

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

Manifesto degli Studi approvato con Verbale Consiglio della Scuola nr. 4 del 08/05/2013



**MANIFESTO DEGLI STUDI  
ANNO ACCADEMICO 2013 / 2014**

## 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
  - Corso di Laurea Magistrale Internazionale in Viticoltura e Ambiente - VITICULTURE & ENVIRONMENT – Classe LM 69 – sede di Potenza

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

1. Le attività didattiche per l'anno accademico 2013 - 2014 saranno svolte nel periodo dal 30 settembre 2013 al 30 giugno 2014.
2. Le attività didattiche seguiranno gli orari appositamente predisposti dalla segreteria didattica della Scuola articolati su 5 giorni la settimana, dal Lunedì al Venerdì.
3. L'articolazione per semestri dei corsi di laurea attivati è illustrata nel seguente prospetto:

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

Inizio Corsi: 30/09/2013

Termine Corsi: 31/01/2014

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

Inizio Corsi: 24/02/2014

Termine Corsi: 30/06/2014

4. Il Test di Valutazione della Preparazione di base si terrà 04 settembre 2013. La preiscrizione al Test potrà essere effettuata entro e non oltre il 24 agosto 2013.

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

**VACANZE DI NATALE:**

**INIZIO: 23/12/2013**

**FINE: 06/01/2014**

**LE ATTIVITÀ DIDATTICHE RIPRENDONO IL GIORNO 07/01/2014**

**VACANZE DI PASQUA**

**INIZIO: 17/04/2014**

**FINE: 22/04/2014**

**LE ATTIVITÀ DIDATTICHE RIPRENDONO IL GIORNO MERCOLEDÌ 23/04/2014**

6. Le sedute di laurea per l'AA 2013/14 seguiranno il seguente calendario:

Anno Accademico 2012 - 2013 – sessione straordinaria

- **19-20 Febbraio 2014**

- **16-17 Aprile 2014**

Anno Accademico 2013-2014 – sessione estiva

- **25-26 Giugno 2014**

- **30-31 Luglio 2014**

Anno Accademico 2013-2014 – sessione invernale

- **29-30 Ottobre 2014**

- **17-18 Dicembre 2014**

7. Le sedute di esame di profitto, fuori dai periodi organizzati per la didattica, sono previste nel periodo:  
03/02/2014 – 21/02/2014  
01/07/2014 – 03/10/2014  
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 2013/14 potranno ottenere il riconoscimento, totale o parziale, dei crediti maturati presso il corso di studi di provenienza sulla base di tabelle di conversione all'uopo predisposte. In linea di massima 1 CFU potrà corrispondere a 10 ore di didattica formale nei previgenti ordinamenti.
5. Uguali criteri saranno seguiti per definire la corrispondenza tra i CFU previsti dal corso di studi e quelli acquisiti presso altre istituzioni universitarie nazionali e dell'Unione Europea e/o soggetti esterni all'Università, purché adeguatamente certificate e valutate. Ciascun caso sarà valutato individualmente dalla Commissione Istruttoria Permanente.

6. Per l'immatricolazione ad un corso di laurea di questa Scuola è fortemente consigliato sostenere il test di valutazione della preparazione di base. Tale prova prevede la risoluzione di un questionario a risposte multiple relativo alle discipline di base composto da 80 quesiti e suddiviso in 5 sezioni: Logica e Comprensione Verbale (15 quesiti), Matematica (15 quesiti), Fisica (15 Quesiti), Chimica generale, inorganica e organica (20 Quesiti) e Biologia (15 Quesiti). La prova avrà luogo presso la sede di Potenza il giorno 04 settembre 2013. La preiscrizione al Test potrà essere effettuata entro e non oltre il 24 agosto 2013. L'indicazione dell'ora e delle aule saranno pubblicizzate sulla Home page dell'Ateneo, sul sito web della Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali e presso la Segreteria Studenti.
7. Il tempo a disposizione per le risposte sarà di 120 minuti. I punteggi previsti per le risposte sono stabiliti come segue:
  - 1 punto per ogni risposta esatta,
  - 0 punti per ogni risposta non data ovvero errata,
 Il test di verifica si ritiene completamente superato con il seguente punteggio minimo:
  - Matematica: 7 punti
  - Fisica: 7 punti
  - Chimica generale, inorganica e organica: 10 punti
  - Biologia: 7 punti
 e complessivamente con un punteggio non inferiore a 41.
8. Sulla base dei risultati del test di valutazione della preparazione di base, in relazione ai punteggi minimi indicati, gli immatricolati a.a. 2013/14 saranno inseriti in due differenti fasce di merito:
  - a. Studenti che hanno raggiunto il punteggio minimo nelle sezioni di Matematica, di Fisica, di Chimica generale, inorganica e organica e di Biologia del test di valutazione della preparazione di base: non dimostrano di dover frequentare i precorsi, anche se è consigliato farlo.
  - b. Studenti che non hanno raggiunto il punteggio minimo in una o in più sezioni del test ovvero che non hanno sostenuto il test: comporta una particolare attenzione della personale preparazione nelle materie di base e un forte consiglio alla frequenza dei precorsi.
9. A partire dal 09 settembre 2013 saranno tenuti i corsi di supporto per le discipline di base di Matematica, Chimica generale, inorganica e organica e Fisica. Al termine dei corsi di supporto è prevista una prova di verifica finale, finalizzata a valutare le conoscenze acquisite dagli studenti.
10. Il calendario delle lezioni sarà reso noto mediante affissione all'Albo della Scuola e pubblicazione sul sito [www.agraria.unibas.it](http://www.agraria.unibas.it).
11. Per gli studenti iscritti al primo anno la Scuola organizza un servizio di tutorato didattico per gli insegnamenti di Matematica, Fisica, Chimica generale ed inorganica e Chimica Organica organizzato in parallelo ai corsi istituzionali.

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

1. Per quanto non espressamente citato in questo articolo si fa riferimento al singolo Regolamento di Corso di Studi.
2. Il Corso di laurea magistrale in **Scienze e Tecnologie Agrarie** è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge e da questo regolamento.  
L'ammissione al corso di laurea Magistrale richiede il possesso di requisiti curriculari minimi e di una adeguata preparazione personale.  
Per gli Studenti provenienti dall'Ateneo della Basilicata, vengono considerati posseduti i requisiti curriculari minimi e la preparazione di base dei laureati del Corso di Laurea in Tecnologie Agrarie, Gestione Tecnica Amministrativa e Tecnologie Forestali, Viticoltura ed Enologia classe 20 (ai sensi del DM 509/99) e Tecnologie Agrarie classe 25 ed eventuali curricula (ai sensi del DM 270/04).  
Il possesso dei requisiti curriculari è invece da sottoporre a valutazione per i laureati in altre classi di laurea o provenienti da altre università:
  - a) D.M. 270/04: L-26 (Scienze e tecnologie alimentari), L-2 (Biotecnologie), L-13 (Scienze biologiche), L-27 (Scienze e tecnologie chimiche), L-29 (Scienze e tecnologie farmaceutiche) e L-38 (Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali);

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

I laureati di cui al punto precedente possono accedere alla laurea magistrale se possiedono almeno 90 CFU acquisiti nei SSD riportati nella tabella in Allegato. E' ammessa una tolleranza fino ad un massimo del 4,5% dei CFU richiesti (4 CFU).

