

Università degli Studi della Basilicata  
SAFE - Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali

Manifesto degli Studi approvato con Verbale Consiglio della Scuola nr. 04 del 30/06/2016



**MANIFESTO DEGLI STUDI  
ANNO ACCADEMICO 2016 / 2017**

## 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. 11 |
| Art. 13 - Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari Classe 26 DM 270/04 .....  | Pag. 12 |
| Art. 14 - Corso di Laurea in Tecnologie Agrarie – Classe L25 DM 270/04 .....  | Pag. 15 |
| Art. 15 - Corso di Laurea in Scienze Forestali e Ambientali Classe 25 DM 270/04 .....   | Pag. 20 |
| Art. 16 - Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie – Classe LM 69 DM 270/04   | Pag. 22 |
| Art. 17 - Corso di Laurea Magistrale in Scienze Forestali e Ambientali – Classe LM 73 - DM 270/04                                       | Pag. 26 |
| Art. 18 – Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari - Classe LM70 DM 270/04   | Pag. 31 |
| Art. 19 - Corso di Laurea Magistrale Internazionale in Viticoltura e Ambiente - Viticulture & Environmental Classe LM 69 .....          | Pag. 34 |

**Art. 20 – Corso di Laurea Magistrale Internazionale in Gestione Sostenibile della qualità alimentare  
– Sustainable Management of Food Quality (Edamus) Classe LM 70** **Pag. 40**

**Allegati – Tabelle Accesso Corsi di laurea Magistrale** **Pag. 43**

### **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 Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali", del Regolamento della Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali e dei Regolamenti di corso di studio.

### **Art. 2 - Corsi di Laurea**

1. Sono attivati i seguenti Corsi di Laurea:
  - Corso di laurea in Tecnologie Agrarie – Classe 25 - Classe delle lauree in scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali – sede di Potenza
  - Corso di laurea in Scienze Forestali e Ambientali – Classe 25 - Classe delle lauree in scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali – 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 Internazionale in Gestione sostenibile della qualità alimentare – Sustainable Management of Food Quality (Edamus) - Classe LM 70 nella sede di Potenza
  - Corso di Laurea Magistrale in Scienze Forestali e Ambientali – Classe LM 73 nella sede di Potenza

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

1. Le attività didattiche per l'anno accademico 2016 - 2017 saranno svolte nel periodo dal 03 ottobre 2016 al 30 giugno 2017.
2. Le attività didattiche seguiranno gli orari appositamente predisposti dalla segreteria didattica della Scuola 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 anno corsi di laurea

| <b><i>I trimestre</i></b> | <b><i>II trimestre</i></b> | <b><i>III trimestre</i></b> |
|---------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| Inizio Corsi: 03/10/2016  | Inizio Corsi: 09/01/2017   | Inizio Corsi: 19/04/2017    |
| Termine Corsi: 02/12/2016 | Termine Corsi: 17/03/2017  | Termine Corsi: 30/06/2017   |

II – III anno Corsi di Laurea e I e II anno Laurea Magistrale

| <b><i>I Semestre</i></b>  | <b><i>II Semestre</i></b> |
|---------------------------|---------------------------|
| Inizio Corsi: 03/10/2016  | Inizio Corsi: 06/03/2017  |
| Termine Corsi: 03/02/2017 | Termine Corsi: 30/06/2017 |

4. Il Test di Valutazione della Preparazione di base si terrà 30/08/2016. La preiscrizione al Test potrà essere effettuata entro e non oltre il 19/08/2016.

5. Le pause per le festività avranno la seguente articolazione:

**VACANZE DI NATALE:**

**INIZIO: 23/12/2016**

**FINE: 07/01/2017**

**LE ATTIVITÀ DIDATTICHE RIPRENDONO IL GIORNO 09/01/2017**

**VACANZE DI PASQUA**

**INIZIO: 13/04/2017**

**FINE: 18/04/2017**

**LE ATTIVITÀ DIDATTICHE RIPRENDONO IL GIORNO MERCOLEDÌ 19/04/2017**

6. Le sedute di laurea per l'A.A. 2016/17 seguiranno il seguente calendario:

Anno Accademico 2015 - 2016 – sessione straordinaria

- **22-23 Febbraio 2017**

- **26-27 Aprile 2017**

Anno Accademico 2016-2017 – sessione estiva

- **28 - 29 Giugno 2017**

- **26- 27 Luglio 2017**

Anno Accademico 2016-2017 – sessione invernale

- **25-26 Ottobre 2017**

- **20-21 Dicembre 2017**

Seduta di Laurea per il Corso di Laurea Magistrale Internazionale EDAMUS

- **20-21 settembre 2017**

Le sedute di esame di profitto, fuori dai periodi organizzati per la didattica, sono previste nei seguenti periodi:

. I anno corsi di laurea:

i. I trimestre: 05/12/2016 – 23/12/2016

ii. II trimestre: 20/03/2017 – 13/04/2017

iii. III trimestre: 03/07/2017 – 04/08/2017

iv. 04/09/2017 – 30/09/2017

a. Il e II anno corsi di Laurea e I e II anno Corsi d Laurea Magistrale:

i. 06/02/2017 – 03/03/2017

ii. 03/07/2017 – 04/08/2017

iii. 04/09/2017 – 30/09/2017

Inoltre, 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 dal Consiglio di Corso di Studio, 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 2016/17 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 previgenti 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 Scuola 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 30 agosto 2016. La preiscrizione al Test potrà essere effettuata entro e non oltre il 19 agosto 2016. E' possibile, tuttavia, sostenere il Test anche senza essersi iscritti entro il 30 agosto 2016 presentandosi con la ricevuta di pagamento della tassa prevista. L'indicazione dell'ora e delle aule saranno pubblicizzate sulla home page dell'Ateneo, sul sito web della Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali 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 generale, inorganica e organica: 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. 2016/17 saranno inseriti in due differenti fasce di merito:
  - a. Studenti che hanno raggiunto il punteggio minimo nelle sezioni di Matematica, di Fisica, di Chimica generale, inorganica e organica e di Biologia del test di valutazione della preparazione di base: non dimostrano di dover frequentare i precorsi, anche se è consigliato farlo.
  - 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 una particolare attenzione della personale preparazione nelle materie di base e un forte consiglio alla frequenza dei precorsi.
9. A partire dal 05 settembre 2016 saranno tenuti i corsi di supporto per le discipline di base di Matematica, Chimica generale, inorganica e organica e Fisica. Al termine dei corsi di supporto è prevista una prova di verifica finale, finalizzata a valutare le conoscenze acquisite dagli studenti.
10. Il calendario delle lezioni sarà reso noto mediante affissione all'Albo della Scuola e pubblicazione sul sito [www.agraria.unibas.it](http://www.agraria.unibas.it).
11. Per gli studenti iscritti al primo anno la Scuola 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 riportati nella tabella in Allegato. E' ammessa una tolleranza fino ad un massimo del 4,5% dei CFU richiesti (4 CFU). Il Consiglio di Corso di Studio, sulla base di quanto indicato nell'art. 5, farà una valutazione dei contenuti degli insegnamenti riferiti a tutti i SSD indicati.

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 90/110 per il titolo di studio che è stato considerato idoneo per i requisiti curriculari.

Negli altri casi viene verificata dal Consiglio del Corso di Studio con le seguenti modalità: colloquio o prova scritta pubblicizzata sul sito della Scuola.

La suddetta verifica non preclude l'iscrizione al corso di laurea. Il Consiglio di Corso di Studio 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 dal Consiglio di Corso di Studio, 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. Ai fini dell'accesso al corso di Laurea Magistrale LM-73 –Scienze Forestali ed Ambientali i requisiti curriculari sono considerati posseduti dai laureati della classe 20 (ai sensi del DM 509/99) e della classe 25 (ai sensi del DM 270/04).

I laureati in altre classi di laurea possono accedere alla laurea magistrale se possiedono almeno 90 CFU acquisti nei SSD come riportati nella Tabella in allegato. E' ammessa una tolleranza fino ad un massimo del 4,5% dei CFU richiesti (4 CFU).

Le conoscenze richieste per l'accesso sono 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; conoscenza della lingua Inglese a livello B1 secondo il Common European Framework of Reference for Languages (CEFR); 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.

La verifica dell'adeguatezza della preparazione personale è svolta, mediante colloquio, da una Commissione di almeno tre docenti nominata dal Consiglio di CdS che esamina preventivamente i titoli didattici presentati dal singolo candidato. Tale verifica si ritiene superata con esito positivo se in sede di analisi degli studi pregressi risulti una votazione di almeno 90/110 per il titolo di studio che è stato considerato idoneo per i requisiti curriculari.

