
	GEO/06 - Mineralogia		
	GEO/07 - Petrologia e petrografia		
	ING-IND/09 - Sistemi per l'energia e l'ambiente		
Discipline della difesa	AGR/11 - Entomologia generale e applicata	6	
	AGR/12 - Patologia vegetale		
	VET/05 - Malattie infettive degli animali domestici		
	VET/06 - Parassitologia e malattie parassitarie degli animali		
Discipline delle scienze animali	AGR/17 - Zootecnica generale e miglioramento genetico	6	
	AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale		
	AGR/19 - Zootecnica speciale		
	AGR/20 - Zoocolture		
	VET/01 - Anatomia degli animali domestici		

	VET/02 - Fisiologia veterinaria	
Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	AGR/08 - Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali	8
	AGR/09 - Meccanica agraria	
	AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale	
	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari	
	ICAR/06 - Topografia e cartografia	
	ICAR/15 - Architettura del paesaggio	
Discipline delle tecnologie del legno	AGR/06 - Tecnologia del legno e utilizzazioni forestali	0
	CHIM/05 - Scienza e tecnologia dei materiali polimerici	0
	ING-IND/22 - Scienza e tecnologia dei materiali	0

Per i Corsi di Laurea che si riferiscono alle classi di laurea 20, 1, 12, 21, 24 e 40 (ex DM 509/99).

Ambiti disciplinari	Settori scientifico-disciplinari	Min. CFU	Minimo Ambiti
			Min CFU - LM 69
<b>Matematica, informatica, fisica e statistica</b>	FIS/01 - Fisica sperimentale	90	8
	FIS/02 - Fisica teorica, modelli e metodi matematici		
	FIS/03 - Fisica della materia		
	FIS/04 - Fisica nucleare e subnucleare		
	FIS/05 - Astronomia e astrofisica		
	FIS/06 - Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre		
	FIS/07 - Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)		
	FIS/08 - Didattica e storia della fisica		
	INF/01 - Informatica		
	ING-INF/05 - Sistemi di elaborazione delle informazioni		
	MAT/01 - Logica matematica		
	MAT/02 - Algebra		
	MAT/03 - Geometria		
	MAT/04 - Matematiche complementari		
	MAT/05 - Analisi matematica		
	MAT/06 - Probabilità e statistica matematica		
	MAT/07 - Fisica matematica		
	MAT/08 - Analisi numerica		
	MAT/09 - Ricerca operativa		
	SECS-S/01 - Statistica		
<b>Chimica</b>	CHIM/03 - Chimica generale e inorganica	8	
	CHIM/06 - Chimica organica		
<b>Biologia</b>	AGR/07 - Genetica agraria	10	
	BIO/01 - Botanica generale		
	BIO/02 - Botanica sistematica		
	BIO/03 - Botanica ambientale e applicata		
	BIO/05 - Zoologia		
	BIO/10 - Biochimica		
<b>Economico, giuridico ed estimativo</b>	AGR/01 - Economia ed estimo rurale	8	
	IUS/03 - Diritto agrario		
	IUS/14 - Diritto dell'unione europea		



	SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese	
<b>Produzione vegetale</b>	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee	12
	AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree	
	AGR/04 - Orticoltura e floricoltura	
	AGR/07 - Genetica agraria	
	AGR/13 - Chimica agraria	
	BIO/04 - Fisiologia vegetale	
<b>Forestale e ambientale</b>	AGR/05 - Assestamento forestale e selvicoltura	0
	AGR/14 - Pedologia	
	BIO/07 - Ecologia	
	GEO/02 - Geologia stratigrafica e sedimentologica	
	GEO/05 - Geologia applicata	
<b>Difesa</b>	AGR/11 - Entomologia generale e applicata	12
	AGR/12 - Patologia vegetale	
	VET/05 - Malattie infettive degli animali domestici	
	VET/06 - Parassitologia e malattie parassitarie degli animali	
<b>Zootecnica</b>	AGR/17 - Zootecnica generale e miglioramento genetico	6
	AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale	
	AGR/19 - Zootecnica speciale	
	AGR/20 - Zoocolture	
<b>Genio rurale</b>	AGR/08 - Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali	8
	AGR/09 - Meccanica agraria	
	AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale	
	ICAR/06 - Topografia e cartografia	
<b>Tecnologia del legno</b>	AGR/06 - Tecnologia del legno e utilizzazioni forestali	0
	CHIM/05 - Scienza e tecnologia dei materiali polimerici	
	ING-IND/16 - Tecnologie e sistemi di lavorazione	
	ING-IND/22 - Scienza e tecnologia dei materiali	
<b>Tecnologia alimentare</b>	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari	3
	AGR/16 - Microbiologia agraria	
	CHIM/06 - Chimica organica	
	CHIM/10 - Chimica degli alimenti	
	CHIM/11 - Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	
	ING-IND/10 - Fisica tecnica industriale	
	ING-IND/27 - Chimica industriale e tecnologica	