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. Per gli Studenti provenienti dall'Ateneo della Basilicata, vengono considerati posseduti i requisiti curriculari minimi e la preparazione di base dei laureati del Corso di Laurea Scienze forestali e ambientali, Tecnologie agrarie classe 20 (ai sensi del DM 509/99) e Scienze forestali e ambientali Tecnologie Agrarie classe 25 (ai sensi del DM 270/04). Il possesso dei requisiti curriculari è invece da sottoporre a valutazione per i laureati in altre classi di laurea o da altre università:
  - a) D.M. 270/04: L-2 (Biotecnologie), L-13 (Scienze biologiche), L-21 (Scienze della pianificazione territoriale, urbanistica, paesaggistica e ambientale), L-25 (Scienze e tecnologie agrarie e forestali), L-26 (Scienze e tecnologie agroalimentari), L-32 (Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura), L-38 (Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali);
  - b) D.M. 509/99: 1 (Biotecnologie), 7 (Urbanistica e scienze della pianificazione territoriale e ambientale), 12 (Scienze biologiche), 20 (Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestale), 27 (scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura), 40 (Scienze e tecnologie zootecniche e delle produzioni animali), del DM 509/99;
  - c) i laureati in possesso di lauree specialistiche/magistrali appartenenti a classi differenti da quella a cui appartiene la LM 73 (corrispondente alla Classe di laurea 74/S del DM 509/99) di cui al presente regolamento;

- d) coloro che sono in possesso di lauree assimilabili a quelle del punto b conseguite ai sensi dei DD.MM. previgenti al DM 509/99, differenti dalla laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e lauree equipollenti.

I laureati di cui al punto precedente possono accedere alla laurea magistrale se possiedono almeno 90 CFU acquisti nei SSD riportati nella tabella in Allegato. E' ammessa una tolleranza fino ad un massimo del 4,5% dei CFU richiesti (4 CFU).

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

Ai sensi dell'art. 6, co. 2, del D.M. 270/04, oltre ai requisiti curriculari d'accesso di cui sopra, deve essere verificata l'adeguatezza della preparazione personale in ingresso. Tale verifica si ritiene superata con esito positivo se in sede di analisi degli studi pregressi risulta una votazione di almeno 90/110 per il titolo di studio che è stato considerato idoneo per i requisiti curriculari.

Negli altri casi la suddetta verifica è effettuata dalla Consiglio del Corso di Studio con le seguenti modalità: colloquio o prova scritta pubblicizzata sul sito della Scuola.

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

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

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

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

I laureati di cui al punto precedente possono accedere alla laurea magistrale se possiedono almeno 90 CFU acquisti nei SSD riportati nella tabella in Allegato 3. E' ammessa una tolleranza fino ad un massimo del 4,5% dei CFU richiesti (4 CFU).

Per quanto riguarda i casi al punto precedente, i requisiti curriculari saranno considerati posseduti se il laureato ha conoscenze e competenze adeguate relative: alla matematica, alla fisica, alla chimica organica ed inorganica, al



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

Ai sensi dell'art. 6, co. 2, del D.M. 270/04, oltre ai requisiti curriculari d'accesso di cui sopra, deve essere verificata l'adeguatezza della preparazione personale in ingresso. Tale verifica si ritiene superata con esito positivo se in sede di analisi degli studi pregressi risulta una votazione di almeno 90/110 per il titolo di studio che è stato considerato idoneo per i requisiti curriculari. Negli altri casi viene verificata dalla 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.

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 **Viticultura e Ambiente** 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. Possono iscriversi al corso di laurea per l'AA 2012 – 2013:
  - 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), ovvero nelle classi di laurea: 20 (Scienze e Tecnologie Agrarie, agroalimentari e forestale), 1 (Biotecnologie), 12 (Scienze biologiche);
  - I richiedenti devono dimostrare di possedere una competenza linguistica dell'Inglese di livello B1 (TOEIC) o equivalente.
6. 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 2013 – 2014:
  - 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 2013/14.
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**

1. La collocazione e la ripartizione dei CFU nei semestri, per le materie a scelta, nel Manifesto degli Studi sono puramente indicative.
2. Lo studente può scegliere autonomamente annualmente tra le attività formative specificatamente programmate dalla Scuola e tra quelle attive nell'offerta dell'Ateneo.
3. Lo studente deve comunicare alla Segreteria Generale studenti le attività formative scelte entro il 16 Dicembre di ogni Anno Accademico.

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

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

5. 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.
6. 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 dalla 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 2013 – 2014

Denominazione del corso	Course	SSD	Ambito Disciplinare	TAF	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Matematica	Mathematics	MAT/05	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	A	4	2	6
Fisica	Applied Physics	FIS/07	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	A	4	2	6
Chimica generale ed inorganica	General and Inorganic Chemistry	CHIM/03	Discipline chimiche	A	5	1	6
Colture erbacee ed arboree	Herbaceous and tree crop science		Affini e Integrative	C			
Modulo Colture Erbacee	Agronomy and herbaceous crops	AGR/02			4	1	5
Modulo Colture Arboree	Tree crops	AGR/03			3	1	4

Lingua Inglese (Idoneità)			Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	E			6
Chimica fisica	Physical Chemistry	CHIM/02	Discipline chimiche	A	4	2	6
Chimica organica	Organic Chemistry	CHIM/06	Discipline chimiche	A	5	1	6
Abilità Informatiche (Idoneità)	Computer Science	INF/01	Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	F		3	3
Produzioni animali	Animal Production	AGR/19	Affini e integrative	C	7	2	9
<b>TOTALE</b>					<b>36</b>	<b>12</b>	<b>57</b>