Se il candidato non è in possesso degli specifici requisiti curriculari o non ha la prevista personale preparazione di base non è ammesso all'iscrizione al CdS Magistrale in Scienze Forestali e Ambientali. Lo studente non in possesso dei requisiti può eventualmente frequentare singoli insegnamenti offerti dall'Ateneo (iscrizione a corso libero) e qualora superi il relativo accertamento può, successivamente, accedere all'ammissione alla LM in Scienze Forestali e Ambientali.

Il riconoscimento totale o parziale di crediti in possesso dal richiedente è valutato ed approvato dal Consiglio di Corso di Studio. I crediti formativi universitari acquisiti in Corsi di Studi della stessa classe sono riconosciuti fino a concorrenza dei crediti dello stesso settore scientifico disciplinare previsti dall'ordinamento didattico del corso di studio, nel rispetto dei relativi ambiti scientifico disciplinari e della tipologia delle attività formative. Qualora, effettuati i riconoscimenti in base alle norme del presente regolamento, residuino crediti non utilizzati, il Consiglio di Corso di Studio può riconoscerli valutando il caso concreto sulla base delle affinità didattiche e culturali il consiglio di corso di studio può riconoscerli valutando il caso concreto sulla base delle affinità didattiche e culturali.

Possono essere riconosciute competenze acquisite fuori dall'università nei seguenti casi:

- quando si tratti di conoscenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia;
- quando si tratti di conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post secondario alla cui realizzazione e progettazione abbia concorso l'università.

La richiesta di riconoscimento sarà valutata dal Consiglio di Corso di studio tenendo conto delle indicazioni date dagli Organi Accademici e del numero massimo di crediti riconoscibili fissato nell'ordinamento didattico del corso di studio. Il riconoscimento potrà avvenire qualora l'attività sia coerente con gli obiettivi formativi specifici del corso di studio e delle attività formative che si riconoscono, visti anche il contenuto e la durata in ore dell'attività svolta.

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 ordinamento. Per essere ammessi al Corso di Studio occorre essere in possesso della laurea o di un diploma universitario di durata triennale, ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto equipollente.

I requisiti curriculari richiesti per l'ammissione sono quelli propri dei laureati delle classi L-26 e 20, con laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e denominazioni assimilabili.

I laureati di altri corsi e di altre classi possono accedere alla laurea magistrale dopo verifica dell'adeguatezza della preparazione personale da parte del Consiglio di Corso di Studio.

La verifica si svolgerà mediante l'analisi del percorso didattico documentato dal laureato secondo i criteri di seguito riportati:



- Congruenza di CFU per singolo Settore Scientifico Disciplinare (SSD). Vengono considerati i SSD delle attività di base e caratterizzanti, previsti dal Regolamento didattico della Laurea in Tecnologie Alimentari della Scuola, ammettendo uno scostamento inferiore al 20%; eventuali SSD rappresentati da un numero di CFU inferiore a 4 non saranno considerati determinanti ai fini della coerenza della preparazione.

Gli studenti a cui sono riconosciuti più di 60 CFU di debiti formativi non sono ammessi al Corso di Studio. Se i debiti sono compresi tra 27 e 60 CFU lo studente non è ugualmente ammesso al Corso di Studio, ma è invitato a recuperare il debito formativo mediante iscrizione a corsi singoli. Se il debito formativo è inferiore a 27 CFU lo studente è ammesso con riserva e l'iscrizione è confermata qualora il debito formativo sia recuperato entro la sessione di esami dell'aprile successivo all'anno di iscrizione.

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 90/110 per il titolo di studio che è stato considerato idoneo per i requisiti curriculari.

Negli altri casi viene verificata, mediante colloquio, da una Commissione di almeno tre docenti nominata dal Consiglio di CdS, che esamina preventivamente i titoli didattici presentati dal singolo candidato.

La verifica dell'adeguatezza della preparazione personale, quindi il possesso di conoscenze e competenze adeguate per poter seguire proficuamente il corso di laurea, verterà sui seguenti contenuti:

- o conoscenza della lingua Inglese a livello B1 secondo il Common European Framework of Reference for Languages (CEFR);
- o la comprensione del ruolo delle principali reazioni chimiche che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari;
- o il possesso di strumenti logici e conoscitivi per comprendere i principali processi di trasformazione dell'industria alimentare ed il binomio processo produttivo - qualità del prodotto;
- o la consapevolezza della complementarietà delle nozioni acquisite nelle diverse aree disciplinari per la gestione di un processo alimentare e per ottimizzare la qualità dei prodotti finiti;
- o l'abilità nell'uso consapevole e proficuo di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari;
- o la familiarità con le principali teorie economiche, dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi;
- o la conoscenza e la capacità di interpretazione delle principali norme di legge in campo alimentare;
- o la comprensione di concetti e metodi della qualità nell'industria alimentare, la capacità di operare nell'ambito di un sistema di qualità secondo la norma ISO 9001:2000.

La suddetta verifica non preclude l'iscrizione al corso di laurea. Il Consiglio di Corso di Studio 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 dal Consiglio di Corso di Studio, 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 Direttore, su indicazione della CIP.

5. Il Corso di laurea magistrale internazionale in **Gestione sostenibile della qualità alimentare – Sustainable Management of Food Quality (Edamus)** è istituito con limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge, dall'accordo di partenariato e dal regolamento di Corso di Studio. L'ammissione al corso di laurea Magistrale richiede il possesso di requisiti curriculari minimi e di una adeguata preparazione personale. La sede Amministrativa è L'Università di Montpellier UM1. Possono iscriversi al corso di laurea per l'AA 2014 – 2015:

- Gli studenti in possesso di Diploma di Laurea triennale (D.M. 270/04) o titolo equivalente nelle classi di laurea: L-25 (Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali) L-26 (Scienze e tecnologie alimentari), L-2 (Biotecnologie), L-13 (Scienze biologiche), L-14 (Scienze dei Servizi Giuridici), L-18 (Scienze dell'Economia e della Gestione Aziendale), L-29 (Scienze e Tecnologie Farmaceutiche), L-38 (Scienze Zootecniche e Tecnologie delle Produzioni Animali), ovvero diplomi di laurea equivalenti.
- I richiedenti saranno valutati in base ai seguenti criteri:
  - i. Eleggibilità del Diploma di Laurea;
  - ii. Preparazione accademica: livello di conoscenza dei contenuti e delle tematiche affrontate nel corso del Corso di Laurea;
  - iii. Livello di competenza linguistica in Francese e Inglese: per entrambe le lingue è richiesto il livello B1 del Quadro Comune Europeo delle Competenze Linguistiche (CEFR);

- iv. Esperienza professionale nel settore;
- v. Motivazione.

#### **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 2016/17.
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 rispettino 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 dal Consiglio del corso di Studio entro 45 giorni dalla richiesta, inoltrata alla Segreteria generale Studenti. Il giudizio di non conformità è emesso negli stessi termini. Il Consiglio del Corso di Studio 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.
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 dal Consiglio del Corso di Studio 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 dal Consiglio del Corso di Studio, sentite le indicazioni della Commissione Didattica.

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

1. La collocazione e la ripartizione dei CFU nei semestri, 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 Scuola e tra quelle attive nell'offerta dell'Ateneo.
3. Lo studente deve comunicare alla Segreteria Generale studenti le attività formative scelte entro il 31 ottobre 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 Scuola, per i corsi di laurea triennali, definisce la Lingua INGLESE come tipologia di competenze linguistiche che deve essere posseduta.
3. La Scuola, per il grado di conoscenza della lingua straniera prevista ai sensi dell'Art. 10, lett. E DM 509/99 e Art. 10, Co. 5, Lett. c, 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.