Il totale tra attività formative di base e caratterizzanti non deve essere inferiore a 90 CFU.

Eventuali integrazioni curriculari in termini di CFU devono essere acquisite prima della verifica della preparazione individuale (art. 6 comma 1 DM 16/3/2007).

**Tabella Accesso al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari classe LM 70**

Per i Corsi di Laurea che si riferiscono alle classi L-26, L-25, L-2, L-13, L-27, L-29, L-38 (DM 270/04)

Ambiti disciplinari	Settori scientifico-disciplinari	Min. CFU	Minimo Ambiti
			Min CFU LM 70
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 - FIS/08	90	9
	INF/01 - Informatica		
	ING-INF/05 – Sistemi di elaborazione delle informazioni		
	MAT/01		
	MAT/09		
	SECS-S/01 - Statistica		
Discipline chimiche	CHIM/01 - Chimica analitica		18
	CHIM/02 - Chimica fisica		
	CHIM/03 - Chimica generale e inorganica		
	CHIM/06 - Chimica organica		
Discipline biologiche	BIO/01 - Botanica generale		6
	BIO/02 - Botanica sistematica		
	BIO/03 - Botanica ambientale e applicata		
	BIO/04 - Fisiologia vegetale		
	BIO/05 - Zoologia		
	BIO/10 - Biochimica		
	BIO/11 - Biologia molecolare		
	BIO/13 - Biologia applicata		
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee		24
	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		
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/07 - Genetica agraria		12
	AGR/11 - Entomologia generale e applicata		
	AGR/12 - Patologia vegetale		
	BIO/09 - Fisiologia		
	CHIM/01 - Chimica analitica		
	CHIM/07 - Fondamenti chimici delle tecnologie		
	CHIM/10 - Chimica degli alimenti		
	CHIM/11 - Chimica e biotecnologia delle fermentazioni		
	ING-IND/10 - Fisica tecnica industriale		
	ING-IND/11 - Fisica tecnica ambientale		
	ING-IND/22 - Scienza e tecnologia dei materiali		
	MED/42 - Igiene generale e applicata		
	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate		
	VET/01 - Anatomia degli animali domestici		
VET/04 - Ispezione degli alimenti di origine animale			
Discipline	AGR/01 - Economia ed estimo rurale		6

economiche e giuridiche	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		

Per i Corsi di Laurea che si riferiscono alle classi di laurea 20, 1, 12, 21, 24 e 40 (ex DM 509/99).

Ambiti disciplinari	Settori scientifico-disciplinari	Min. CFU	Minimo Ambiti
			Min CFU - LM 70
<b>Matematica, informatica, fisica e statistica</b>	FIS/01 - Fisica sperimentale	90	9
	FIS/02 - Fisica teorica, modelli e metodi matematici		
	FIS/03 - Fisica della materia		
	FIS/04 - Fisica nucleare e subnucleare		
	FIS/05 - Astronomia e astrofisica		
	FIS/06 - Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre		
	FIS/07 - Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)		
	FIS/08 - Didattica e storia della fisica		
	INF/01 - Informatica		
	ING-INF/05 - Sistemi di elaborazione delle informazioni		
	MAT/01 - Logica matematica		
	MAT/02 - Algebra		
	MAT/03 - Geometria		
	MAT/04 - Matematiche complementari		
	MAT/05 - Analisi matematica		
	MAT/06 - Probabilità e statistica matematica		
	MAT/07 - Fisica matematica		
	MAT/08 - Analisi numerica		
	MAT/09 - Ricerca operativa		
	SECS-S/01 - Statistica		
<b>Chimica</b>	CHIM/03 - Chimica generale e inorganica		9
	CHIM/06 - Chimica organica		
<b>Biologia</b>	AGR/07 - Genetica agraria		9
	BIO/01 - Botanica generale		
	BIO/02 - Botanica sistematica		
	BIO/03 - Botanica ambientale e applicata		
	BIO/05 - Zoologia		
BIO/10 - Biochimica			
<b>Economico, giuridico ed estimativo</b>	AGR/01 - Economia ed estimo rurale		9
	IUS/03 - Diritto agrario		
	IUS/14 - Diritto dell'unione europea		
	SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese		
<b>Produzione vegetale</b>	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee		6
	AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree		
	AGR/04 - Orticoltura e floricoltura		
	AGR/07 - Genetica agraria		