## 2 Anno – Coorte 2012/13

Denominazione del corso	Course	SSD	Ambito	TAF	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Biochimica generale ed enzimologia	General Biochemistry and Enzymology	BIO/10	Discipline Biologiche	A	7	2	9
Fisica tecnica	Applied physics for food science	ING-IND/10	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	B	7	2	9
Igiene alimentare e protezione degli alimenti	Safety and Pest Control of Food and Stored Products	AGR/11	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	B	5	1	6
Microbiologia generale	General microbiology	AGR/16	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	5	1	6
Abilità informatiche (idoneità)	Computer Science	INF/01	Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	F		3	3
Macchine e impianti per le industrie alimentari	Machines and plants for the agro-food industry	AGR/09	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	7	2	9
Operazioni unitarie delle industrie alimentari	Unit Operations in the Food Industry	AGR/15	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	7	2	9
Chimica analitica	Analytical Chemistry	CHIM/01	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	B	4	2	6
Scelta dello studente			Altre Attività formative autonomamente scelte dallo studente (art. 10, comma 5, lett. a)	D			12
<b>TOTALE</b>					<b>42</b>	<b>15</b>	<b>69</b>

**3° anno - coorte 2011 – 2012**

Denominazione del corso	Course	SSD	Ambito	TAF	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Processi delle tecnologie alimentari	Food Processing technologies	AGR/15	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	7	2	9
Valutazione e Gestione della qualità degli alimenti: Modulo Analisi chimica, fisica e sensoriale degli alimenti	Evaluation and management quality in food industry: Chemical, physical and sensory analysis of foods	AGR/15	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	4	2	6
Valutazione e Gestione della qualità degli alimenti: Modulo Gestione della qualità e sanificazione degli impianti	Evaluation and management quality in food industry: Quality management and plant sanitation	AGR/15	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	4	2	6
Microbiologia degli alimenti	Food Microbiology	AGR/16	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	7	2	9
Economia e politica agroalimentare	Agrifood Economics and Policy	AGR/01	Discipline economiche e giuridiche	B	7	2	9
Gestione del rischio microbiologico negli alimenti	Management of microbiological risk in food	AGR/16	Discipline della tecnologia degli alimenti	B	5	1	6
Tirocinio	Stage		Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	F		9	9
Esame finale			Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	E			3
<b>TOTALE</b>					<b>33</b>	<b>12</b>	<b>57</b>

**Docenti di riferimento**

	COGNOME E NOME	QUALIFICA	SSD
1	RICCIARDI Giampaolo	PO	CHIM/03
2	D'AURIA Maurizio	PO	CHIM/06
3	GENOVESE Francesco	RU	AGR/09
4	GIROLAMI Antonio	PO	AGR/19
5	PARENTE Eugenio	PO	AGR/16
6	AMATO Mariana	PA	AGR/02
7	RUOCCO Giampaolo	PA	ING-IND/10
8	NICASTRO Maria Gabriella	RU	AGR/01
9	GALGANO Fernanda	RU	AGR/15
10	RICCIARDI Annamaria	RU	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 potrà essere effettuata entro il 16 dicembre di ogni anno accademico in concomitanza con la scadenza delle modifiche e integrazioni di piano di studi presso la Segreteria Generale Studenti.

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



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

**1° anno - coorte 2013 - 2014**

<b>Denominazione del corso</b>	<b>Course</b>	<b>SSD</b>	<b>Ambito Disciplinare</b>	<b>TAF</b>	<b>CFU Lez</b>	<b>CFU Es</b>	<b>CFU tot</b>
Matematica e Fisica - Modulo di Matematica	Mathematics and Physics- Modulus of Mathematics	MAT/05	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	A	4	2	6
Chimica generale, inorganica ed organica - Modulo di chimica generale ed inorganica	General, inorganic and organic chemistry, Modulus of General and inorganic chemistry	CHIM/03	Discipline chimiche	A	5	1	6
Matematica e Fisica - Modulo di Fisica	Mathematics and Physics- Modulus of Physics	FIS/07	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	A	4	2	6
Inglese (idoneità)	English		Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	E			6
Botanica	Botany	BIO/03	Discipline biologiche	A	6	3	9
Genetica Agraria	Genetics	AGR/07	Discipline della produzione vegetale	B	4	2	6
Chimica generale, inorganica ed organica - Modulo di Chimica organica	General, inorganic and organic chemistry, Modulus of Organic chemistry	CHIM/06	Discipline chimiche	A	5	1	6
Anatomia e fisiologia degli animali domestici	Anatomy and physiology of domestic animals	VET/01	Discipline delle scienze animali	B	6	3	9
<b>TOTALE</b>					<b>34</b>	<b>14</b>	<b>54</b>

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

**Classe L25 - DDMM 16 marzo 2007**

**CURRICULUM PRODUZIONI ZOOTECNICHE**

1° anno - coorte 2012 - 2013

<b>Denominazione del corso</b>	<b>Denominazione dell'insegnamento inglese</b>	<b>SSD</b>	<b>Ambito Disciplinare</b>	<b>TAF</b>	<b>CFU Lez</b>	<b>CFU Es</b>	<b>CFU tot</b>
Matematica e Fisica - Modulo di Matematica	Mathematics and Physics- Modulus of Mathematics	MAT/05	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	A	4	2	6
Chimica generale, inorganica ed organica - Modulo di chimica generale ed inorganica	General, inorganic and organic chemistry, Modulus of General and inorganic chemistry	CHIM/03	Discipline chimiche	A	5	1	6
Matematica e Fisica - Modulo di Fisica	Mathematics and Physics- Modulus of Physics	FIS/07	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	A	4	2	6
Inglese (idoneità)	English		Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	E			6
Botanica	Botany	BIO/03	Discipline delle Produzioni Animali	A	6	3	9
Genetica Animale e tracciabilità	Animal Genetics and Traceability	AGR/17	Discipline delle Produzioni Animali	B	6	3	9
Chimica generale, inorganica ed organica - Modulo di Chimica organica	General, inorganic and organic chemistry, Modulus of Organic chemistry	CHIM/06	Discipline biologiche	A	5	1	6
Anatomia e fisiologia degli animali domestici	Anatomy and physiology of domestic animals	VET/01	Discipline delle scienze animali	B	6	3	9
<b>TOTALE</b>					<b>36</b>	<b>15</b>	<b>57</b>