4. Per gli studenti che non possiedono alcuna certificazione riconoscibile, la Scuola promuove l'organizzazione di corsi in collaborazione con il Centro Linguistico di Ateneo per il conseguimento del livello e il riconoscimento dei crediti relativi.
5. L'accertamento della conoscenza della lingua straniera è espletata a cura del Centro Linguistico di Ateneo ed è accreditata, con giudizio di idoneità della competenza linguistica, e sarà accreditata automaticamente della Segreteria Generale Studenti

#### **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 dall'art. 19 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 il Consiglio del Corso di Studio delibera le modalità di verifica.
4. Per essere ammessi agli esami di profitto, gli studenti, dovranno prenotarsi utilizzando il portale Servizi OnLine dell'Ateneo, e registrare l'esame con modalità online.
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 Direttore della Scuola 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 20 giorni prima della data stabilita per la seduta di laurea.
6. Per ciascun anno accademico il Consiglio di Scuola, 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 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 2016/2017 - AA 2016/2017

| Denominazione del corso        | Course                          | SSD     | TAF | CFU<br>Lez | CFU<br>Es | CFU<br>tot |
|--------------------------------|---------------------------------|---------|-----|------------|-----------|------------|
| Matematica                     | Mathematics                     | MAT/05  | A   | 5          | 1         | 6          |
| Fisica                         | Physics                         | FIS/07  | A   | 5          | 1         | 6          |
| Chimica organica               | Organic Chemistry               | CHIM/06 | A   | 5          | 1         | 6          |
| Chimica generale ed inorganica | General and Inorganic Chemistry | CHIM/03 | A   | 5          | 1         | 6          |
| Genetica                       | Genetics                        | AGR/07  | B   | 6          | 1         | 7          |
| Chimica fisica                 | Physical Chemistry              | CHIM/02 | A   | 5          | 1         | 6          |
| Produzioni animali             | Animal Production               | AGR/19  | C   | 8          | 1         | 9          |
| Inglese                        |                                 |         | E   |            | 6         | 6          |
| <b>TOTALE</b>                  |                                 |         |     | <b>39</b>  | <b>13</b> | <b>52</b>  |

**2 anno - Coorte 2015/2016 - AA 2016/2017**

| Denominazione del corso                         | Course   | SSD        | TAF | CFU Lez | CFU Es | CFU tot   |
|---|--|------------|-----|---------|--------|-----------|
| Biochimica generale ed enzimologia              | General Biochemistry and Enzymology            | BIO/10     | A   | 8       | 1      | 9         |
| Fisica tecnica                                  | Applied physics for food science               | ING-IND/10 | B   | 8       | 1      | 9         |
| Microbiologia generale                          | General microbiology                           | AGR/16     | B   | 5       | 1      | 6         |
| Macchine e impianti per le industrie alimentari | Machines and plants for the agro-food industry | AGR/09     | B   | 3       | 1      | 4         |
| Igiene  | Hygiene  | MED/42     | B   | 5       | 1      | 6         |
| Patologia delle derrate alimentari              | Post-harvest pathology                         | AGR/12     | B   | 5       | 1      | 6         |
| Operazioni unitarie delle industrie alimentari  | Unit Operations in the Food Industry           | AGR/15     | B   | 8       | 1      | 9         |
| Scelta dello studente                           |  |            | D   |         |        | 12        |
| <b>TOTALE</b>                                   |  |            |     |         |        | <b>66</b> |

**3 anno coorte 2014/2015 - AA 2016/2017**

| Denominazione del corso   | Course  | SSD    | TAF | CFU Lez | CFU Es | CFU tot   |
|---|---|--------|-----|---------|--------|-----------|
| Processi delle tecnologie alimentari  | Food Processing technologies  | AGR/15 | B   | 8       | 1      | 9         |
| Economia e politica agroalimentare  | Agrifood Economics and Policy   | AGR/01 | B   | 8       | 1      | 9         |
| Valutazione e Gestione della qualità degli alimenti: Modulo Analisi chimica, fisica e sensoriale degli alimenti   | Evaluation and management of food quality: Chemical, physical and sensory analysis of foods | AGR/15 | B   | 5       | 1      | 6         |
| Valutazione e Gestione della qualità degli alimenti: Modulo Gestione della qualità e sanificazione degli impianti | Evaluation and management of food quality:  | AGR/15 | B   | 5       | 1      | 6         |
| Microbiologia degli alimenti  | Food Microbiology   | AGR/16 | B   | 8       | 1      | 9         |
| Gestione del rischio microbiologico negli alimenti  | Management of microbiological risk in food  | AGR/16 | B   | 5       | 1      | 6         |
| Tirocinio Pratico-Applicativo   |   |        | F   |         | 9      | 9         |
| Esame finale  |   |        | E   |         |        | 3         |
| <b>TOTALE</b>   |   |        |     |         |        | <b>57</b> |

Sono, inoltre, disponibili come insegnamenti da scegliere per le TAF D i seguenti corsi

| Denominazione del corso                                  | SSD    | TAF | CFU Lez | CFU Es | CFU tot | Cod. Esame | Docente                 |
|--|--------|-----|---------|--------|---------|------------|-------------------------|
| Macchine e impianti per le produzioni tipiche di qualità | AGR/09 | D   | 5       | 1      | 6       | AGR0259    | DI RENZO Giovanni Carlo |
| Tracciabilità genetica di prodotti alimentari            | AGR/07 | D   | 5       | 1      | 6       | FAM0518    | LOGOZZO Giuseppina      |
| Bioteecnologie Microbiche alimentari                     | AGR/16 | D   | 5       | 1      | 6       | AGR0260    | CAPECE Angela           |

**Docenti di riferimento**

|    | <b>Cognome e Nome</b>    | <b>Fascia</b>            | <b>S.S.D.</b> |
|----|--------------------------|--------------------------|---------------|
| 1  | AMATO Mariana Rosaria A. | Associato confermato     | AGR/02        |
| 2  | GALGANO Fernanda         | Associato non confermato | AGR/15        |
| 3  | DI RENZO Giovanni Carlo  | Ordinario                | AGR/09        |
| 4  | NUZZACI MARIA            | Ricercatore              | AGR/12        |
| 5  | NICASTRO Maria Gabriella | Ricercatore              | AGR/01        |
| 6  | LOGOZZO Giuseppina       | Ricercatore              | AGR/07        |
| 7  | RICCIARDI Annamaria      | Associato non confermato | AGR/16        |
| 8  | RICCIARDI Giampaolo      | Ordinario                | CHIM/03       |
| 9  | GIOIA Tania              | RTDa                     | AGR/07        |
| 10 | CAPECE Angela            | Associato non confermato | AGR/16        |

## Art. 14 - 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 curricolari, 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 deve essere effettuata in concomitanza con l'iscrizione ovvero, in caso di modifica successiva, entro il 31 ottobre di ogni anno accademico 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 2016 - 2017 - AA 2016/2017**

| Denominazione del corso   | Course   | SSD     | Ambito Disciplinare   | TAF | 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   | 5       | 1      | 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   | 5       | 1      | 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   | 8       | 1      | 9         |
| Genetica Agraria  | Genetics   | AGR/07  | Discipline della produzione vegetale                                    | B   | 5       | 5      | 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   | 8       | 1      | 9         |
| <b>TOTALE</b>   |  |         |   |     |         |        | <b>54</b> |

**2° anno - coorte 2015 - 2016 - AA 2016/2017**

| Denominazione del corso                      | Denominazione dell'insegnamento inglese | SSD    | Ambito Disciplinare                           | TAF | CFU Lez | CFU Es | CFU tot   |
|--|---|--------|---|-----|---------|--------|-----------|
| Economia Agraria                             | Agricultural Economics                  | AGR/01 | Discipline economiche estimative e giuridiche | B   | 8       | 1      | 9         |
| Zootecnica generale e miglioramento genetico | Animal Breeding                         | AGR/17 | Discipline delle scienze animali              | B   | 8       | 1      | 9         |
| Chimica e biochimica agraria                 | Agricultural Chemistry nd Biochemistry  | AGR/13 | Affine  | C   | 5       | 1      | 6         |
| Agronomia Generale                           | Cropping Systems Management             | AGR/02 | Discipline della produzione vegetale          | B   | 5       | 1      | 6         |
| Coltivazioni Erbacee                         | Herbaceous crops                        | AGR/02 | Discipline della produzione vegetale          | B   | 5       | 1      | 6         |
| Tecnologia per gli allevamenti animali       | Technology for animal husbandry         | AGR/19 | Discipline delle scienze animali              | B   | 5       | 1      | 6         |
| Orticoltura                                  | Vegetable crops science                 | AGR/04 | Discipline della produzione vegetale          | B   | 5       | 1      | 6         |
| Arboricoltura Generale                       | General tree crops                      | AGR/03 | Discipline della produzione vegetale          | B   | 5       | 1      | 6         |
| Scelta dello studente                        |   |        | Comune  | D   |         |        | 12        |
| <b>TOTALE</b>                                |   |        |   |     |         |        | <b>66</b> |