	AGR/13 - Chimica agraria	
	BIO/04 - Fisiologia vegetale	
<b>Forestale e ambientale</b>	AGR/05 - Assestamento forestale e selvicoltura	—
	AGR/14 - Pedologia	
	BIO/07 - Ecologia	
	GEO/02 - Geologia stratigrafica e sedimentologica	
	GEO/05 - Geologia applicata	
<b>Difesa</b>	AGR/11 - Entomologia generale e applicata	3
	AGR/12 - Patologia vegetale	
	VET/05 - Malattie infettive degli animali domestici	
	VET/06 - Parassitologia e malattie parassitarie degli animali	
<b>Zootecnica</b>	AGR/17 - Zootecnica generale e miglioramento genetico	—
	AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale	
	AGR/19 - Zootecnica speciale	
	AGR/20 - Zoocolture	
<b>Genio rurale</b>	AGR/08 - Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali	6
	AGR/09 - Meccanica agraria	
	AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale	
	ICAR/06 - Topografia e cartografia	
<b>Tecnologia del legno</b>	AGR/06 - Tecnologia del legno e utilizzazioni forestali	—
	CHIM/05 - Scienza e tecnologia dei materiali polimerici	
	ING-IND/16 - Tecnologie e sistemi di lavorazione	
	ING-IND/22 - Scienza e tecnologia dei materiali	
<b>Tecnologia alimentare</b>	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari	24
	AGR/16 - Microbiologia agraria	
	CHIM/06 - Chimica organica	
	CHIM/10 - Chimica degli alimenti	
	CHIM/11 - Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	
	ING-IND/10 - Fisica tecnica industriale	
	ING-IND/27 - Chimica industriale e tecnologica	

### Tabella Accesso al Corso di Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche classe LM 69

Per i Corsi di Laurea che si riferiscono alle classi L-26, L-25, L-2, L-13, L-18, L-27, L-29, L-38 (DM 270/04)

Ambiti Disciplinari	Settori Scientifico-Disciplinari	Min CFU	Minimo Ambiti LM 69
			CFU Minimi
Discipline Matematiche, Fisiche, Informatiche e Statistiche (Classi L-25 e L-26)	FIS/01-FIS/08 INF/01-Informatica ING-INF/05 Sistemi di Elaborazione delle Informazioni MAT/01-MAT/09 SECS-S/01	30	8
Discipline Chimiche (Classi L-25 e L-26)	CHIM/01 Chimica Analitica CHIM/02 Chimica Fisica CHIM/03 Chimica Generale ed Inorganica CHIM/06 Chimica Organica		8
Discipline Biologiche (Classi L-25 e L-26)	AGR/07 Genetica Agraria BIO/01 Botanica Generale BIO/02 Botanica Sistemica BIO/03 Botanica Ambientale e Applicata BIO/04 Fisiologia Vegetale BIO/05 Zoologia BIO/10 Biochimica BIO/11 Biologia Molecolare BIO/13 Biologia Applicata		8
Discipline economiche estimative e giuridiche (classi L-25 e L-26)	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	60	6
Discipline della Produzione Vegetale e della Tecnologia Alimentare (classi L-25 e L-26)	AGR/02 Agronomia Generale e Coltivazioni Erbacee AGR/03 Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree AGR/07 Genetica Agraria AGR/09 Meccanica Agraria AGR/13 Chimica Agraria AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari AGR/16 Microbiologia Agraria		12
Discipline della Difesa e della Sicurezza e della Valutazione degli Alimenti (classi L-25 e L-26)	AGR/07 Genetica Agraria AGR/11 Entomologia Agraria AGR/12 Patologia Vegetale CHIM/01 Chimica Analitica CHIM/10 Chimica degli Alimenti CHIM/11 Chimica e Biotecnologie delle fermentazioni MED/42 Igiene Generale e applicata		8
Discipline dell'Ingegneria Agraria, Forestale e della Rappresentazione (Classe L-25)	AGR/08 Idraulica Agraria e Sistemazioni Idraulico Forestali AGR/09 Meccanica Agraria AGR/10 Costruzioni Rurali e Territorio Agroforestale AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari		6
Lingua Straniera	Inglese o Francese		6
<b>TOTALE</b>		<b>90</b>	

