

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

Manifesto degli Studi approvato con Verbale Consiglio della Scuola nr. 2 del 11/04/2018



**MANIFESTO DEGLI STUDI  
ANNO ACCADEMICO 2018 / 2019**

## 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 2018 - 2019 saranno svolte nel periodo dal 01 ottobre 2018 al 30 giugno 2019.
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:

- a) Per il II – III anno dei Corsi di Laurea e I e II anno Laurea Magistrale

<b><i>I Semestre</i></b>	<b><i>II Semestre</i></b>
Inizio Corsi: 01/10/2018	Inizio Corsi: 01/03/2019
Termine Corsi: 31/01/2019	Termine Corsi: 30/06/2019

- b) Per il I anno dei Corsi di Laurea, nell'ambito dei semestri sono individuati i seguenti sotto periodi:

<b><i>I trimestre</i></b>	<b><i>II trimestre</i></b>	<b><i>III trimestre</i></b>
Inizio Corsi: 01/10/2018	Inizio Corsi: 07/01/2019	Inizio Corsi: 08/04/2019
Termine Corsi: 07/12/2018	Termine Corsi: 22/03/2019	Termine Corsi: 30/06/2019

4. Il Test di Valutazione della Preparazione di base si terrà nei giorni:  
31 Agosto 2018  
06 Settembre 2018  
20 Settembre 2018

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

**VACANZE DI NATALE:**

**INIZIO: 22/12/2018**

**FINE: 05/01/2019**

**LE ATTIVITÀ DIDATTICHE RIPRENDONO IL GIORNO 07/01/2019**

**VACANZE DI PASQUA**

**INIZIO: 18/04/2019**

**FINE: 22/04/2019**

**LE ATTIVITÀ DIDATTICHE RIPRENDONO IL GIORNO MERCOLEDÌ 24/04/2019**

6. Le sedute di laurea per l'AA 2018/19 seguiranno il seguente calendario:

Anno Accademico 2017 - 2018 – sessione straordinaria

- 21 - 22 Febbraio 2019

- 17 - 18 Aprile 2019

Anno Accademico 2018 - 2019 – sessione estiva

- 26 - 27 Giugno 2019

- 17- 18 Luglio 2019

Anno Accademico 2018 - 2019 – sessione invernale

- 23 - 24 Ottobre 2019

- 18 - 19 Dicembre 2019

7. Le sedute di esame di profitto, fuori dai periodi organizzati per la didattica, sono previste nei seguenti periodi:
- I. 04/02/2019 – 01/03/2019
  - II. 01/07/2019 – 02/08/2019
  - III. 02/09/2019 – 27/09/2019

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 2018/19 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. La prova di ammissione consiste nella risoluzione dei quesiti a risposta multipla contenuti in 6 sezioni standard nazionali. I quesiti sono volti sia a verificare le conoscenze di base dei partecipanti che a saggiare le loro attitudini per i corsi di studio dell'Area di Agraria-Veterinaria erogati on line dal Consorzio CISIA. A ciascun quesito sono associate cinque risposte, delle quali solo una è esatta. Per ogni quesito l'individuazione della risposta esatta comporta l'attribuzione di un punto (1), una risposta sbagliata l'attribuzione di -1/4 di punto (- 0,25). Per i quesiti ai quali non è stata data risposta o che sono stati annullati non viene assegnato alcun punteggio o penalizzazione di sorta. Le sei sezioni di quesiti contenute nel fascicolo test e sulle quali si basa la prova sono :
  1. Biologia 8 quesiti in 16 minuti
  2. Chimica 8 quesiti in 16 minuti
  3. Fisica 8 quesiti in 16 minuti
  4. Matematica 8 quesiti in 16 minuti
  5. Logica 8 quesiti in 16 minuti
  6. Comprensione verbale 2 brani per complessivi 10 quesiti in 20 minuti
7. Il **tempo complessivo** per completare il test è di **100 minuti**, i tempi disponibili per ciascuna sezione **sono vincolanti**. Il CISIA pubblica sul proprio portale, nella sezione test Area Agraria, un syllabus di riferimento per le diverse sezioni del test.

L'indicazione dell'ora e delle aule di svolgimento del test saranno pubblicizzate sulla Home page dell'Ateneo, sul sito web della Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali e presso la Segreteria Studenti.