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

**Classe L25 - DDMM 16 marzo 2007**

**CURRICULUM PRODUZIONI ZOOTECNICHE**

**1° anno - coorte 2016 - 2017 - AA 2016/2017**

| Denominazione del corso   | Denominazione dell'insegnamento inglese  | SSD     | Ambito Disciplinare   | TAF | 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   | 5       | 1      | 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   | 5       | 1      | 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   | 8       | 1      | 9         |
| Genetica Animale e tracciabilità  | Animal Genetics and Traceability   | AGR/17  | Discipline delle Produzioni Animali                                     | B   | 8       | 1      | 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   | 8       | 1      | 9         |
| <b>TOTALE</b>   |  |         |   |     |         |        | <b>57</b> |

**2° anno - coorte 2015 - 2016 - AA 2016/2017**

| Denominazione del corso                      | Denominazione dell'insegnamento inglese | SSD    | Ambito Disciplinare                           | TAF | CFU Lez | CFU Es | CFU tot   |
|--|---|--------|---|-----|---------|--------|-----------|
| Economia Agraria                             | Agricultural Economics                  | AGR/01 | Discipline economiche estimative e giuridiche | B   | 8       | 1      | 9         |
| Zootecnica generale e miglioramento genetico | Animal Breeding                         | AGR/17 | Discipline delle scienze animali              | B   | 8       | 1      | 9         |
| Chimica e biochimica agraria                 | Agricultural Chemistry and Biochemistry | AGR/13 | Affine  | C   | 5       | 1      | 6         |
| Agronomia Generale                           | Cropping Systems Management             | AGR/02 | Discipline della produzione vegetale          | B   | 5       | 1      | 6         |
| Foraggicoltura e coltivazioni erbacee        |   | AGR/02 | Discipline della produzione vegetale          | B   | 5       | 1      | 6         |
| Tecnologia per gli allevamenti animali       | Technology for animal husbandry         | AGR/19 | Discipline delle scienze animali              | B   | 5       | 1      | 6         |
| Nutrizione e Alimentazione Animale           | Animal Nutrition and Feeding            | AGR/19 | Discipline delle scienze animali              | B   | 8       | 1      | 9         |
| Scelta dello studente                        |   |        | Comune  | D   |         |        | 12        |
| <b>TOTALE</b>                                |   |        |   |     |         |        | <b>63</b> |

3° anno coorte 2014 – 2015 (Comune a tutti e due i curricula)

| Denominazione del corso  | Denominazione dell'insegnamento inglese                        | SSD    | Ambito Disciplinare   | TAF | CFU Lez | CFU Es | CFU tot   |
|--|--|--------|---|-----|---------|--------|-----------|
| Microbiologia e Industrie agrarie: Modulo di Microbiologia Agraria | Applied Microbiology and Food Technology: Applied microbiology | AGR/16 | Affine  | C   | 5       | 1      | 6         |
| Microbiologia e Industrie agrarie: Modulo di Industrie Agrarie     | Applied Microbiology and Food Technology: Food Technology      | AGR/15 | Affine  | C   | 5       | 1      | 6         |
| Meccanica e meccanizzazione agricola                               | Meccanics  | AGR/09 | Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione  | B   | 8       | 1      | 9         |
| Rilievo, rappresentazione e Gis                                    | Engineering Surveying, Mapping and GIS                         | AGR/10 | Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione  | B   | 5       | 1      | 6         |
| Entomologia e Zoologia   | Entomology and Zoology   | AGR/11 | Discipline della difesa   | B   | 8       | 1      | 9         |
| Patologia Vegetale   | Plant pathology  | AGR/12 | Discipline della difesa   | B   | 8       | 1      | 9         |
| Estimo Rurale  | Rural estimate   | AGR/01 | Discipline economiche estimative e giuridiche                           | B   | 5       | 1      | 6         |
| Tirocinio Pratico-Applicativo                                      |  |        | Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)              | F   |         |        | 6         |
| Esame finale   |  |        | Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c) | E   |         |        | 3         |
| <b>TOTALE</b>  |  |        |   |     |         |        | <b>60</b> |

Sono, inoltre, disponibili come insegnamenti da scegliere per le TAF D i seguenti corsi

| Denominazione del corso   | SSD    | TAF | CFU Lez | CFU Es | CFU tot | Cod. Esame | Docente         |
|---|--------|-----|---------|--------|---------|------------|-----------------|
| Macchine e tecnologie satellitari per l'agricoltura di precisione | AGR/09 | D   | 5       | 1      | 6       | AGR0257    | D'ANTONIO Paola |
| Sistemi colturali sostenibili                                     | AGR/02 | D   | 8       | 1      | 9       | AGR0258    | LOVELLI Stella  |

**Docenti Referenti**

|   | Cognome e Nome                | Fascia               | S.S.D. |
|---|-------------------------------|----------------------|--------|
| 1 | CAMELE Ippolito Natale        | Associato confermato | AGR/12 |
| 2 | DI GREGORIO Paola             | Associato confermato | AGR/17 |
| 3 | DI TRANA Adriana Carmen Lucia | Associato confermato | AGR/19 |
| 4 | LANGELLA Emilia               | Ricercatore          | VET/01 |
| 5 | PERRETTI Biagio               | Ricercatore          | AGR/01 |
| 6 | RANDO Andrea                  | Ordinario            | AGR/17 |

|   |                     |                          |        |
|---|---------------------|--------------------------|--------|
| 7 | ROSATI Leonardo     | Ricercatore              | BIO/03 |
| 8 | SOFO Adriano        | Associato non confermato | AGR/13 |
| 9 | BATTAGLIA Donatella | Associato confermato     | AGR/11 |

## Art. 15 - 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.

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

1° anno – coorte 2016 – 2017 – AA 2016/2017

| Denominazione del corso  | Course                                  | SSD     | Ambito Disciplinare   | TAF | CFU Lez | CFU Es | CFU tot   |
|--|---|---------|---|-----|---------|--------|-----------|
| Matematica   | Mathematics                             | MAT/05  | Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche                        | A   | 5       | 1      | 6         |
| Chimica generale ed inorganica ed elementi di chimica organica | General Inorganic and Organic Chemistry | CHIM/03 | Discipline chimiche   | A   | 7       | 2      | 9         |
| Fisica   | Physics                                 | FIS/07  | Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche                        | A   | 5       | 1      | 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   | 10      | 2      | 12        |
| Entomologia e zoologia   | Entomology and Zoology                  | AGR/11  | Discipline della difesa   | B   | 8       | 1      | 9         |
| Genetica vegetale  | Genetics and Breeding                   | AGR/07  | Discipline biologiche   | A   | 5       | 1      | 6         |
| Topografia, G.I.S. e Tecniche di Rilevamento                   | Topography, G.I.S. and survey design    | AGR/10  | Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione  | C   | 5       | 1      | 6         |
| <b>TOTALE</b>  |   |         |   |     |         |        | <b>60</b> |

**2° anno – coorte 2015 – 2016 – AA 2016/2017**

| Denominazione del corso                     | Course  | SSD    | Ambito Disciplinare  | TAF | CFU Lez | CFU Es | CFU tot   |
|---|---|--------|--|-----|---------|--------|-----------|
| Meccanizzazione forestale                   | Forest mechanisation                                  | AGR/09 | Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione | B   | 5       | 1      | 6         |
| Zootecnica sostenibile                      | Sustainable Animal Husbandry                          | AGR19  | Affine   | C   | 5       | 1      | 6         |
| Chimica Agraria ed elementi di biochimica   | Agricultural Chemistry and principles of Biochemistry | AGR/13 | Discipline della produzione vegetale                                   | B   | 8       | 1      | 9         |
| Economia e politica forestale ed ambientale | Forest and enviromental Economics and Policy          | AGR/01 | Discipline economiche estimative e giuridiche                          | B   | 10      | 2      | 12        |
| Ecologia e dasometria                       | Ecology and Dendrometry                               | AGR/05 | Discipline forestali ed ambientali                                     | B   | 10      | 2      | 12        |
| Entomologia e zoologia                      | Entomology and Zoology                                | AGR/11 | Discipline della difesa  | B   | 8       | 1      | 9         |
| Scelta dello studente                       |   |        | Comune   | D   |         |        | 12        |
| <b>TOTALE</b>                               |   |        |  |     |         |        | <b>66</b> |