Per i Corsi di Laurea che si riferiscono alle classi di laurea 20, 1, 12, 21, 24 e 40 (ex DM 509/99).

Ambiti disciplinari	Settori scientifico-disciplinari	Min. CFU	Minimo Ambiti
			Min CFU - LM 69
<b>Matematica, informatica, fisica e statistica</b>	FIS/01 - Fisica sperimentale	<b>Minimo 90</b>	8
	FIS/02 - Fisica teorica, modelli e metodi matematici		
	FIS/03 - Fisica della materia		
	FIS/04 - Fisica nucleare e subnucleare		
	FIS/05 - Astronomia e astrofisica		
	FIS/06 - Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre		
	FIS/07 - Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)		
	FIS/08 - Didattica e storia della fisica		
	INF/01 - Informatica		
	ING-INF/05 - Sistemi di elaborazione delle informazioni		
	MAT/01 - Logica matematica		
	MAT/02 - Algebra		
	MAT/03 - Geometria		
	MAT/04 - Matematiche complementari		
	MAT/05 - Analisi matematica		
	MAT/06 - Probabilità e statistica matematica		
	MAT/07 - Fisica matematica		
	MAT/08 - Analisi numerica		
	MAT/09 - Ricerca operativa		
SECS-S/01 - Statistica			
<b>Chimica</b>	CHIM/03 - Chimica generale e inorganica	8	
	CHIM/06 - Chimica organica		
<b>Biologia</b>	AGR/07 - Genetica agraria	8	
	BIO/01 - Botanica generale		
	BIO/02 - Botanica sistematica		
	BIO/03 - Botanica ambientale e applicata		
	BIO/05 - Zoologia		
BIO/10 - Biochimica			
<b>Economico, giuridico ed estimativo</b>	AGR/01 - Economia ed estimo rurale	6	
	IUS/03 - Diritto agrario		
	IUS/14 - Diritto dell'unione europea		
	SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese		
<b>Produzione vegetale</b>	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee	12	
	AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree		
	AGR/04 - Orticoltura e floricoltura		
	AGR/07 - Genetica agraria		
	AGR/13 - Chimica agraria		
	BIO/04 - Fisiologia vegetale		
<b>Forestale e ambientale</b>	AGR/05 - Assestamento forestale e selvicoltura	0	
	AGR/14 - Pedologia		
	BIO/07 - Ecologia		

	GEO/02 - Geologia stratigrafica e sedimentologica		
	GEO/05 - Geologia applicata		
<b>Difesa</b>	AGR/11 - Entomologia generale e applicata		8
	AGR/12 - Patologia vegetale		
<b>Zootecnica</b>	AGR/17 - Zootecnica generale e miglioramento genetico		0
	AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale		
	AGR/19 - Zootecnica speciale		
	AGR/20 - Zoocolture		
<b>Genio rurale</b>	AGR/08 - Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali		6
	AGR/09 - Meccanica agraria		
	AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale		
	ICAR/06 - Topografia e cartografia		
<b>Tecnologia del legno</b>	AGR/06 - Tecnologia del legno e utilizzazioni forestali		0
	CHIM/05 - Scienza e tecnologia dei materiali polimerici		
	ING-IND/16 - Tecnologie e sistemi di lavorazione		
	ING-IND/22 - Scienza e tecnologia dei materiali		
<b>Tecnologia alimentare</b>	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari		8
	AGR/16 - Microbiologia agraria		
	CHIM/06 - Chimica organica		
	CHIM/10 - Chimica degli alimenti		
	CHIM/11 - Chimica e biotecnologia delle fermentazioni		
	ING-IND/10 - Fisica tecnica industriale		
	ING-IND/27 - Chimica industriale e tecnologica		
<b>Lingua Straniera</b>			3
<b>TOTALE</b>		<b>96</b>	<b>96</b>

Il totale tra attività formative di base e caratterizzanti non deve essere inferiore a 90 CFU.