8. Sulla base dei risultati del test di valutazione della preparazione di base gli immatricolati saranno inseriti in due differenti fasce di merito.
  - Studenti che hanno raggiunto il punteggio minimo: non dimostrano di dover frequentare i precorsi, anche se è consigliato farlo.
  - 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 da Settembre saranno tenuti i corsi di supporto per le discipline di base di Matematica, Chimica generale, inorganica e organica, Fisica e Biologia. 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 l'affissione all'Albo della Scuola e pubblicizzato sul sito <http://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 acquisiti 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.

L'ammissione al Corso di Studio Magistrale richiede il possesso di requisiti curriculari minimi e di un'adeguata preparazione personale.

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 del percorso didattico documentato dal laureato valutando la congruenza dei 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 2018/19.
2. Lo studente può presentare piani di studio autonomi nonché la richiesta di accreditamento di altre attività formative e abilità professionali certificate acquisite in corsi post-secondari (es. IFTS), per i quali l'Università di Basilicata figura tra i soggetti attuatori, non previste dal presente ordinamento e opportunamente certificate e valutate, incluse quelle a scelta autonoma, che rispecchino il raggiungimento degli stessi obiettivi formativi del corso di studi. Tali attività extracurricolari vengono accreditate in conformità con quanto previsto dall'art. 14, comma 1, della Legge 240/2010 per un massimo di 12 CFU.
3. La conformità viene riconosciuta 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 e Piani di Studio**

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. La modalità di presentazione dei Piani di Studio che prevedono la scelta degli insegnamenti a scelta dello studente è specificata nei rispettivi regolamenti di corso di studio.
4. Nei casi non meglio specificati 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 per la laurea e il livello B2 per la laurea magistrale.

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 2018/2019 - AA 2018/2019

Denominazione del corso	Denominazione dell'insegnamento inglese	SSD	Ambito Disciplinare	TAF	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Matematica	Mathematics	MAT/05	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	A	5	1	6
Fisica	Physics	FIS/07	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	A	5	1	6
Chimica organica	Organic Chemistry	CHIM/06	Discipline chimiche	A	5	1	6
Chimica generale ed inorganica	General and Inorganic Chemistry	CHIM/03	Discipline chimiche	A	5	1	6
Genetica	Genetics	AGR/07	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	B	6	1	7
Chimica fisica	Physical Chemistry	CHIM/02	Discipline chimiche	A	5	1	6
Produzioni animali	Animal Production	AGR/19	Affini e Integrative	C	8	1	9
Inglese			Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera	E		6	6
<b>TOTALE</b>					<b>39</b>	<b>13</b>	<b>52</b>

**2 anno - Coorte 2017/2018 - AA 2018/2019**

Denominazione del corso	Denominazione dell'insegnamento inglese	SSD	Ambito Disciplinare	TAF	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Biochimica generale ed enzimologia	General Biochemistry and Enzymology	BIO/10	Discipline Biologiche	A	8	1	9
Ingegneria per le produzioni alimentari: Modulo Principi di macchine ed impianti	Food engineering	AGR/09	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	5	1	6
Ingegneria per le produzioni alimentari: Modulo di Macchine e impianti per le industrie alimentari	Food engineering Machines and plants for the agro-food industry	AGR/09	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	5	1	6
Microbiologia generale	General microbiology	AGR/16	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	5	1	6
Colture erbacee ed arboree: modulo Agronomia e Coltivazioni Erbacee	Agronomy and herbaceous crops	AGR/02	Affini e Integrative	C	4	1	5
Colture erbacee ed arboree: Modulo Coltivazioni Arboree	Tree crops	AGR/03	Affini e Integrative	C	3	1	4
Patologia delle derrate alimentari	Post-harvest pathology	AGR/12	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	B	6	1	7
Operazioni unitarie delle industrie alimentari	Unit Operations in the Food Industry	AGR/15	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	8	1	9
Scelta dello studente			Altre Attività formative autonomamente scelte dallo studente (art. 10, comma 5, lett. a)	D			12
<b>TOTALE</b>					<b>59</b>	<b>11</b>	<b>82</b>