**3° anno – coorte 2014 – 2015 – AA 2016/2017**

| Denominazione del corso                                     | Course   | SSD    | Ambito Disciplinare   | TAF | CFU Lez | CFU Es | CFU tot   |
|---|--|--------|---|-----|---------|--------|-----------|
| Selvicoltura e principi di gestione forestale               | Silviculture e Forestry management             | AGR/05 | Discipline forestali ed ambientali                                      | B   | 10      | 2      | 12        |
| Idraulica e sistemazioni idraulico forestali                | Hydraulics and Forestry Soil Conservation      | AGR/08 | Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione  | B   | 5       | 1      | 6         |
| Sistemi agronomici e produzioni erbacee in ambiente montano | Mountain Crops System                          | AGR/02 | Affine  | C   | 5       | 1      | 6         |
| Tecnologia del legno e utilizzazioni forestali              | Wood Technology and forest                     | AGR/06 | Discipline delle tecnologie del legno                                   | B   | 10      | 2      | 12        |
| Estimo forestale e valutazioni ambientali                   | Forest appraisal and environmental evaluations | AGR/01 | Discipline economiche estimative e giuridiche                           | B   | 8       | 1      | 9         |
| Patologia vegetale forestale                                | Forest Pathology                               | AGR/12 | Discipline della difesa   | B   | 5       | 1      | 6         |
| Tirocinio Pratico-Applicativo                               |  |        | Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)              | F   |         |        | 6         |
| Esame finale  |  |        | Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c) | E   |         |        | 3         |
| <b>TOTALE</b>   |  |        |   |     |         |        | <b>60</b> |

Sono, inoltre, disponibili come insegnamenti da scegliere per le TAF D i seguenti corsi

| Denominazione del corso | SSD    | TAF | CFU<br>Lez | CFU<br>Es | CFU<br>tot | Cod.<br>Esame | Responsabile       |
|-------------------------|--------|-----|------------|-----------|------------|---------------|--------------------|
| Fisiologia Vegetale     | AGR/13 | D   | 5          | 1         | 6          | AGR0264       | FASCETTI Simonetta |
| Botanica ambientale     | BIO/03 | D   | 5          | 1         | 6          | AGR0263       | SOFO Adriano       |

#### Docenti di riferimento

|   | Cognome e Nome      | Fascia                   | S.S.D. |
|---|---------------------|--------------------------|--------|
| 1 | COMEGNA Alessandro  | Ricercatore              | AGR/08 |
| 2 | COSENTINO Carlo     | Ricercatore              | AGR/19 |
| 3 | FIGLIUOLO Giovanni  | Associato confermato     | AGR/07 |
| 4 | FASCETTI Simonetta  | Associato confermato     | BIO/03 |
| 5 | MORETTI Nicola      | Associato confermato     | AGR/06 |
| 6 | PIERANGELI Domenico | Associato confermato     | AGR/05 |
| 7 | RIPULLONE Francesco | Associato non confermato | AGR/05 |
| 8 | DE FRANCHI Sergio   | Ordinario                | AGR/02 |
| 9 | SCOPA Antonio       | Associato confermato     | AGR/13 |



## **Art. 16 - 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 deve essere effettuata in concomitanza con l'iscrizione ovvero, in caso di modifica successiva, entro il 31 ottobre di ogni anno accademico presso la Segreteria Generale Studenti.

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

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE (classe LM 69)  
1 ANNO – curriculum in Scienze Agrarie - COORTE 2016 – 2017

| Denominazione del corso   | Course  | SSD    | Ambito Disciplinare                                  | TAF | 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   | 8       | 1      | 9         |
| 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   | 5       | 1      | 6         |
| Chimica della fertilizzazione e degli agrofarmaci   | Chemistry of fertilization and pesticides   | AGR/13 | Discipline della fertilità e conservazione del suolo | B   | 7       | 1      | 8         |
| Miglioramento genetico e risorse genetiche agrarie  | Plant Breeding and Genetic Resources  | AGR/07 | Discipline del miglioramento genetico                | B   | 5       | 1      | 6         |
| DIFESA INTEGRALE Modulo di Entomologia applicata  | Applied Entomology  | AGR/11 | Attività affini e integrative                        | C   | 5       | 1      | 6         |
| DIFESA INTEGRALE Modulo di Patologia Applicata  | Applied Plant Pathology   | AGR/12 | Attività affini e integrative                        | C   | 5       | 1      | 6         |
| Idraulica agraria e tecnica degli impianti irrigui  | Hydraulics and agro-irrigation systems design   | AGR/08 | Discipline della ingegneria agraria                  | B   | 7       | 1      | 8         |
| Principi e tecniche di aridocoltura ed irrigazione  | Principles of dryfarming and irrigation management  | AGR/02 | Attività Affini e Integrative                        | C   | 5       | 1      | 6         |
| Costruzioni e pianificazione dei sistemi agrari   | Constructions and rural planning  | AGR/10 | Discipline della ingegneria agraria                  | B   | 7       | 1      | 8         |
| <b>TOTALE</b>   |   |        |  |     |         |        | <b>63</b> |

2 ANNO –COORTE 2015 – 2016

| Denominazione del corso       | Course                           | SSD    | Ambito Disciplinare                                     | TAF | 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   | 7       | 1      | 8       |
| Arboricoltura Speciale        | Arboriculture                    | AGR/03 | Discipline della produzione                             | B   | 5       | 1      | 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   | 7       | 1      | 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>23</b> | <b>10</b> | <b>57</b> |

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE (classe LM 69)

1 ANNO - - curriculum in Produzioni Zootecniche - COORTE 2016 - 2017

| Denominazione del corso  | Course  | SSD    | Ambito Disciplinare                                  | TAF | CFU Lez | CFU Es | CFU tot   |
|--|---|--------|--|-----|---------|--------|-----------|
| Zootecnica sostenibile: Modulo di razionamento e alimentazione sostenibile | Sustainable Animal Husbandry                  | AGR/18 | Discipline della produzione                          | B   | 8       | 1      | 9         |
| Zootecnica sostenibile: Modulo di Zootecnia Biologica e Benessere Animale  | Sustainable Animal Husbandry                  | AGR/19 | Discipline della produzione                          | B   | 5       | 1      | 6         |
| Chimica della fertilizzazione e degli agrofarmaci                          | Chemistry of fertilization and pesticides     | AGR/13 | Discipline della fertilità e conservazione del suolo | B   | 7       | 1      | 8         |
| Miglioramento genetico e risorse genetiche agrarie                         | Plant Breeding and Genetic Resources          | AGR/07 | Discipline del miglioramento genetico                | B   | 5       | 1      | 6         |
| Difesa Integrata: Modulo di Entomologia applicata                          | Applied Entomology                            | AGR/11 | Attività affini e integrative                        | C   | 5       | 1      | 6         |
| Difesa Integrata: Modulo di Patologia Applicata                            | Applied Plant Pathology                       | AGR/12 | Attività affini e integrative                        | C   | 5       | 1      | 6         |
| Idraulica agraria e tecnica degli impianti irrigui                         | Hydraulics and agro-irrigation systems design | AGR/08 | Discipline della ingegneria agraria                  | B   | 7       | 1      | 8         |
| Fisiopatologia della Riproduzione Animale                                  | Physio-pathology of animal reproduction       | VET/10 | Attività Affini e Integrative                        | C   | 5       | 1      | 6         |
| Costruzioni e pianificazione dei sistemi agrari                            | Constructions and rural planning              | AGR/10 | Discipline della ingegneria agraria                  | B   | 7       | 1      | 8         |
| <b>TOTALE</b>  |   |        |  |     |         |        | <b>63</b> |

2 ANNO - curriculum in Produzioni Zootecniche - COORTE 2015 - 2016

| Denominazione del corso     | Course                           | SSD    | Ambito Disciplinare                                     | TAF | 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   | 7       | 1      | 8       |
| Idrobiologia e Acquacoltura | Hydrobiology and aquaculture     | AGR/20 | Discipline della produzione                             | B   | 5       | 1      | 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 | 7         | 1         | 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>23</b> | <b>10</b> | <b>57</b> |

Sono, inoltre, disponibili come insegnamenti da scegliere per le TAF D i seguenti corsi

| Denominazione del corso       | SSD    | TAF | CFU Lez | CFU Es | CFU tot | Cod. Esame | Docente        |
|-------------------------------|--------|-----|---------|--------|---------|------------|----------------|
| Sistemi colturali sostenibili | AGR/02 | D   | 8       | 1      | 9       | AGR0258    | LOVELLI Stella |