È ammessa una tolleranza fino ad un massimo del 4,5% dei CFU richiesti (4 CFU). La CIP, sulla base di quanto indicato all'Art. 5, farà una valutazione dei contenuti degli insegnamenti riferiti a tutti settori scientifico disciplinari indicati.

Eventuali integrazioni curriculari in termini di CFU devono essere acquisite prima della verifica della preparazione individuale (art. 6 comma 1 DM 16/3/2007).

**Tabella Accesso al Corso di Laurea Magistrale in Scienze Forestali e Ambientali classe LM 73**

Per i Corsi di Laurea che si riferiscono alle classi L-2, L-13, L-21, L-25, L-26, L-32, e L-38 (DM 270/04)

Ambiti disciplinari	Settori scientifico-disciplinari	Min. CFU	Minimo Ambiti
			Min CFU - LM 73
<b>Matematica, informatica, fisica e statistica</b>	FIS/01 - Fisica sperimentale	90	6
	FIS/02 - Fisica teorica, modelli e metodi matematici		
	FIS/03 - Fisica della materia		
	FIS/04 - Fisica nucleare e subnucleare		
	FIS/05 - Astronomia e astrofisica		
	FIS/06 - Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre		
	FIS/07 - Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)		
	FIS/08 - Didattica e storia della fisica		
	INF/01 - Informatica		
	ING-INF/05 - Sistemi di elaborazione delle informazioni		
	MAT/01 - Logica matematica		
	MAT/02 - Algebra		
	MAT/03 - Geometria		
	MAT/04 - Matematiche complementari		
	MAT/05 - Analisi matematica		
	MAT/06 - Probabilità e statistica matematica		
	MAT/07 - Fisica matematica		
	MAT/08 - Analisi numerica		
	MAT/09 - Ricerca operativa		
	SECS-S/01 - Statistica		
<b>Chimica</b>	CHIM/03 - Chimica generale e inorganica	90	3
	CHIM/06 - Chimica organica		
<b>Biologia</b>	AGR/07 - Genetica agraria	90	6
	BIO/01 - Botanica generale		
	BIO/02 - Botanica sistematica		
	BIO/03 - Botanica ambientale e applicata		
	BIO/05 - Zoologia		
BIO/10 - Biochimica			
<b>Economico, giuridico ed estimativo</b>	AGR/01 - Economia ed estimo rurale	90	6
	IUS/03 - Diritto agrario		
	IUS/14 - Diritto dell'unione europea		
	SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese		
<b>Produzione vegetale</b>	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee	90	6
	AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree		
	AGR/04 - Orticoltura e floricoltura		
	AGR/07 - Genetica agraria		
	AGR/13 - Chimica agraria		
	BIO/04 - Fisiologia vegetale		
<b>Forestale e ambientale</b>	AGR/05 - Assestamento forestale e selvicoltura	90	6
	AGR/14 - Pedologia		
	BIO/07 - Ecologia		
	GEO/02 - Geologia stratigrafica e sedimentologica		
	GEO/05 - Geologia applicata		



<b>Difesa</b>	AGR/11 - Entomologia generale e applicata		3
	AGR/12 - Patologia vegetale		
	VET/05 - Malattie infettive degli animali domestici		
	VET/06 - Parassitologia e malattie parassitarie degli animali		
<b>Zootecnica</b>	AGR/17 - Zootecnica generale e miglioramento genetico		0
	AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale		
	AGR/19 - Zootecnica speciale		
	AGR/20 - Zoocolture		
<b>Genio rurale</b>	AGR/08 - Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali		3
	AGR/09 - Meccanica agraria		
	AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale		
	ICAR/06 - Topografia e cartografia		
<b>Tecnologia del legno</b>	AGR/06 - Tecnologia del legno e utilizzazioni forestali		0
	CHIM/05 - Scienza e tecnologia dei materiali polimerici		
	ING-IND/16 - Tecnologie e sistemi di lavorazione		
	ING-IND/22 - Scienza e tecnologia dei materiali		
<b>Tecnologia alimentare</b>	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari	6	
	AGR/16 - Microbiologia agraria		
	CHIM/06 - Chimica organica		
	CHIM/10 - Chimica degli alimenti		
	CHIM/11 - Chimica e biotecnologia delle fermentazioni		
	ING-IND/10 - Fisica tecnica industriale		
	ING-IND/27 - Chimica industriale e tecnologica		

Per i Corsi di Laurea che si riferiscono alle classi di laurea 1, 7, 12, 20, 27 e 40 (ex DM 509/99).