**3 anno coorte 2016/2017 - AA 2018/2019**

Denominazione del corso	Denominazione dell'insegnamento inglese	SSD	Ambito Disciplinare	TAF	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Processi delle tecnologie alimentari	Food Processing technologies	AGR/15	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	8	1	9
Economia e politica agroalimentare	Agrifood Economics and Policy	AGR/01	Discipline economiche e giuridiche	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	Discipline della tecnologia degli alimenti	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	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	5	1	6
Microbiologia degli alimenti	Food Microbiology	AGR/16	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	10	2	12
Gestione del rischio microbiologico negli alimenti	Management of microbiological risk in food	AGR/16	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	5	1	6
Igiene	Hygiene	MED/42	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	B	5	1	6
Legislazione Alimentare	Food Law	IUS/03	Discipline economiche e giuridiche	B	5	1	6
Tirocinio Pratico-Applicativo			Altre Attività Formative (art.10, com. 1, lettera f)	F		7	7

Esame finale			Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera	E			3
<b>TOTALE</b>					<b>46</b>	<b>18</b>	<b>64</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
Macchine e impianti per le produzioni tipiche di qualità	AGR/19	D	5	1	6
Tracciabilità genetica delle produzioni alimentari		D	5	1	6

Per quanto riguarda la presentazione del Piano di studio e l'inserimento in Piano degli insegnamenti a scelta libera, lo studente potrà acquisire i 12 CFU a scelta libera scegliendo, con l'ausilio del tutor didattico, qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, purché riconosciuto dal Consiglio di Corso di Studio coerente con il percorso formativo, o scegliendo altre attività formative valutabili in crediti concordate con il tutor didattico riconosciute dal Consiglio di Corso di Studio.

Tra le attività formative valutabili in crediti, di norma fino ad un massimo di 4 CFU, vi sono la partecipazione a seminari, convegni, corsi di aggiornamento, o ad altre attività organizzate dall'Ateneo o da un altro Ente, purché congruenti con il percorso formativo.

Lo studente dovrà presentare un Piano di Studio che sarà sottoposto all'approvazione del Consiglio di Corso di Studio. Il piano di studio dovrà essere presentato entro la fine del secondo semestre del primo anno e dovrà essere preparato con l'assistenza del tutor e dovrà essere vistato da quest'ultimo per la presentazione.

Il Consiglio di Corso di Studio valuterà il Piano di Studi entro il 30 Settembre e trasmetterà il relativo parere al competente Ufficio entro il 31 ottobre

#### Docenti di riferimento

	Cognome e Nome	Fascia	S.S.D.
1	AMATO Mariana Rosaria A.	Associato	AGR/02
2	BRAGHERI Ada	Associato	AGR/19
3	GALGANO Fernanda	Associato	AGR/15
4	LOGOZZO Giuseppina	Ricercatore	AGR/07
5	NICASTRO Maria Gabriella	Ricercatore	AGR/01
6	NUZZACI MARIA	Ricercatore	AGR/12
7	RICCIARDI Annamaria	Associato	AGR/16
8	RICCIARDI Giampaolo	Ordinario	CHIM/03
9	ROMANO Patrizia	Ordinario	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 2018 - 2019 - AA 2018/2019**

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 2017 - 2018 - AA 2018/2019**

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
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 2018 - 2019 - AA 2018/2019**

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 2017 - 2018 - AA 2018/2019**

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 2016 – 2017 (Comune a tutti e due i curricula) – AA 2018/2019

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
Laboratorio per la valutazione dei prodotti di origine animale	AGR/19	D	5	1	6	AGR0269	PERNA Annamaria

Lo studente potrà acquisire i 12 CFU a scelta libera scegliendo, anche con l'ausilio del tutor didattico, qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, purché riconosciuto dal Consiglio di Corso di Studio coerente con il percorso formativo, o scegliendo altre attività formative valutabili in crediti suggerite dal tutor didattico riconosciute dal Consiglio di Corso di Studio. Tra le attività formative valutabili in crediti, di norma fino ad un massimo di 4 CFU, vi sono la partecipazione a seminari, convegni, corsi di aggiornamento, o ad altre attività organizzate dall'Ateneo o da un altro Ente, purché congruenti con il percorso formativo.

Lo studente deve comunicare all'Ufficio Segreteria degli Studenti le attività formative scelte entro il 31 ottobre di ogni Anno Accademico.