**Docenti di riferimento:**

|   | Cognome e Nome              | Fascia                   | S.S.D. |
|---|-----------------------------|--------------------------|--------|
| 1 | PACELLI Corrado             | Associato                | AGR/18 |
| 2 | GAMBACORTA Emilio           | Ordinario                | AGR/19 |
| 3 | GHERBIN Piergiorgio         | Associato confermato     | AGR/02 |
| 4 | LOVELLI Stella              | Associato non confermato | AGR/02 |
| 5 | RIVELLI Anna Rita           | Associato confermato     | AGR/02 |
| 6 | SPAGNOLETTI ZEULI Pierluigi | Ordinario                | AGR/07 |
| 7 | CRESCENZI Aniello           | Associato confermato     | AGR/11 |
| 8 | CECCHINI Stefano            | Ricercatore              | AGR/20 |

## **Art. 17 – 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 – coorte 2016 – 2017

| Denominazione del corso  | Course   | SSD    | TAF | CFU<br>Lez | CFU<br>Es | CFU<br>tot |
|--|--|--------|-----|------------|-----------|------------|
| Costruzioni e pianificazione dei sistemi forestali                                       | Construction and planning of forest systems  | AGR/10 | B   | 5          | 1         | 6          |
| Idrologia di bacino e gestione delle risorse idriche                                     | Basin hydrology and water management   | AGR/08 | B   | 8          | 2         | 10         |
| Inquinamento del suolo e bioremediation  | Soil pollution and bioremediation  | AGR/13 | B   | 5          | 1         | 6          |
| Legislazione Forestale   | Forestry Law   | IUS/03 | B   | 5          | 1         | 6          |
| Protezione dagli incendi, ecologia del fuoco e restauro aree percorse                    | Wildland fires protection, fire ecology and burnt areas restoration                                | AGR/05 | B   | 7          | 1         | 8          |
| Selvicoltura speciale e processi ecosistemici  | Regional silviculture and ecosystem processes  | AGR/05 | B   | 10         | 2         | 12         |
| Sicurezza ed ergonomia dei cantieri e industrie del legno: Modulo Sicurezza ed Ergonomia | Ergonomics and safety of building sites and forest industries: Forest worker safety and ergonomics | AGR/09 | B   | 5          | 1         | 6          |
| Sicurezza ed ergonomia dei cantieri e industrie del legno: Modulo Industrie del legno    | Ergonomics and safety of building sites and forest industries: Forest Industry                     | AGR/06 | B   | 5          | 1         | 6          |
| Gestione dei pascoli in ambiente montano   | Mountain pasture management  | AGR/02 | B   | 5          | 1         | 6          |
| <b>TOTALE</b>  |  |        |     | <b>52</b>  | <b>10</b> | <b>66</b>  |

2° anno – coorte 2015 – 2016

| Denominazione del corso                                 | Course   | SSD    | TAF | CFU<br>Lez | CFU<br>Es | CFU<br>tot |
|---|--|--------|-----|------------|-----------|------------|
| Pianificazione Economica, territoriale e ambientale     | Economic planning, spatial and environmental           | AGR/01 | B   | 5          | 1         | 6          |
| Assestamento forestale e inventari forestali            | Forest management and forest inventories               | AGR/05 | B   | 10         | 2         | 12         |
| Allevamenti faunistici e venatori e Gestione Faunistica | Livestock and wildlife hunting and Wildlife Management | AGR/19 | C   | 10         | 2         | 12         |
| Esame a scelta libera                                   |  |        | D   |            |           | 12         |
| Laboratorio Competenze (idoneità)                       | Competency Labs  |        | F   |            | 1         | 1          |
| Esame finale  |  |        | E   |            |           | 15         |
| <b>TOTALE</b>   |  |        |     | <b>23</b>  | <b>6</b>  | <b>58</b>  |

**Docenti di riferimento:**

|   | <b>Cognome e Nome</b>         | <b>Fascia</b>            | <b>S.S.D.</b> |
|---|-------------------------------|--------------------------|---------------|
| 1 | BORGHETTI Marco               | Ordinario                | AGR/05        |
| 2 | COPPOLA Antonio               | Associato confermato     | AGR/08        |
| 3 | COZZI Mario                   | Associato non confermato | AGR/01        |
| 4 | FERRARA Agostino Maria Silvio | Ordinario                | AGR/05        |
| 5 | FRESCHI Pierangelo            | Associato confermato     | AGR/19        |
| 6 | TODARO Luigi                  | Ricercatore              | AGR/6         |

## **Art. 18 -- 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 2016-2017 – AA 2016/2017**

| Denominazione del corso   | Course   | SSD    | TAF | CFU Lez   | CFU Es   | CFU tot   |
|---|--|--------|-----|-----------|----------|-----------|
| Valutazione dei prodotti di origine animale                             | <i>Animal derived foodstuff evaluation</i>                                 | AGR/19 | B   | 8         | 1        | 9         |
| Sicurezza e conservazione degli alimenti                                | <i>Food safety and preservation</i>  | AGR/16 | B   | 8         | 1        | 9         |
| Analisi, qualità e sviluppo dei prodotti alimentari                     | <i>Analysis, quality and development of food product</i>                   | AGR/15 | B   | 8         | 1        | 9         |
| Economia della qualità e marketing nel sistema agroalimentare           | <i>Economics of quality and marketing in the agrofood system</i>           | AGR/01 | B   | 5         | 1        | 6         |
| Produzioni animali sostenibili  | <i>Animal products and environmental sustainability</i>                    | AGR/19 | C   | 5         | 1        | 6         |
| Metodi per il controllo microbiologico negli alimenti                   | <i>Methods for microbiological control in food</i>                         | AGR/16 | B   | 5         | 1        | 6         |
| Automazione e controllo dei processi agro-industriali                   | <i>Automation and process control in the agro-food industry</i>            | AGR/09 | C   | 5         | 1        | 6         |
| Valorizzazione di produzioni ortive e officinali per molecole bioattive | <i>Exploiting of vegetable and medicinal crops for bioactive compounds</i> | AGR/04 | B   | 5         | 1        | 6         |
| <b>TOTALE</b>   |  |        |     | <b>49</b> | <b>8</b> | <b>57</b> |

**2° anno – Coorte 2015 – 2016 – AA 2016/2017**

| Denominazione del corso   | Course   | SSD     | TAF | CFU Lez   | CFU Es   | CFU tot   |
|---|--|---------|-----|-----------|----------|-----------|
| Chimica degli alimenti  | <i>Food chemistry</i>  | CHIM/10 | B   | 5         | 1        | 6         |
| Analisi e qualità degli alimenti  | <i>Food quality management</i>   | AGR/15  | B   | 5         | 1        | 6         |
| Tecnologie di conservazione e packaging degli alimenti                  | <i>Technologies of food packaging and preservation</i>                     | AGR/15  | B   | 7         | 2        | 9         |
| Valorizzazione di produzioni ortive e officinali per molecole bioattive | <i>Exploiting of vegetable and medicinal crops for bioactive compounds</i> | AGR/04  | B   | 5         | 1        | 6         |
| Laboratorio Competenze  | Competency Labs  |         | F   |           | 1        | 1         |
| Esame finale e internato di tesi magistrale                             | <i>Thesis and internship</i>   |         | E   |           |          | 29        |
| <b>TOTALE</b>   |  |         |     | <b>22</b> | <b>6</b> | <b>57</b> |

Sono, inoltre, disponibili come insegnamenti da scegliere per le TAF D i seguenti corsi

| Denominazione del corso  | SSD    | TAF | CFU<br>Lez | CFU<br>Es | CFU<br>tot | Cod.<br>Esame | Docente Incaricato |
|--|--------|-----|------------|-----------|------------|---------------|--------------------|
| Laboratorio di macchine e impianti per le produzioni casearie    | AGR/09 | D   | 5          | 1         | 6          | AGR0239       | DI RENZO Giovanni  |
| Microbiologia Lattiero Casearia                                  | AGR/16 | D   | 5          | 1         | 6          | AGR0240       | PARENTE Eugenio    |
| Ricerche di Mercato per le produzioni agroalimentari sostenibili | AGR/01 | D   | 5          | 1         | 6          | AGR0241       | VASTOLA Antonella  |

**Docenti di Riferimento:**

|   | Cognome e Nome        | Fascia                     | S.S.D. |
|---|-----------------------|----------------------------|--------|
| 1 | ALTIERI Giuseppe      | Associato confermato       | AGR/09 |
| 2 | CANDIDO Vincenzo      | Associato confermato       | AGR/04 |
| 4 | CARUSO Marisa Carmela | Ricercatore non confermato | AGR/15 |
| 5 | NAPOLITANO Fabio      | Associato confermato       | AGR/19 |
| 6 | PARENTE Eugenio       | Ordinario                  | AGR/16 |
| 7 | PERNA Annamaria       | Ricercatore                | AGR/19 |

## **Art. 19 - Corso di Laurea Magistrale Internazionale in Gestione sostenibile della qualità alimentare – Sustainable Management of Food Quality (Edamus)**

Obiettivo della proposta è di creare un nuovo ed innovativo curriculum di studi multidisciplinare, in grado di formare professionisti che siano in grado di interfacciarsi con le diverse aree e i differenti attori che operano nell'ambito dello sviluppo e realizzazione di prodotti agroalimentari.