<b>Ambiti disciplinari</b>	<b>Settori scientifico-disciplinari</b>	<b>Min. CFU</b>	<b>Minimo Ambiti</b>
			<b>Min CFU - LM 73</b>
<b>Matematica, informatica, fisica e statistica</b>	FIS/01 - Fisica sperimentale	<b>90</b>	6
	FIS/02 - Fisica teorica, modelli e metodi matematici		
	FIS/03 - Fisica della materia		
	FIS/04 - Fisica nucleare e subnucleare		
	FIS/05 - Astronomia e astrofisica		
	FIS/06 - Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre		
	FIS/07 - Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)		
	FIS/08 - Didattica e storia della fisica		
	INF/01 - Informatica		
	ING-INF/05 - Sistemi di elaborazione delle informazioni		
	MAT/01 - Logica matematica		
	MAT/02 - Algebra		
	MAT/03 - Geometria		
	MAT/04 - Matematiche complementari		
	MAT/05 - Analisi matematica		
	MAT/06 - Probabilità e statistica matematica		
	MAT/07 - Fisica matematica		
	MAT/08 - Analisi numerica		
	MAT/09 - Ricerca operativa		

	SECS-S/01 - Statistica	
<b>Chimica</b>	CHIM/03 - Chimica generale e inorganica	3
	CHIM/06 - Chimica organica	
<b>Biologia</b>	AGR/07 - Genetica agraria	6
	BIO/01 - Botanica generale	
	BIO/02 - Botanica sistematica	
	BIO/03 - Botanica ambientale e applicata	
	BIO/05 - Zoologia	
	BIO/10 - Biochimica	
<b>Economico, giuridico ed estimativo</b>	AGR/01 - Economia ed estimo rurale	6
	IUS/03 - Diritto agrario	
	IUS/14 - Diritto dell'unione europea	
	SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese	
<b>Produzione vegetale</b>	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee	6
	AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree	
	AGR/04 - Orticoltura e floricoltura	
	AGR/07 - Genetica agraria	
	AGR/13 - Chimica agraria	
	BIO/04 - Fisiologia vegetale	
<b>Forestale e ambientale</b>	AGR/05 - Assestamento forestale e selvicoltura	6
	AGR/14 - Pedologia	
	BIO/07 - Ecologia	
	GEO/02 - Geologia stratigrafica e sedimentologica	
	GEO/05 - Geologia applicata	
<b>Difesa</b>	AGR/11 - Entomologia generale e applicata	3
	AGR/12 - Patologia vegetale	
	VET/05 - Malattie infettive degli animali domestici	
	VET/06 - Parassitologia e malattie parassitarie degli animali	
<b>Zootecnica</b>	AGR/17 - Zootecnica generale e miglioramento genetico	0
	AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale	
	AGR/19 - Zootecnica speciale	
	AGR/20 - Zoocolture	
<b>Genio rurale</b>	AGR/08 - Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali	3
	AGR/09 - Meccanica agraria	
	AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale	
	ICAR/06 - Topografia e cartografia	
<b>Tecnologia del legno</b>	AGR/06 - Tecnologia del legno e utilizzazioni forestali	0
	CHIM/05 - Scienza e tecnologia dei materiali polimerici	
	ING-IND/16 - Tecnologie e sistemi di lavorazione	
	ING-IND/22 - Scienza e tecnologia dei materiali	
<b>Tecnologia alimentare</b>	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari	6
	AGR/16 - Microbiologia agraria	
	CHIM/06 - Chimica organica	
	CHIM/10 - Chimica degli alimenti	
	CHIM/11 - Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	
	ING-IND/10 - Fisica tecnica industriale	
	ING-IND/27 - Chimica industriale e tecnologica	

Il totale tra attività formative di base e caratterizzanti non deve essere inferiore a 90 CFU.

Eventuali integrazioni curriculari in termini di CFU devono essere acquisite prima della verifica della preparazione individuale (art. 6 comma 1 DM 16/3/2007).