



## Il mondo del lavoro

La struttura delle lauree triennali, nella sua forma attuale, risale ormai a parecchi anni fa, quando aveva lo scopo di uniformare i percorsi formativi a livello Europeo e di fornire una conoscenza di base, a carattere prevalentemente operativo, in uno specifico settore disciplinare, per accelerare l'ingresso dei giovani nel mondo del lavoro.

Tuttavia, con particolare riferimento al tessuto produttivo meridionale e alla Laurea in Tecnologie Alimentari, è più frequente la richiesta di laureati con una formazione più profonda e orientata a specifiche competenze.

A differenza di tutti gli altri ordini professionali, l'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari (<http://www.tecnologialimentari.it/it/>) non ha ritenuto di inserire un albo per l'accesso alla libera professione dei laureati triennali.

Le competenze fornite dalla laurea triennale che avete acquisito o acquisirete presso il nostro Ateneo sono sostanzialmente in linea con quelle concordate a livello nazionale<sup>1</sup> dagli Atenei che offrono corsi di studi in Tecnologie Alimentari e dall'Ordine dei Tecnologi alimentari.

Le competenze del laureato triennale sono sostanzialmente tecniche e operative e consentono il suo inserimento nell'industria alimentare nei settori della produzione e del controllo qualità, in laboratori che si occupano di analisi per la qualità degli alimenti, in aziende che si occupano di distribuzione e somministrazione di alimenti e, forse in maniera più limitata, presso pubbliche amministrazioni.

La banca dati AlmaLaurea (2018) (<http://www.almalaurea.it>) riporta che circa il **39%** dei laureati triennali nelle classi delle lauree in agraria, scienze forestali e tecnologie alimentari lavorano ad un anno dalla laurea, con una retribuzione media netta di **968 €**, mentre il **65% prosegue la formazione nella laurea magistrale**.

Il nostro Centro di Ateneo di Orientamento Studenti sarà inoltre lieto di informarvi sulle opportunità di tirocinio post-laurea, sia in Italia che all'estero (potete consultare il seguente collegamento ipertestuale <http://orientamento.unibas.it/site/home/tirocini.html>).

## I master universitari di 1° livello

L'offerta di formazione post-laurea include percorsi professionalizzanti erogati da Università (Master di I livello) e che permettono l'acquisizione di 60 cfu in un anno di corso.

L'offerta dei master è meno regolamentata rispetto a quella delle lauree magistrali ed è generalmente eterogenea.

I master erogati dall'Università degli Studi della Basilicata sono tutti disponibili al seguente collegamento ipertestuale <http://portale.unibas.it/site/home/didattica/master.html>, mentre il portale MasterIN (al seguente indirizzo <http://www.masterin.it/masters/master-di-primo-livello/>) permette di accedere all'offerta di Master erogata da molte università in Italia.

Generalmente i master prevedono percorsi di tirocinio presso aziende. Le tasse di iscrizione possono essere piuttosto elevate, ma la Regione Basilicata eroga ogni anno dei *voucher* per la frequenza ai Master. I master non universitari sono in genere erogati da enti di formazione diversi dalle università ma hanno in genere una durata simile.

---

<sup>1</sup> Il documento è disponibile qui: <http://tinyurl.com/yb7yo5no>



## La laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

L'accesso alle lauree magistrali nella classe LM70 (Scienze e Tecnologie Alimentari) non prevede, di solito, debiti formativi per i laureati della classe L26 Tecnologie alimentari.

Venti sedi universitarie in Italia offrono corsi di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari<sup>2</sup>. Oltre alle sedi più antiche (Milano, Udine) e diverse sedi in Italia Meridionale (le più vicine sono le Università degli Studi di Foggia, Bari e la Federico II di Napoli), l'Università degli Studi della Basilicata offre da più di 20 anni un corso Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Recentemente, il Consiglio di Corso di Studi ha riformato profondamente il percorso, raccogliendo le indicazioni di studenti, aziende e organizzazioni di imprenditori, e dell'Ordine Professionale dei Tecnologi Alimentari. Il **nuovo percorso magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari** nel nostro Ateneo, avviato con l'AA 2017-2018, è stato pensato per formare un **laureato magistrale con una solida preparazione nei settori caratterizzanti** (Scienze e Tecnologie Alimentari, Microbiologia degli alimenti, Macchine e impianti per le industrie alimentari, Economia agro-alimentare, Chimica degli Alimenti) e in quelli legati alle produzioni primarie tipiche del nostro territorio.

L'**offerta di esami fondamentali e a scelta** comprende un pacchetto ben integrato di discipline con un'offerta assolutamente unica nel territorio nazionale. Per favorire la creazione di percorsi individuali sono state aumentate le discipline a scelta, portandole a 18 cfu, ed è stato inserito un secondo corso di lingua inglese.

L'**apertura internazionale** del corso di studi è da sempre al centro delle nostre preoccupazioni.