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

**Classe L25 - DDMM 16 marzo 2007**

**CURRICULUM PRODUZIONI VEGETALI**

2° anno coorte 2012-2013

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	6	3	9
Zootecnica generale e miglioramento genetico	Animal Breeding	AGR/17	Discipline delle scienze animali	B	6	3	9
Chimica e biochimica agraria	Agricultural Chemistry and Biochemistry	AGR/13	Affine	C	4	2	6
Agronomia Generale	Cropping Systems Management	AGR/02	Discipline della produzione vegetale	B	4	2	6
Coltivazioni Erbacee	Herbaceous crops	AGR/02	Discipline della produzione vegetale	B	4	2	6
Tecnologia per gli allevamenti animali	Technology for animal husbandry	AGR/19	Discipline delle scienze animali	B	4	2	6
Orticoltura	Vegetable crops science	AGR/04	Discipline della produzione vegetale	B	4	2	6
Arboricoltura Generale	General tree crops	AGR/03	Discipline della produzione vegetale	B	4	2	6
Scelta dello studente			Comune	D			12
<b>TOTALE</b>					<b>36</b>	<b>18</b>	<b>66</b>

**Classe L25 - DDMM 16 marzo 2007**

**CURRICULUM PRODUZIONI ZOOTECNICHE**

2° anno coorte 2012-2013

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	6	3	9
Zootecnica generale e miglioramento genetico	Animal Breeding	AGR/17	Discipline delle scienze animali	B	6	3	9
Chimica e biochimica agraria	Agricultural Chemistry and Biochemistry	AGR/13	Affine	C	4	2	6
Agronomia Generale	Cropping Systems Management	AGR/02	Discipline della produzione vegetale	B	4	2	6
Foraggicoltura e coltivazioni erbacee		AGR/02	Discipline della produzione vegetale	B	4	2	6
Tecnologia per gli allevamenti animali	Technology for animal husbandry	AGR/19	Discipline delle scienze animali	B	4	2	6
Nutrizione e Alimentazione Animale	Animal Nutrition and Feeding	AGR/18	Discipline delle scienze animali	B	6	3	9
Scelta dello studente			Comune	D			12
<b>TOTALE</b>					<b>34</b>	<b>17</b>	<b>63</b>

3° anno coorte 2011-2012

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	4	2	6
Microbiologia e Industrie agrarie: Modulo di Industrie Agrarie	Applied Microbiology and Food Technology: Food Technology	AGR/15	Affine	C	4	2	6
Meccanica e meccanizzazione agricola	Meccanics	AGR/09	Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	B	6	3	9
Rilievo, rappresentazione e Gis	Engineering Surveying, Mapping and GIS	AGR/10	Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	B	4	2	6
Entomologia e Zoologia	Entomology and Zoology	AGR/11	Discipline della difesa	B	6	3	9
Patologia Vegetale	Plant pathology	AGR/12	Discipline della difesa	B	6	3	9
Estimo Rurale	Rural assessments	AGR/01	Discipline economiche estimative e giuridiche	B	4	2	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>34</b>	<b>17</b>	<b>60</b>

#### Docenti Referenti

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

## **Art. 15 - Corso di Laurea in Scienze Forestali e Ambientali - L25 DM 270/04**

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

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

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

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

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

1° anno – coorte 2013 - 2014

Denominazione del corso	Course	SSD	Ambito Disciplinare	TAF	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Matematica	Mathematics	MAT/05	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	A	4	2	6
Chimica generale ed inorganica	General Inorganic and Organic Chemistry	CHIM/03	Discipline chimiche	A	5	1	6
Fisica	Physics	FIS/07	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	A	4	2	6
Inglese (idoneità)	English Language		Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	E		6	6
Botanica generale e forestale	General and Forest Botany	BIO/03	Discipline biologiche	A	8	4	12
Chimica organica	Organic Chemistry	CHIM/06	Discipline chimiche	A	5	1	6
Genetica vegetale	Genetics and Breeding	AGR/07	Discipline biologiche	A	4	2	6
Rilievo, rappresentazione e gis	Engineering Surveying, Mapping and GIS	AGR/10	Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	C	4	2	6
<b>TOTALE</b>					<b>32</b>	<b>16</b>	<b>54</b>

**2° anno – coorte 2012 - 2013**

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	4	2	6
Zootecnica sostenibile	Sustainable Animal Husbandry	AGR19	Affine	C	4	2	6
Chimica Agraria ed elementi di biochimica	Agricultural Chemistry and principles of Biochemistry	AGR/13	Discipline della produzione vegetale	B	6	3	9
Economia e politica forestale ed ambientale	Forest and environmental Economics and Policy	AGR/01	Discipline economiche estimative e giuridiche	B	8	4	12
Ecologia e dasometria	Ecology and Dendrometry	AGR/05	Discipline forestali ed ambientali	B	8	4	12
Entomologia e zoologia	Entomology and Zoology	AGR/11	Discipline della difesa	B	6	3	9
Scelta dello studente			Comune	D			12
<b>TOTALE</b>					<b>40</b>	<b>20</b>	<b>66</b>

**3° anno – coorte 2011 - 2012**

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	8	4	12
Idraulica e sistemazioni idraulico forestali	Hydraulics and Forestry Soil Conservation	AGR/08	Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	B	4	2	6
Sistemi agronomici e produzioni erbacee in ambiente montano	Mountain Crops System	AGR/02	Affine	C	4	2	6
Tecnologia del legno e utilizzazioni forestali	Wood Technology	AGR/06	Discipline delle tecnologie del legno	B	8	4	12
Estimo forestale e valutazioni ambientali	Forest appraisal and environmental evaluations	AGR/01	Discipline economiche estimative e giuridiche	B	6	3	9
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>30</b>	<b>15</b>	<b>54</b>

**Docenti di riferimento**

	<b>COGNOME E NOME</b>	<b>QUALIFICA</b>	<b>SSD</b>
1	ROMANO SEVERINO	PO	AGR/01
2	DE FRANCHI SERGIO A.	PO	AGR/02
3	IACOBELLIS NICOLA SANTE	PO	AGR/12
4	FIGLIUOLO GIOVANNI	PA	AGR/07
5	FASCETTI SIMONETTA	PA	BIO/03
6	SCOPA ANTONIO	PA	AGR/13
7	FALABELLA PATRIZIA	PA	AGR/11
8	PIERANGELI DOMENICO	PA	AGR/05
9	MORETTI NICOLA	PA	AGR/06
10	RIPULLONE FRANCESCO	PA	AGR/05
11	COSENTINO CARLO	RU	AGR/19
12	COMEGNA ALESSANDRO	RU	AGR/08



## **Art. 16 - Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie – LM 69 DM 270/04**

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

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

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

**Il Laureato magistrale in Scienze 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.

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

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

1 ANNO – CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE (classe LM 69) - curriculum in Scienze Agrarie - COORTE 2013 – 2014

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

1 ANNO – CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE (classe LM 69) - curriculum in Produzioni Zootecniche - COORTE 2013 – 2014

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

2 ANNO – CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE (classe LM 69) - curriculum in Scienze Agrarie  
- COORTE 2012 – 2013