**Docenti Referenti**

	<b>Cognome e Nome</b>	<b>Fascia</b>	<b>S.S.D.</b>
1	BATTAGLIA Donatella	Associato	AGR/11
2	CAMELE Ippolito Natale	Associato	AGR/12
3	CANDIDO Vincenzo	Associato	AGR/04
4	DI GREGORIO Paola	Associato	AGR/17
5	DI TRANA Adriana	Associato	AGR/18
6	GAMBACORTA Emilio	Ordinario	AGR/19
7	LANGELLA Emilia	Ricercatore	VET/01
8	PERRETTI Biagio	Ricercatore	AGR/01
9	RANDO Andrea	Ordinario	AGR/17
10	ROSATI Leonardo	Ricercatore	BIO/03
11	SOFO Adriano	Associato	AGR/13

## 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 delle 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 2018 – 2019 – AA 2018/2019

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 2017 – 2018 – AA 2018/2019

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 environmental Economics and Policy	AGR/01	Discipline economiche estimative e giuridiche	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	8	1	9
Microbiologia Generale e Ambientale	General and Enviromental Microbiology	AGR/16	Discipline forestali ed ambientali	B	5	1	6
Scelta dello studente			Comune	D			12
<b>TOTALE</b>							<b>60</b>

3° anno – coorte 2016 – 2017 – AA 2018/2019

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
Ecologia e dasometria	Ecology and Dendrometry	AGR/05	Discipline forestali ed ambientali	B	10	2	12
Agronomia e sistemi colturali montani	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	8	1	9
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			3
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	Responsabile
Fisiologia Vegetale	AGR/13	D	5	1	6	AGR0264	FASCETTI Simonetta
Botanica ambientale	BIO/03	D	5	1	6	AGR0263	SOFO Adriano
Misure Forestali	AGR/05	D	5	1	6	AGR0268	RIPULLONE Francesco

Lo studente potrà acquisire i 12 CFU a scelta libera scegliendo, anche con l'ausilio del tutor didattico, qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, purché riconosciuto dal Consiglio di Corso di Studio coerente con il percorso formativo, o scegliendo altre attività formative valutabili in crediti suggerite dal tutor didattico riconosciute dal Consiglio di Corso di Studio. Tra le attività formative valutabili in crediti, di norma fino ad un massimo di 4 CFU, vi sono la partecipazione a seminari, convegni, corsi di aggiornamento, o ad altre attività organizzate dall'Ateneo o da un altro Ente, purché congruenti con il percorso formativo.

Lo studente deve comunicare all'Ufficio Segreteria degli Studenti le attività formative scelte entro il 31 ottobre di ogni Anno Accademico.

#### Docenti di riferimento

	Cognome e Nome	Fascia	S.S.D.
1	COMEGNA Alessandro	Ricercatore	AGR/08
2	COSENTINO Carlo	Ricercatore	AGR/19
3	DE FRANCHI Sergio	Ordinario	AGR/02
4	FASCETTI Simonetta	Associato	BIO/03
5	MORETTI Nicola	Associato	AGR/06
6	PIERANGELI Domenico	Associato	AGR/05
7	RIPULLONE Francesco	Associato	AGR/05
8	ROMANO Severino	Ordinario	AGR/01
9	SCOPA Antonio	Associato	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 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 e 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.

Lo studente potrà acquisire i 9 CFU a scelta libera scegliendo, anche con l'ausilio del tutor, qualsiasi insegnamento o moduli di insegnamento offerto dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, purché riconosciuti dal Consiglio di Corso di Studio coerenti con il percorso formativo, o scegliendo altre attività formative valutabili in crediti suggerite dal tutor e riconosciute dal Consiglio di Corso di Studio. Tra le attività formative valutabili in crediti, di norma fino ad un massimo di 4 CFU, vi sono la partecipazione a seminari, convegni, corsi di aggiornamento, o ad altre attività organizzate dall'Ateneo o da un altro Ente, purché congruenti con il percorso formativo.

Lo studente deve comunicare all'Ufficio Segreteria Studenti le attività formative scelte entro il 31 ottobre di ogni Anno Accademico.