I numerosi accordi Erasmus attivi con atenei siti in diversi paesi Europei (Spagna, Grecia, Irlanda, Portogallo solo per citarne alcuni) permettono ai nostri studenti di accedere al programma **Erasmus+** per la frequenza a corsi o, meglio ancora, per lo svolgimento della tesi di laurea magistrale o di tirocini pre- o post- laurea all'estero.

I solidi rapporti di molti dei docenti del corso di studi con aziende agroalimentari in Basilicata e in Italia consentono di prevedere lo svolgimento della tesi di laurea presso aziende, favorendo lo svolgimento di esperienze professionali e l'inserimento nel mondo del lavoro.

Abbiamo stipulato una convenzione (disponibile per la visualizzazione a questo collegamento ipertestuale <http://agraria.unibas.it/site/home/didattica/offerta-didattica/-lm-scienze-e-tecnologie-alimentari---0424/documento5027807.html>) con la **Università dell'Estremadura** (Spagna) che permette agli studenti dei due atenei di conseguire il **doppio titolo di studio** (*Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e Master in "Gestión de calidad y trazabilidad en alimentos de origen vegetal"*) (<http://agraria.unibas.it/site/home/didattica/offerta-didattica/-lm-scienze-e-tecnologie-alimentari---0424/documento5027809.html>), inoltre, una convenzione simile è in corso di stipula con la Université de Montpellier.

Nel riformulare l'offerta formativa è stata data particolare enfasi ad un **approccio basato sul saper fare e sulle capacità di problem solving** ed agli aspetti, attualissimi, legati alla **sostenibilità e all'eticità delle produzioni alimentari** ed alla riduzione degli sprechi.

Durante i corsi della laurea magistrale verranno frequentemente proposti casi studio e verrete stimolati a risolvere problemi o a formulare elaborati progettuali simili a quelli che dovrete affrontare nel mondo del lavoro. Inoltre, sono in corso di definizione approcci interdisciplinari con la previsione di attività progettuali comuni fra corsi di diverse discipline (in particolare Microbiologia, Scienze e Tecnologie Alimentari e Ingegneria alimentare).

<sup>2</sup> fonte: Univesitaly <http://tinyurl.com/ydg45up2>.



## UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

Corso di Studio in **TECNOLOGIE ALIMENTARI e SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**  
Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (SAFE)

L'immatricolazione alla laurea magistrale è possibile, sub-condizione, fino al mese di aprile, anche se è caldamente consigliato, in caso vi laureaste oltre il mese di dicembre, di utilizzare il periodo fra la laurea e l'immatricolazione in un corso di laurea magistrale per altri tipi di esperienze formative, per evitare di accumulare un intero semestre di ritardo.

La frequenza ai corsi è possibile anche agli **studenti lavoratori**: se decidete di intraprendere un'attività lavorativa e contemporaneamente continuare gli studi siete invitati a informarvi presso le segreterie didattiche su come accedere ai piani di studio per studenti lavoratori, che permettono una durata più estesa del corso, senza andare inutilmente fuori corso.

### **E dopo?**

La banca dati AlmaLaurea indica (2018) che **a un anno dalla laurea circa il 59%** dei laureati magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari lavorano, **percentuale che si innalza al 71% e 78% dopo 3 e 5 anni**. Queste percentuali **sono più alte della media del gruppo delle lauree in discipline agrarie e veterinarie**.

**Le retribuzioni nette medie oscillano fra i 1.169 e i 1.431 € (a uno e cinque anni dalla laurea).**

Oltre all'accesso alla libera professione (con il superamento di un esame di abilitazione) la laurea magistrale consente di accedere a occupazioni nel settore della formazione, della produzione e trasformazione degli alimenti, negli enti pubblici preposti al controllo.

Per chi decide di continuare la formazione è **possibile accedere a Master di 2° livello o a dottorati di ricerca**.



### L'offerta didattica in Scienze e Tecnologie Alimentari

Come per la laurea triennale, anche il corso di laurea magistrale LM70 in Scienze e Tecnologie Alimentari è offerto dalla Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (SAFE).

Potete esplorare i documenti sull'offerta formativa a questo indirizzo:

<http://agraria.unibas.it/site/home/didattica/offerta-didattica/-lm-scienze-e-tecnologie-alimentari---0424.html>.

La tabella seguente riporta una descrizione più dettagliata degli insegnamenti e dei loro obiettivi formativi.