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	6	2	8
Arboricoltura speciale	Arboriculture	AGR/03	Discipline della produzione	B	4	2	6
Ecologia degli Agroecosistemi	Ecology of agro-ecosystems	AGR/02	Discipline della produzione	C	7	1	8
Zootecnica Speciale	Animal Husbandry	AGR/19	Discipline della produzione	B	6	2	8
esame a scelta			A scelta dello studente (Art.10, com 5 lett. A)	D			9
Esame finale e internato di tesi magistrale			Prova Finale (Art.10, com 5 lett. C)	E			15
<b>TOTALE</b>					<b>23</b>	<b>10</b>	<b>57</b>

2 ANNO – CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE (classe LM 69) - curriculum in Produzioni Zootecniche - COORTE 2012 – 2013

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	6	2	8
Idrobiologia e Acquacoltura	Hydrobiology and aquaculture	AGR/20	Discipline della produzione	B	4	2	6
Ecologia degli Agroecosistemi	Ecology of agro-ecosystems	AGR/02	Discipline della produzione	C	7	1	8
Zootecnica Speciale	Animal Husbandry	AGR/19	Discipline della produzione	B	6	2	8
esame a scelta			A scelta dello studente (Art.10, com 5 lett. A)	D			9
Esame finale e internato di tesi magistrale			Prova Finale (Art.10, com 5 lett. C)	E			15
<b>TOTALE</b>					<b>23</b>	<b>10</b>	<b>57</b>

**Docenti di riferimento:**

	<b>COGNOME E NOME</b>	<b>QUALIFICA</b>	<b>SSD</b>
1	BUFO SABINO A.	PO	AGR 13
2	GAMBACORTA EMILIO	PO	AGR 19
3	GHERBIN PIERGIORGIO	PA	AGR 02
4	RIVELLI ANNA RITA	PA	AGR 02
5	CRESCENZI ANIELLO	PA	AGR 12
6	LOVELLI STELLA	RU	AGR 02
7	CELANO GIUSEPPE	RU	AGR 03
8	PACELLI CORRADO	RU	AGR 18

## **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 2013 - 2014**

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

**2° anno – coorte 2012 - 2013**

Denominazione del corso	Course	SSD	Ambito	TAF	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Pianificazione Economica, territoriale e ambientale	Economic planning, spatial and environmental	AGR/01	Discipline economiche e giuridiche	B	4	2	6
Assestamento forestale e inventari forestali	Bedding forestry and forest inventories	AGR/05	Discipline forestali ed ambientali	B	8	4	12
Allevamenti faunistici e venatori e Gestione Faunistica	Livestock and wildlife hunting and Wildlife Management	AGR/19	Attività affini o integrative	C	8	4	12
Esame a scelta libera			Insegnamento a scelta libera	D			12
Abilità informatiche (idoneità)	Computer Science	INF/01	Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5 lett. D)	F		3	3
Esame finale			Perla prova finale e la conoscenza della lingua straniera	E			15
<b>TOTALE</b>					<b>20</b>	<b>40</b>	<b>60</b>

**Docenti di riferimento:**

	<b>COGNOME E NOME</b>	<b>QUALIFICA</b>	<b>SSD</b>
1	RANA Gian Luigi	PO	AGR/12
2	BORGHETTI Marco	PO	AGR/05
3	FERRARA Agostino M.	PO	AGR/05
4	D'ANTONIO Paola	PA	AGR/09
5	COPPOLA Antonio	PA	AGR/08
6	FRESCHI Pierangelo	PA	AGR/19
7	COZZI Mario	RU	AGR/01
8			



## **Art. 18 -- Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari - Classe LM70 DM 270/04**

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

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

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

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

Il corso è attivato presso la sede di Potenza.

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

**1° anno – Coorte aa 2013-2014**

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

**2° anno – Coorte aa 2012 – 2013**

Denominazione del corso	Denominazione dell'insegnamento inglese	SSD	Ambito Disciplinare	TAF	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Benessere animale e qualità dei prodotti	Animal welfare and product quality	AGR/19	Affini e Integrative	C	5	1	6
Microbiologia delle bevande fermentate	Microbiology of fermented beverages	AGR/16	Discipline della tecnologie alimentari	B	5	1	6
Progettazione e sviluppo di prodotti alimentari	Food product development	AGR/15	Discipline della tecnologie alimentari	B	7	2	9
Tecnologie di conservazione e packaging degli alimenti	Technologies of food packaging and preservation	AGR/15	Discipline della tecnologie alimentari	B	4	2	6
Abilità informatiche	Computer Science	INF/01	Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	F		3	3
Esame finale e internato di tesi magistrale			Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera	E			30
<b>TOTALE</b>					<b>21</b>	<b>9</b>	<b>60</b>

**Docenti di Riferimento:**

	<b>COGNOME E NOME</b>	<b>QUALIFICA</b>	<b>SSD</b>
1	CANDIDO Vincenzo	PA	AGR/04
2	VASTOLA Antonella P.	PA	AGR/01
3	NAPOLITANO Fabio	PA	AGR/19
4	ALTIERI Giuseppe	PA	AGR/09
5	LOGOZZO Giuseppina	RU	AGR/07
6	PERNA Annamaria	RU	AGR/19
7	CARUSO Marisa C.	RU	AGR/15
8	CAPECE Angela	RU	AGR/16

## Art. 19 - Corso di Laurea Magistrale Internazionale in Viticoltura e Ambiente – Viticulture & Environment

Il corso di Laurea Magistrale integrato ed internazionale in Viticoltura ed Ambiente (V&A) è svolto in collaborazione (convenzione inter-ateneo) con l'Università di Reims (capofila del progetto del corso), ed intende formare figure professionali con competenze di tipo internazionali e capaci di affrontare e risolvere problemi legati alla produzione, alla valutazione e al miglioramento delle qualità intrinseche delle uve nel rispetto dell'ambiente. Queste tematiche si inseriscono in un contesto di forze trainanti, in continua evoluzione, quali i cambiamenti del comparto viti-vinicolo, la liberalizzazione dei diritti d'impianto con una probabile diversa distribuzione delle superfici investite a vite, la consapevolezza della fragilità ambientale innescata anche da evidenti cambiamenti climatici e la disponibilità di tecnologie innovative per il controllo ed il recupero della fertilità chimica e biologica dei suoli ed il loro risanamento dall'inquinamento. In particolare, si vuole formare un laureato in grado realizzare qualità e innovazione attraverso le capacità di:

- possedere approfondite conoscenze nelle materie della fisiologia della vite e della gestione del vigneto anche utilizzando tecnologie sito-specifiche a livello comprensoriale;
- possedere una solida conoscenza del ruolo e delle innovazioni della componente suolo, gestione del vigneto e fitopatologiche nella produzione di uve di elevata qualità, su scala aziendale e di consorzio;
- possedere una solida conoscenza dell'ambiente e del suo recupero e della componente biotica ed abiotica del vigneto;
- avere conoscenze e competenze di laboratorio nei settori agrario, chimico-agrario e microbiologico con particolare riferimento al settore viticolo;
- avere conoscenze e capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore viticolo, anche a livello di territorio;
- conoscere il metodo scientifico d'indagine ed essere in grado di collaborare nel settore della ricerca, per giungere alla soluzione di problemi complessi del settore viticolo della valutazione e della difesa ambientale;
- avere la capacità di recepire e gestire i processi innovativi e di trasferirli rapidamente al settore produttivo;
- possedere gli strumenti cognitivi per la formazione e l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze, anche in nuovi campi.