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 2018 – 2019

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 2017 – 2018

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 2018 – 2019

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 2017 – 2018

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
LEGISLAZIONE AGROALIMENTARE	IUS/03	D	8	1	9	AGR0206	

**Docenti di riferimento:**

	Cognome e Nome	Fascia	S.S.D.
1	PACELLI Corrado	Associato	AGR/18
2	GHERBIN Piergiorgio	Associato	AGR/02
3	LOVELLI Stella	Associato	AGR/02
4	RIVELLI Anna Rita	Associato	AGR/02
5	SPAGNOLETTI ZEULI Pierluigi	Ordinario	AGR/07
6	CRESCENZI Aniello	Associato	AGR/11
7	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 2018 – 2019

Denominazione del corso	Course	SSD	TAF	CFU Lez	CFU Es	CFU 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 2017 – 2018

Denominazione del corso	Course	SSD	TAF	CFU Lez	CFU Es	CFU 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			9
Lingua Inglese B2			F			3
Esame finale			E			12
<b>TOTALE</b>				<b>23</b>	<b>6</b>	<b>54</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
Pedologia	AGR/14	D	8	1	9	AGR0258	
Telerilevamento applicato al monitoraggio delle risorse idriche e forestali - Modulo 1	AGR/08	D	4	1	5	AGR0270	COPPOLA Antonio
Telerilevamento applicato al monitoraggio delle risorse idriche e forestali - Modulo 2	AGR/05	D	2	1	4	AGR0270	NOLE' Angelo

Lo studente potrà acquisire i 9 CFU a scelta libera scegliendo, anche con l'ausilio del tutor, qualsiasi insegnamento o moduli di insegnamento offerto dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, purché riconosciuti dal Consiglio di Corso di Studio coerenti con il percorso formativo, o scegliendo altre attività formative valutabili in crediti suggerite dal tutor e riconosciute dal Consiglio di Corso di Studio. Tra le attività formative valutabili in crediti, di norma fino ad un massimo di 4 CFU, vi sono la partecipazione a seminari, convegni, corsi di aggiornamento, o ad altre attività organizzate dall'Ateneo o da un altro Ente, purché congruenti con il percorso formativo.

Lo studente deve comunicare all'Ufficio Segreteria Studenti le attività formative scelte entro il 31 Ottobre di ogni Anno Accademico.

#### Docenti di riferimento:

	Cognome e Nome	Fascia	S.S.D.
1	BORGHETTI Marco	Ordinario	AGR/05
2	COPPOLA Antonio	Associato	AGR/08
3	COZZI Mario	Associato	AGR/01
4	FERRARA Agostino Maria Silvio	Ordinario	AGR/05
5	FRESCHI Pierangelo	Associato	AGR/19
6	NOLE' Angelo	RTDB	AGR/05
7	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 in 'Scienze e Tecnologie Alimentari' è un corso di laurea magistrale appartenente alla classe LM-70 delle lauree in Scienze e Tecnologie Alimentari (D.M. 16 marzo 2007). Il corso si propone di formare un laureato in grado di operare con ruolo direttivo come professionista dei processi e dei prodotti alimentari:

- in aziende del comparto alimentare (ricerca e sviluppo, produzione, logistica aziendale, distribuzione, imballaggio, ingredienti, gestione aspetti regolamentari e legislativi);
- nella Grande Distribuzione Organizzata;
- in laboratori pubblici o privati di controllo degli alimenti, settori tecnici e operativi della P.A.;
- in qualità di libero professionista iscritto all'albo dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari, dopo il superamento dell'esame di stato, utilizzando le competenze acquisite a fini della consulenza, della progettazione, della direzione presso strutture private e pubbliche;
- oppure proseguire gli studi, con particolare riferimento ai corsi di Dottorato o master di secondo Livello e perseguire la carriera accademica e/o di ricerca in Università e nel Comparto della Ricerca pubblica ovvero nella Scuola pubblica in qualità di insegnante.

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 alle industrie del settore agro-alimentare, nonché la capacità di garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti.

In particolare, le conoscenze e le competenze avanzate acquisite dal laureato magistrale, nelle tecnologie e nei processi di trasformazione alimentare, nella gestione e promozione della qualità e sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti, in ottemperanza alle norme vigenti, nella valutazione dell'idoneità degli impianti ai processi alimentari, nell'economia (gestione e marketing), danno al laureato magistrale la capacità di gestire, controllare, sviluppare ed innovare i processi di trasformazione e lo pongono al vertice della filiera produttiva degli alimenti. Il laureato magistrale svolge attività di programmazione, gestione, controllo, ricerca e sviluppo, coordinamento e formazione relativamente alla produzione, conservazione, logistica e distribuzione, valorizzazione, preparazione e somministrazione di alimenti, bevande e dei relativi ingredienti.

Obiettivo fondamentale della formazione è consentire la gestione di funzioni professionali finalizzate al miglioramento costante di processi e prodotti alimentari, sul piano tecnologico-economico e qualitativo, nel confronto con le tematiche della sostenibilità e della eco-compatibilità delle attività industriali.