Non sono presenti, infatti, nel quadro dell'offerta formativa in campo della sicurezza e qualità agroalimentare, percorsi di istruzione superiore di secondo livello (lauree magistrali) con approccio multidisciplinare.

Il percorso di laurea magistrale proposto offre un curriculum di studi incentrato su temi della sostenibilità delle produzioni agroalimentari che superi il normale approccio disciplinare basato sulle scienze della terra (agronomia, microbiologia, tecnologie) ma che comprenda anche discipline afferenti alle scienze sociali, alla salute pubblica e alla pianificazione in una dimensione internazionale.

Questo approccio, che mette insieme aree disciplinari che raramente si trovano nello stesso curriculum di studi, rappresenta il maggior punto di forza della proposta soprattutto in un'ottica di maggiore appeal del titolo di studio da parte del mercato del lavoro sempre più competitivo.

I nuovi attori e le nuove aree di business del settore agroalimentare, infatti, utilizzano sempre più una visione multidisciplinare che guarda contemporaneamente alla qualità, alla sicurezza e salubrità delle produzioni e alla loro sostenibilità ambientale e sociale.

Il progetto di corso di Laurea Internazionale è stato approvato nell'ambito del Programma Erasmus-Mundus.

I Partners del progetto di laurea internazionale sono:

1. University Montpellier 1 (UM1), France
2. Mediterranean Agronomic Institute of Montpellier (IAMM), France,
3. Mediterranean Agronomic Institute of Zaragoza (IAMz), Spain
4. University of Basilicata (UNIBAS), Potenza, Italy
5. Mediterranean Agronomic Institute of Chania (MAICH), Greece
6. Université Mentouri de Constantine (UMC), Constantine, Algeria

Tre partners hanno sottoscritto un agreement che prevede il rilascio di un titolo di studio multiplo secondo lo schema seguente:

Degree awarding institutions Name of the degree

1. University Montpellier 1 (UM1) - Montpellier, France: Master 2  
Domaine : Sciences, technologie, santé  
Mention : biologie, santé  
Spécialité : Nutrition, agrovalorisation, sécurité de l'aliment
2. Mediterranean Agronomic Institute of Zaragoza (IAMz) - Zaragoza, Spain: Master of Science in Sustainable Management of Food Quality
3. Basilicata University (UNIBAS) - Potenza, Italy: Laurea Magistrale in Gestione Sostenibile della Qualità Alimentare Classe LM70

Il corso di laurea magistrale in Sustainable Management of Food quality ha una durata normale di due anni e corrisponde al conseguimento di 120 crediti formativi universitari (CFU).

Alla fine del percorso di studi i laureati in Sustainable Management of Food quality saranno in grado di:

- gestire le problematiche alimentari e della nutrizione;
- gestire le problematiche della sicurezza alimentare e della salute pubblica;
- assicurare la sicurezza e la salubrità degli alimenti;
- considerare la sostenibilità alimentare sotto i differenti aspetti: innovazione, marketing, produzioni biologiche, impatto ambientale delle produzioni, ecc.;
- ottimizzare e gestire progetti di ricerca e industriale, relativi all'intera filiera produttiva degli alimenti;
- analizzare e comprendere il quadro legislativo europeo ed internazionale in cui si collocano lo sviluppo e la produzione dei prodotti agroalimentari;
- 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;
- utilizzare, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, preferibilmente l'inglese, con specifico riferimento ai lessici disciplinari;

Il percorso è strutturato in modo che l'approccio multidisciplinare, che è alla base del progetto di questo corso di studi, abbia, tra i partner, precisi referenti scientifico disciplinari e relative responsabilità didattiche nella fase di gestione/erogazione delle attività didattiche:

1. l'aspetto relativo alla sicurezza alimentare, la salute pubblica e le problematiche alimentari e nutrizionali sarà erogato dalla University Montpellier 1 (UM1), France ;
2. l'aspetto relativo salubrità e alla qualità dei processi produttivi e dei prodotti sarà erogato dalla Università della Basilicata , Italy
3. l'aspetto del management e del marketing sarà erogato dallo IAMz di Saragoza, Spain.

Il ruolo degli altri partners, Université Mentouri de Constantine (UMC), Constantine, Algeria, Mediterranean Agronomic Institute of Montpellier (IAMM), France, Mediterranean Agronomic Institute of Chania (MAICh), Greece University of Tsukuba, Japan, sarà di supporto alle attività didattiche e di ospitalità nella fase di internato e stage.

**1 anno – Coorte 2016/17 – AA 2016/17**

| Denominazione del corso                         | Denominazione del corso (Inglese)               | SSD    | TA<br>F | CF<br>U<br>Lez | CF<br>U<br>Es | CF<br>U<br>tot |
|---|---|--------|---------|----------------|---------------|----------------|
| Nutrition, food security and safety, law        | Nutrition, food security and safety, law        | AGR/15 | B       |                |               | 5              |
| Nutrition, food security and safety, law        | Nutrition, food security and safety, law        | AGR/16 | B       |                |               | 5              |
| Nutrition                                       | Nutrition a                                     | MED/49 | D       |                |               | 5              |
|   | Nutrition b                                     | AGR/15 | B       |                |               |                |
|   | Nutrition c                                     | AGR/16 | B       |                |               |                |
| Communication and interculturality              | Communication and interculturality              |        | D       |                |               | 5              |
| Agrifood economics and sociology                | Agrifood economics and sociology                | AGR/01 | B       |                |               | 5              |
| CONOSCENZE LINGUISTICHE                         |   |        | F       |                |               | 5              |
| Organic standards and legislation               | Organic standards and legislation               | IUS/03 | B       | 5              | 1             | 6              |
| Organic Mediterranean commodities production    | Organic Mediterranean commodities production    | AGR/04 | B       | 10             | 2             | 12             |
| Economics of Quality for Sustainable Developmet | Economics of Quality for Sustainable Developmet | AGR/01 | C       | 5              | 1             | 6              |
| Engineering for quality food production         | Engineering for quality food production         | AGR/09 | C       | 5              | 1             | 6              |
| <b>TOTALE</b>                                   |   |        |         |                |               | <b>60</b>      |

2° anno -Coorte 2015/16 – AA 2016/2017

| Denominazione del corso                       | Denominazione del corso<br>(Inglese)          | SSD    | TAF | CFU<br>Lez | CFU<br>Es | CFU<br>tot |
|---|---|--------|-----|------------|-----------|------------|
| Microbiology of Mediterranean fermented foods | Microbiology of Mediterranean fermented foods | AGR/16 | B   | 7          | 2         | 9          |
| Soil fertility management                     | Soil fertility management                     | AGR/13 | B   | 10         | 2         | 12         |
| Food Product Development                      | Food Product Development                      | AGR/15 | B   | 5          | 1         | 6          |
| Technical planning of rural land              | Technical planning of rural land              | AGR/10 | C   | 2          | 1         | 3          |
| ESAME FINALE                                  |   |        |     |            |           | 30         |
| <b>TOTALE</b>                                 |   |        |     | <b>21</b>  | <b>9</b>  | <b>57</b>  |

Docenti Incardinati

|   | COGNOME E NOME     | QUALIFICA         | SSD    |
|---|--------------------|-------------------|--------|
| 1 | GENOVESE Francesco | Ricercatore       | AGR/09 |
| 2 | ROMANO Patrizia    | PO                | AGR/16 |
| 3 | VASTOLA Palmina A. | PA                | AGR/01 |
| 4 | LARROQUE Michel    | Docente Straniero |        |
| 5 | CHAZAL Natalie     | Docente Straniero |        |
| 7 | NAYGA Rodolfo M.   | Docente Straniero |        |