Il corso di laurea magistrale integrato ed internazionale in V&E progettato, in collaborazione con l'Università di Reims Champagne-Ardenne (Francia), per il rilascio di un titolo congiunto riconosciuto tra le due Università partners si compone delle seguenti attività formative:

- a) attività caratterizzanti - sono finalizzate all'acquisizione e all'approfondimento di conoscenze e competenze avanzate inerenti all'agronomia ed alla metodologia sperimentale in agricoltura, all'eco-fisiologia della vite ed alle modifiche indotte da stress biotici o abiotici sul metabolismo secondario, alla gestione eco-compatibile del vigneto, alla difesa della vite ed alla qualità fito-sanitaria dell'uva, alla evoluzione delle caratteristiche fisico-chimiche del suolo ed alla difesa della sua fertilità anche della sua componente microbiologica. Queste attività saranno in massima parte svolte durante il primo anno presso l'Università degli Studi della Basilicata mediante il coinvolgimento diretto di docenti dell'Università di Reims;
- b) attività affini o integrative - sono finalizzate all'acquisizione di conoscenze e competenze avanzate inerenti, fra l'altro, alla legislazione viticola, alle tecniche ed ai metodi di fitodepurazione, di analisi e gestione di rischi ambientali, le metodiche di identificazione e valutazione risorse genetiche locali, di gestione dei progetti e tecniche di presentazione/comunicazione. In queste attività sono compresi contenuti culturali afferenti a settori scientifico-disciplinari inclusi in quelli caratterizzanti che, in questo Corso di studi, assumono una configurazione di completamento, piuttosto che di caratterizzazione della figura del laureato magistrale. Queste attività saranno in massima parte svolte durante il secondo anno soprattutto presso Università di Reims Champagne-Ardenne;
- c) attività a scelta libera dello studente (ai sensi dell'art. 10 del D.M 270/04) svolte presso l'Università di Reims o presso l'Università degli Studi della Basilicata o presso altre Università con cui si attiveranno convenzioni specifiche;
- d) attività relative all'elaborazione della prova finale, svolte per gli studenti italiani verso le Università partners e per gli studenti stranieri anche verso il nostro Ateneo;
- e) altre attività tra cui il miglioramento delle conoscenze linguistiche e di comunicazione, svolte presso l'Università di Reims ed in strutture produttive di altri paesi con cui si attiveranno specifiche convenzioni.
- f) La discussione della prova finale avverrà davanti ad una commissione mista formata dai docenti provenienti dalle Università partners e comporterà per lo studente l'acquisizione di un diploma di laurea in doppia lingua (italiano, inglese) rilasciato congiuntamente dalle due Università.

- g) Inoltre, i numerosi accordi Erasmus esistenti tra i docenti dell'Università della Basilicata e gli Atenei europei permetteranno agli studenti della laurea magistrale in V&E di seguire corsi anche in altre nazioni viticole significative anche se non direttamente coinvolte nel corso (es. Spagna, Germania).

#### 1 anno - coorte 2013 - 2014

Denominazione del corso	Denominazione dell'insegnamento inglese	SSD	Ambito Disciplinare	TAF	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Agronomia e Viticoltura di Precisione	Agronomy and Precision Viticulture: Soil management	AGR/02	Discipline della Produzione	B	6	3	9
Fisiologia della Vite	Grapevine Physiology: Anatomy and Grapevine Physiology	AGR/03	Discipline della Produzione	B	6	3	9
Qualità Chimica e Microbiologica dell'Ambiente: Modulo di Qualità Chimica dell'Ambiente	Chemical and Microbiological Quality of the Environment: Chemical Quality of the Environment	AGR/13	Discipline della Fertilità e Conservazione del Suolo	B	4	2	6
Qualità Chimica e Microbiologica dell'Ambiente: Modulo di Qualità Microbiologica dell'Ambiente e Biologia Molecolare dei Micro-Organismi	Chemical and Microbiological Quality of the Environment: Microbiological Environmental Quality and Molecular Biology of the micro-organisms	AGR/16	Discipline della Fertilità e Conservazione del Suolo	B	4	2	6
Viticultura Sostenibile	Sustainable Viticulture: Wine grape Production	AGR/03	Discipline della Produzione	B	8	4	12
Patologia della Vite	Grapevine Pathology	AGR/12	Discipline della Difesa	B	4	2	6
Genetica e Miglioramento Genetico della Vite	Genetics: Development Genetics	AGR/07	Attività formative affini o Integrative	C	2	2	6
Gestione Progetti: Modulo Lavoro Bibliografico	Project Management: Bibliographic Work	ING-IND/35	Attività formative affini o Integrative	C	2	1	3
Tirocinio Pratico-Applicativo	Training in Laboratory/Company		Altre Attività Formative (art.10, com. 1, lettera f)	F			3