I laureati magistrali possono accedere, inoltre, all'esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo alimentare.

Il corso di Laurea non ha curricula. Durante i 2 anni, ciascuno dei quali è strutturato in due semestri di insegnamento, lo studente acquisisce 60 crediti formativi per insegnamenti obbligatori, 18 crediti a scelta autonoma, collocati nel primo semestre del secondo anno (S3), che da un lato costituiscono una base flessibile per garantire quanto stabilito nell'ambito degli accordi di partenariato internazionale, basati sulla mobilità studenti, con l'Universidad de Extremadura - EX1 (Spagna), che prevede il rilascio del doppio titolo per quegli studenti, italiani e spagnoli, che acquisiscono almeno 30 CFU sui rispettivi percorsi di studio e che, non da ultimo, consentono un approfondimento di particolari ambiti formativi specifici sulla base delle peculiari aspirazioni del singolo studente, tra queste la possibilità di acquisire sul percorso curricolare almeno parte dei 24 CFU in materie antropo-psico-pedagogiche e nelle metodologie e tecnologie didattiche richiesti per l'accesso ai percorsi FIT per la formazione degli insegnanti.

Infine, nel semestre S4, è previsto 1 credito relativo al laboratorio competenze e 29 crediti per l'esame finale e internato di tesi magistrale. Le attività formative prevedono insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità pratiche, con esercitazioni in campo e in laboratorio, e visite aziendali.

La scelta di articolare il semestre S3 come indicato è strettamente legata alla volontà di attrarre studenti provenienti da altri Atenei attraverso accordi per percorsi di doppio diploma in fase di perfezionamento con Atenei europei ed extraeuropei.

L'ammissione al corso di studi richiede la verifica di requisiti curriculari e della preparazione personale. Le modalità di verifica della preparazione personale sono descritte all'articolo 5 del regolamento didattico del corso di studio per la coorte 2018/19.

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 2018-2019 – AA 2018/2019**

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	1	5	6
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
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
Lingua Inglese Livello B2			F		3	3
Chimica degli alimenti	<i>Food chemistry</i>	CHIM/10	B	5	1	6
Tecnologie di conservazione e packaging dei prodotti alimentari		AGR/15	B	8	1	9
<b>TOTALE</b>				<b>49</b>	<b>11</b>	<b>60</b>

**2° anno – Coorte 2017 – 2018 – AA 2018/2019**

Denominazione del corso	Course	SSD	TAF	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Tecnologie di Trasformazione e condizionamento dei prodotti lattiero caseari	<i>Technologies of food packaging and preservation</i>	AGR/15	B	8	1	9
Scelta dello studente			D			18
Laboratorio Competenze	Competency Labs		F		1	1
Lingua Inglese Livello B2			F		3	3
Esame finale e internato di tesi magistrale	<i>Thesis and internship</i>		E			26
<b>TOTALE</b>						<b>63</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 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
Produzioni animali sostenibili	AGR/19	D	5	1	6		NAPOLITANO Fabio

**Docenti di Riferimento:**

	<b>Cognome e Nome</b>	<b>Fascia</b>	<b>S.S.D.</b>
1	ALTIERI Giuseppe	Associato confermato	AGR/09
2	CAPECE Angela	Associato	AGR/16
3	CARUSO Marisa Carmela	Ricercatore non confermato	AGR/15
4	NAPOLITANO Fabio	Associato confermato	AGR/19
5	PARENTE Eugenio	Ordinario	AGR/16
6	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 riferimenti 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 2018/19 – AA 2018/19**

Denominazione del corso	Denominazione del corso (Inglese)	SSD	TA F	CF U Lez	CF U Es	CF U 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 2017/18 – AA 2018/2019

Denominazione del corso	Denominazione del corso (Inglese)	SSD	TAF	CFU Lez	CFU Es	CFU 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	DI RENZO Giovanni Carlo	Ordinario	AGR/09
3	VASTOLA Palmira A.	Associato	AGR/01
4	LARROQUE Michel	Docente Straniero	AGR/15
5	CHAZAL Natalie	Docente Straniero	AGR/16
7	NAYGA Rodolfo M.	Docente Straniero	AGR/01

**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 Forestali e Ambientali – Classe LM73  
Allegato 3**

<b>Settori scientifico-disciplinari</b>	<b>Min. CFU</b>
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).