**Allegati**

**Tabelle Accesso Corsi di Laurea Magistrale**

**Corso di Studio Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie – Classe LM69**

**Allegato 3**

| Settori scientifico-disciplinari  | Min. CFU |
|---|----------|
| FIS/01 - Fisica sperimentale  | 90       |
| 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  |          |
| CHIM/03 - Chimica generale e inorganica                                       |          |
| CHIM/06 - Chimica organica  |          |
| AGR/07 - Genetica agraria   |          |
| BIO/01 - Botanica generale  |          |
| BIO/02 - Botanica sistematica   |          |
| BIO/03 - Botanica ambientale e applicata                                      |          |
| BIO/05 - Zoologia   |          |
| BIO/10 - Biochimica   |          |
| BIO/13 - Biologia applicata   |          |
| AGR/01 - Economia ed estimo rurale  |          |
| IUS/03 - Diritto agrario  |          |
| IUS/14 - Diritto dell'unione europea  |          |
| SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese                                 |          |
| AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee                                     |          |
| AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree                        |          |
| AGR/04 - Orticoltura e floricoltura   |          |
| AGR/07 - Genetica agraria   |          |
| AGR/13 - Chimica agraria  |          |
| BIO/04 - Fisiologia vegetale  |          |
| AGR/05 - Assestamento forestale e selvicoltura                                |          |
| AGR/14 - Pedologia  |          |
| BIO/07 - Ecologia   |          |
| GEO/02 - Geologia stratigrafica e sedimentologica                             |          |
| GEO/04 - Geografia fisica e geomorfologia                                     |          |

|   |
|---|
| GEO/05 - Geologia applicata                                   |
| GEO/06 - Mineralogia  |
| GEO/07 - Petrologia e petrografia                             |
| ING-IND/09 - Sistemi per l'energia e l'ambiente               |
| AGR/11 - Entomologia generale e applicata                     |
| AGR/12 - Patologia vegetale                                   |
| VET/01 - Anatomia degli animali domestici                     |
| VET/02 - Fisiologia veterinaria                               |
| VET/05 - Malattie infettive degli animali domestici           |
| VET/06 - Parassitologia e malattie parassitarie degli animali |
| AGR/17 - Zootecnica generale e miglioramento genetico         |
| AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale                   |
| AGR/19 - Zootecnica speciale                                  |
| AGR/20 - Zoocolture   |
| AGR/08 - Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali |
| AGR/09 - Meccanica agraria                                    |
| AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale        |
| ICAR/06 - Topografia e cartografia                            |
| ICAR/15 - Architettura del paesaggio                          |
| 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               |
| AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari                      |
| 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.

E' ammessa una tolleranza fino ad un massimo del 4,5% dei CFU richiesti (4 CFU). La CIP, sulla base di quanto indicato nell'art. 5, farà una valutazione dei contenuti degli insegnamenti riferiti a tutti i SSD 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).



**Corso di Studio Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari – Classe LM70**

**Allegato 3**

|   |               |
|---|---------------|
| AGR/01 - Economia ed estimo rurale                            | 90 CFU minimo |
| AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee                     |               |
| AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree        |               |
| AGR/04 - Orticoltura e floricoltura                           |               |
| AGR/05 - Assestamento forestale e selvicoltura                |               |
| AGR/06 - Tecnologia del legno e utilizzazioni forestali       |               |
| AGR/07 - Genetica agraria                                     |               |
| AGR/07 - Genetica agraria                                     |               |
| AGR/08 - Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali |               |
| AGR/09 - Meccanica agraria                                    |               |
| AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale        |               |
| AGR/11 - Entomologia generale e applicata                     |               |
| AGR/12 - Patologia vegetale                                   |               |
| AGR/13 - Chimica agraria                                      |               |
| AGR/14 - Pedologia  |               |
| 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                                  |               |
| AGR/20 - Zoocolture   |               |
| BIO/01 - Botanica generale                                    |               |
| BIO/02 - Botanica sistematica                                 |               |
| BIO/03 - Botanica ambientale e applicata                      |               |
| BIO/04 - Fisiologia vegetale                                  |               |
| BIO/05 - Zoologia   |               |
| BIO/07 - Ecologia   |               |
| BIO/09 - Fisiologia   |               |
| BIO/10 - Biochimica   |               |
| BIO/11 - Biologia molecolare                                  |               |
| BIO/13 - Biologia applicata                                   |               |
| CHIM/01 - Chimica analitica                                   |               |
| CHIM/02 - Chimica fisica                                      |               |
| CHIM/03 - Chimica generale e inorganica                       |               |
| CHIM/05 - Scienza e tecnologia dei materiali polimerici       |               |
| CHIM/06 - Chimica organica                                    |               |
| CHIM/07 - Fondamenti chimici delle tecnologie                 |               |
| CHIM/10 - Chimica degli alimenti                              |               |
| CHIM/11 - Chimica e biotecnologia delle fermentazioni         |               |
| FIS/01 - Fisica sperimentale                                  |               |
| 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-IND/10 - Fisica tecnica industriale                                       |
| ING-IND/11 - Fisica tecnica ambientale  |
| ING-IND/16 - Tecnologie e sistemi di lavorazione                              |
| ING-IND/22 - Scienza e tecnologia dei materiali                               |
| ING-IND/27 - Chimica industriale e tecnologica                                |
| ING-INF/05 - Sistemi di elaborazione delle informazioni                       |
| IUS/03 - Diritto agrario  |
| IUS/14 - Diritto dell'unione europea  |
| 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  |
| MED/42 - Igiene generale e applicata  |
| MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate                                |
| SECS-P/01 - Economia Politica   |
| SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese                                 |
| SECS-P/10 - Organizzazione aziendale  |
| SECS-S/01 - Statistica  |
| VET/01 - Anatomia degli animali domestici                                     |
| VET/04 - Ispezione degli alimenti di origine animale                          |
| VET/05 - Malattie infettive degli animali domestici                           |
| VET/06 - Parassitologia e malattie parassitarie degli animali                 |

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

E' ammessa una tolleranza fino ad un massimo del 4,5% dei CFU richiesti (4 CFU). La CIP, sulla base di quanto indicato nell'art. 5, farà una valutazione dei contenuti degli insegnamenti riferiti a tutti i 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 16/03/2007).

**Corso di Studio Laurea Magistrale in Scienze e Forestali e Ambientali – Classe LM73  
Allegato 3**

| Settori scientifico-disciplinari  | Min. CFU |
|---|----------|
| FIS/01 - Fisica sperimentale  | 90       |
| 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  |          |
| CHIM/03 - Chimica generale e inorganica                                       |          |
| CHIM/06 - Chimica organica  |          |
| AGR/07 - Genetica agraria   |          |
| BIO/01 - Botanica generale  |          |
| BIO/02 - Botanica sistematica   |          |
| BIO/03 - Botanica ambientale e applicata                                      |          |
| BIO/05 - Zoologia   |          |
| BIO/10 - Biochimica   |          |
| AGR/01 - Economia ed estimo rurale  |          |
| IUS/03 - Diritto agrario  |          |
| IUS/14 - Diritto dell'unione europea  |          |
| SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese                                 |          |
| AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee                                     |          |
| AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree                        |          |
| AGR/04 - Orticoltura e floricoltura   |          |
| AGR/07 - Genetica agraria   |          |
| AGR/13 - Chimica agraria  |          |
| BIO/04 - Fisiologia vegetale  |          |
| AGR/05 - Assestamento forestale e selvicoltura                                |          |
| AGR/14 - Pedologia  |          |
| BIO/07 - Ecologia   |          |
| GEO/02 - Geologia stratigrafica e sedimentologica                             |          |
| GEO/05 - Geologia applicata   |          |
| AGR/11 - Entomologia generale e applicata                                     |          |
| AGR/12 - Patologia vegetale   |          |

|   |
|---|
| VET/05 - Malattie infettive degli animali domestici           |
| VET/06 - Parassitologia e malattie parassitarie degli animali |
| AGR/17 - Zootecnica generale e miglioramento genetico         |
| AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale                   |
| AGR/19 - Zootecnica speciale                                  |
| AGR/20 - Zoocolture   |
| AGR/08 - Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali |
| AGR/09 - Meccanica agraria                                    |
| AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale        |
| ICAR/06 - Topografia e cartografia                            |
| 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               |
| AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari                      |
| 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.

E' ammessa una tolleranza fino ad un massimo del 4,5% dei CFU richiesti (4 CFU). La CIP, sulla base di quanto indicato nell'art. 5, farà una valutazione dei contenuti degli insegnamenti riferiti a tutti i SSD 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).