2 Anno – Coorte 2012/13

Denominazione del corso	Denominazione dell'insegnamento inglese	SSD	Ambito Disciplinare	TAF	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Difesa Integrata del Vigneto e Fitodepurazione: Modulo Gestione Integrata dell'Entomofauna	Vineyards protection and phytoremediation: Integrated Pest Management in Viticulture	AGR/11	Discipline della Difesa + Discipline della produzione	B	2	1	3
Difesa Integrata del Vigneto e Fitodepurazione: Modulo di Difesa dalle Malattie	Vineyards protection and phytoremediation: Integrated Diseases Management in Viticulture	AGR/12	Discipline della Difesa + Discipline della produzione	B	2	1	3
Difesa Integrata del Vigneto e Fitodepurazione: Modulo di Fitodepurazione	Vineyards protection and phytoremediation: Phytoremediation	AGR/02	Discipline della Difesa + Discipline della produzione	B	1		1
Statistica, Legislazione Viticola ed Impatto Economico della Viticoltura: Modulo di Legislazione Viticola	Statistics, Viticulture Legislation and Economic Impact of Viticulture: Viticultural Legislation	IUS/03	Attività formative affini o Integrative	C	2		2
Statistica, Legislazione Viticola ed Impatto Economico della Viticoltura: Modulo di Viticoltura in Europa	Statistics, Viticulture Legislation and Economic Impact of Viticulture: Viticulture in Europe	AGR/01	Attività formative affini o Integrative	C	3	1	4
Statistica, Legislazione Viticola ed Impatto Economico della Viticoltura: Modulo di Statistica	Statistics, Viticulture Legislation and Economic Impact of Viticulture: Statistic	SECS-S/01	Attività formative affini o Integrative	C	2	1	3
Gestione Progetti: Modulo Progetto Personale	Project Management: Personal Project	ING-IND/35	Attività formative affini o Integrative	C	4	2	6
Libera Scelta Inglese, Francese e Metodologie di Comunicazione	Foreign Languages and Communication Methodologies: English I		Insegnamento a scelta libera	D			1,5
	Foreign Languages and Communication Methodologies: English II		Insegnamento a scelta libera	D			1,5
	Foreign Languages and Communication Methodologies: French		Insegnamento a scelta libera	D			1,5
	Foreign Languages and Communication Methodologies: Communication Methodologies		Insegnamento a scelta libera	D			3,5
Tirocinio Pratico-Applicativo	Training in Laboratory/Company		Altre Attività Formative (art.10, com. 1, lettera f)	F			3

Prova Finale	Laboratory/Company Training in a foreign Country		Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera	E			30
--------------	--	--	---	---	--	--	----

#### Docenti Incardinati

	COGNOME E NOME	QUALIFICA	SSD
1	NUZZO Vitale	PA	AGR/03
2	NUZZACI Maria	RU	AGR/12
3	SCRANO Laura	RU	AGR/13
4	BARKA ESSAID AIT	Docente Straniero	
5	BIAGIANTI SYLVIE	Docente Straniero	
6	BÉLARBI ABDELKADER	Docente Straniero	
7	CHARPENTIER EMMANUELLE	Docente Straniero	
8	CLÉMENT CHRISTOPHE	Docente Straniero	
9	DEBELLE LAURENT	Docente Straniero	
10	DEROIN JEAN-PAUL	Docente Straniero	
11	JEANDET PHILIPPE	Docente Straniero	

## **Art. 20 - Corso di Laurea Magistrale Internazionale in Gestione sostenibile della qualità alimentare – Sustainable Management of Food Quality (Edamus)**

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

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

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

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

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

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

I Partners del progetto di laurea internazionale sono:

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

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

Degree awarding institutions Name of the degree

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

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

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

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

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



gestione/erogazione delle attività didattiche:

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

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

### 1 anno – Coorte 2013/14

Denominazione del corso	Denominazione del corso (Inglese)	SSD	Ambito Disciplinare	TAF	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Alimentazione e Qualità, Tecnologie, diritto, economia: Nozioni di base: Modulo AGR/15	<i>Nutrition, food security and safety, law</i>	AGR/15	Discipline della tecnologie alimentari	B	4	2	6
Alimentazione e Qualità, Tecnologie, diritto, economia: Nozioni di base: Modulo AGR/16	<i>Nutrition, food security and safety, law</i>	AGR/16	Discipline della tecnologie alimentari	B	4	2	6
Economia dell'Alimentazione	<i>Agrifood economy</i>	AGR/01	Insegnamento a scelta libera	D	2	1	3
Nutrizione generale	<i>Nutrition</i>	MED/49	Insegnamento a scelta libera	D	4	1	5
Economia e sociologia dell'alimentazione	<i>Agrifood economics and sociology</i>	AGR/01	Discipline della produzione e gestione	B	4	1	5
CONOSCENZE LINGUISTICHE			Ulteriori Conoscenze Linguistiche		1	4	5
Legislazione e Standard delle produzioni organiche (biologiche)	Organic standards and legislation	IUS/03	Discipline della produzione e gestione	B	5	1	6
Produzioni Organiche Mediterranee	Organic Mediterranean commodities production	AGR/02	Discipline della produzione e gestione	B	8	4	12
Pianificazione del territorio rurale e politiche europee per lo sviluppo sostenibile: Modulo di Pianificazione del territorio rurale	Technical planning of rural land	AGR/10	Affini e Integrative	C	2	1	3
Pianificazione del territorio rurale e politiche europee per lo sviluppo sostenibile: Modulo Politiche europee per lo sviluppo sostenibile	Economics of Quality for Sustainable Development	AGR/01	Affini e Integrative	C	4	2	6
Ingegneria per la produzione alimentare di qualità	Engineering for quality food production	AGR/09	Affini e Integrative	C	4	2	6
<b>TOTALE</b>					<b>42</b>	<b>21</b>	<b>63</b>

**2° anno -Coorte 2012/13 - AA 2013-2014**

Denominazione del corso	Denominazione del corso (Inglese)	SSD	Ambito Disciplinare	TAF	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Microbiologia degli alimenti fermentati mediterranei	Microbiology of Mediterranean fermented foods	AGR/16	Discipline della tecnologie alimentari	B	6	3	9
Gestione della fertilità del suolo	Soil fertility management	AGR/13	Discipline della produzione e gestione	B	9	3	12
Sviluppo del prodotto alimentare	Food Product Development	AGR/15	Discipline della tecnologie alimentari	B	4	2	6
ESAME FINALE							30
<b>TOTALE</b>					<b>21</b>	<b>9</b>	<b>57</b>

**Docenti Incardinati**

	COGNOME E NOME	QUALIFICA	SSD
1	PICUNO Pietro	PO	AGR/10
2	DI RENZO Giancarlo	PO	AGR/09
3	ROMANO Patrizia	PO	AGR/16
4	LARROQUE Michel	Docente Straniero	
5	CHAZAL Natalie	Docente Straniero	
6	CHATEAU Narie-Therese	Docente Straniero	
7	MEKHANCHA Djamel-eddine	Docente Straniero	
8	BOUSHABA Rihab	Docente Straniero	
9	NAYGA Rodolfo M.	Docente Straniero	
10	AKSOY Uygun	Docente Straniero	
11	INSAM Heribert	Docente Straniero	

**Allegati**

**Tabelle Accesso Corsi di Laurea Magistrale**

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

**Allegato 3**

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

GEO/05 - Geologia applicata
GEO/06 - Mineralogia
GEO/07 - Petrologia e petrografia
ING-IND/09 - Sistemi per l'energia e l'ambiente
AGR/11 - Entomologia generale e applicata
AGR/12 - Patologia vegetale
VET/01 - Anatomia degli animali domestici
VET/02 - Fisiologia veterinaria
VET/05 - Malattie infettive degli animali domestici
VET/06 - Parassitologia e malattie parassitarie degli animali
AGR/17 - Zootecnica generale e miglioramento genetico
AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale
AGR/19 - Zootecnica speciale
AGR/20 - Zoocolture
AGR/08 - Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali
AGR/09 - Meccanica agraria
AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale
ICAR/06 - Topografia e cartografia
ICAR/15 - Architettura del paesaggio
AGR/06 - Tecnologia del legno e utilizzazioni forestali
CHIM/05 - Scienza e tecnologia dei materiali polimerici
ING-IND/16 - Tecnologie e sistemi di lavorazione
ING-IND/22 - Scienza e tecnologia dei materiali
AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari
AGR/16 - Microbiologia agraria
CHIM/06 - Chimica organica
CHIM/10 - Chimica degli alimenti
CHIM/11 - Chimica e biotecnologia delle fermentazioni
ING-IND/10 - Fisica tecnica industriale
ING-IND/27 - Chimica industriale e tecnologica

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

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

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

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

**Allegato 3**

AGR/01 - Economia ed estimo rurale	90 CFU minimo
AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee	
AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree	
AGR/04 - Orticoltura e floricoltura	
AGR/05 - Assestamento forestale e selvicoltura	
AGR/06 - Tecnologia del legno e utilizzazioni forestali	
AGR/07 - Genetica agraria	
AGR/07 - Genetica agraria	
AGR/08 - Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali	
AGR/09 - Meccanica agraria	
AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale	
AGR/11 - Entomologia generale e applicata	
AGR/12 - Patologia vegetale	
AGR/13 - Chimica agraria	
AGR/14 - Pedologia	
AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari	
AGR/16 - Microbiologia agraria	
AGR/17 - Zootecnica generale e miglioramento genetico	
AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale	
AGR/19 - Zootecnica speciale	
AGR/20 - Zoocolture	
BIO/01 - Botanica generale	
BIO/02 - Botanica sistematica	
BIO/03 - Botanica ambientale e applicata	
BIO/04 - Fisiologia vegetale	
BIO/05 - Zoologia	
BIO/07 - Ecologia	
BIO/09 - Fisiologia	
BIO/10 - Biochimica	
BIO/11 - Biologia molecolare	
BIO/13 - Biologia applicata	
CHIM/01 - Chimica analitica	
CHIM/02 - Chimica fisica	
CHIM/03 - Chimica generale e inorganica	
CHIM/05 - Scienza e tecnologia dei materiali polimerici	
CHIM/06 - Chimica organica	
CHIM/07 - Fondamenti chimici delle tecnologie	
CHIM/10 - Chimica degli alimenti	
CHIM/11 - Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	
FIS/01 - Fisica sperimentale	
FIS/02 - Fisica teorica, modelli e metodi matematici	
FIS/03 - Fisica della materia	

FIS/04 - Fisica nucleare e subnucleare
FIS/05 - Astronomia e astrofisica
FIS/06 - Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre
FIS/07 - Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)
FIS/08 - Didattica e storia della fisica
INF/01 - Informatica
ING-IND/10 - Fisica tecnica industriale
ING-IND/11 - Fisica tecnica ambientale
ING-IND/16 - Tecnologie e sistemi di lavorazione
ING-IND/22 - Scienza e tecnologia dei materiali
ING-IND/27 - Chimica industriale e tecnologica
ING-INF/05 - Sistemi di elaborazione delle informazioni
IUS/03 - Diritto agrario
IUS/14 - Diritto dell'unione europea
MAT/01 - Logica matematica
MAT/02 - Algebra
MAT/03 - Geometria
MAT/04 - Matematiche complementari
MAT/05 - Analisi matematica
MAT/06 - Probabilità e statistica matematica
MAT/07 - Fisica matematica
MAT/08 - Analisi numerica
MAT/09 - Ricerca operativa
MED/42 - Igiene generale e applicata
MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate
SECS-P/01 - Economia Politica
SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese
SECS-P/10 - Organizzazione aziendale
SECS-S/01 - Statistica
VET/01 - Anatomia degli animali domestici
VET/04 - Ispezione degli alimenti di origine animale
VET/05 - Malattie infettive degli animali domestici
VET/06 - Parassitologia e malattie parassitarie degli animali

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

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

Eventuali integrazioni curriculari in termini di CFU devono essere acquisite prima della verifica della preparazione individuale (art. 6 comma 1 DM 16/03/2007).

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

Settori scientifico-disciplinari	Min. CFU
FIS/01 - Fisica sperimentale	90
FIS/02 - Fisica teorica, modelli e metodi matematici	
FIS/03 - Fisica della materia	
FIS/04 - Fisica nucleare e subnucleare	
FIS/05 - Astronomia e astrofisica	
FIS/06 - Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre	
FIS/07 - Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)	
FIS/08 - Didattica e storia della fisica	
INF/01 - Informatica	
ING-INF/05 - Sistemi di elaborazione delle informazioni	
MAT/01 - Logica matematica	
MAT/02 - Algebra	
MAT/03 - Geometria	
MAT/04 - Matematiche complementari	
MAT/05 - Analisi matematica	
MAT/06 - Probabilità e statistica matematica	
MAT/07 - Fisica matematica	
MAT/08 - Analisi numerica	
MAT/09 - Ricerca operativa	
SECS-S/01 - Statistica	
CHIM/03 - Chimica generale e inorganica	
CHIM/06 - Chimica organica	
AGR/07 - Genetica agraria	
BIO/01 - Botanica generale	
BIO/02 - Botanica sistematica	
BIO/03 - Botanica ambientale e applicata	
BIO/05 - Zoologia	
BIO/10 - Biochimica	
AGR/01 - Economia ed estimo rurale	
IUS/03 - Diritto agrario	
IUS/14 - Diritto dell'unione europea	
SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese	
AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee	
AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree	
AGR/04 - Orticoltura e floricoltura	
AGR/07 - Genetica agraria	
AGR/13 - Chimica agraria	
BIO/04 - Fisiologia vegetale	
AGR/05 - Assestamento forestale e selvicoltura	
AGR/14 - Pedologia	
BIO/07 - Ecologia	
GEO/02 - Geologia stratigrafica e sedimentologica	
GEO/05 - Geologia applicata	
AGR/11 - Entomologia generale e applicata	
AGR/12 - Patologia vegetale	



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

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

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

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