<b>Denominazione dell'insegnamento (CFU)</b>	<b>Obiettivi formativi</b>
Valutazione dei prodotti di origine animale (9)	Conoscenza e comprensione dei parametri qualitativi dei prodotti di origine animale - latte, carne, uova, miele - e per l'acquisizione dell'abilità nei metodi da utilizzare per la valutazione del prodotto in funzione della sua utilizzazione: prodotto tal quale, prodotto trasformato (fresco, stagionato). Conoscenza e comprensione del ruolo delle proteine e dei grassi quali elementi specifici di valutazione dei prodotti animali e delle alterazioni della qualità determinate dai fattori ambientali di allevamento con maggiore riferimento a quelli nutrizionali.
Sicurezza e conservazione degli alimenti (9)	Conoscenza e comprensione del ruolo dei microrganismi nella sicurezza e nel deterioramento dei prodotti freschi, minimamente processati e delle conserve e degli strumenti per il controllo della contaminazione, della crescita e sopravvivenza microbica in queste categorie di alimenti. Capacità di sviluppare piani di autocontrollo dell'igiene basati sul HACCP. Capacità di utilizzare gli strumenti e i software della microbiologia predittiva per l'analisi del rischio qualitativa e quantitativa.
Analisi, qualità e sviluppo dei prodotti alimentari (9)	Il corso si propone di fornire agli studenti conoscenze e metodi di analisi per la valutazione della qualità chimica, fisica e sensoriale degli alimenti, nonché della conformità del prodotto agli standard di sicurezza e qualità cogenti e volontari. In particolare saranno approfondite le metodiche volte a caratterizzare i prodotti dal punto di vista nutrizionale, sensoriale e salutistico e a verificare l'assenza di contaminanti quali ad esempio micotossine, ammine biogene, nitrosammine e pesticidi. Al fine di acquisire la piena padronanza dei processi produttivi, anche complessi e innovativi, è previsto un approfondimento della conoscenza delle matrici alimentari e delle modificazioni volute o indesiderate indotte dai processi tecnologici, necessaria per la risoluzione di problemi di produzione, di shelf-life e di qualità. Saranno altresì forniti gli elementi metodologici per la generazione, lo studio e la validazione di concetti per l'innovazione di processo e di prodotto, nonché per lo sviluppo di processi produttivi a limitato impatto ambientale e per gestione dei sottoprodotti e/o degli scarti di lavorazione.
Economia della qualità e marketing nel sistema agroalimentare (6)	Conoscenza e comprensione dei principali aspetti dell'innovazione nell'industria alimentare in un quadro economico che comprende: i sistemi di certificazione della qualità alimentare; le strategie di commercializzazione; l'evoluzione delle politiche per la gestione delle diverse componenti del sistema agroalimentare nazionale ed internazionale.



## UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

Corso di Studio in **TECNOLOGIE ALIMENTARI** e **SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**

Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (SAFE)

Produzioni animali sostenibili (6)	Il corso ha l'obiettivo di fornire informazioni sulla sostenibilità delle produzioni animali. In particolare: minimizzazione della competizione alimentare con l'uomo; minimizzazione dell'impatto ambientale in termini di acidificazione del suolo, emissione di gas serra, potenziale di eutrofizzazione, consumo di suolo, consumo di energia non rinnovabile; salvaguardia del benessere animale; tutela della biodiversità. Verranno inoltre approfondite le conoscenze relative ai metodi di valutazione (Life Cycle Assessment) e certificazione della sostenibilità ambientale (Dichiarazioni Ambientali di Prodotto), nonché agli standard (Freedom Food) e ai sistemi di valutazione del benessere animale (Welfare Quality, AWIN). Verrà, infine, studiato come la qualità del processo produttivo in termini di performance ambientali e di benessere animale influenzano le scelte del consumatore.
Metodi per il controllo microbiologico negli alimenti (6)	Conoscenza delle tecniche tradizionali e innovative per l'identificazione e la caratterizzazione dei principali agenti patogeni negli alimenti. Conoscenza delle modalità di campionamento per l'analisi microbiologica. Conoscenza delle analisi microbiologiche per la determinazione di patogeni negli alimenti: classificazione dei metodi, sensibilità e specificità dei metodi. Conoscenza dei metodi colturali: qualitativi e quantitativi, arricchimento, isolamento e conteggio dei microrganismi e delle tecniche e substrati per la determinazione dei principali patogeni negli alimenti. Conoscenza dei test biochimici convenzionali ed avanzati e dei metodi immunologici. Conoscenza dei metodi biomolecolari: metodi basati sulla reazione a catena della polimerasi (PCR), descrizione e potenzialità delle tecniche di PCR. Al termine del corso gli studenti saranno in grado di descrivere ed eseguire l'analisi microbiologica degli alimenti e di applicare diversi metodi microbiologici.
Automazione e controllo dei processi agro-industriali (6)	Conoscenze sia sulla misura dei parametri impiantistici più comuni, con la relativa stima dell'errore commesso, che sulle tecnologie avanzate per il controllo e la gestione dei processi produttivi nelle industrie agroalimentari (standard, neuro e sistemi fuzzy). Essere in grado di dimensionare e integrare le tipologie di sensori-attuatori e di sistemi di controllo con riferimento alle diverse applicazioni nel settore alimentare. Conoscenza delle applicazioni industriali più comuni impiegando sia impianti di laboratorio che in scala industriale. Conoscere ed applicare uno specifico sistema sensore-controllo-attuatore ad un determinato processo produttivo, conoscere e saper discutere delle applicazioni più comuni dei sistemi sensore-controllo-attuatore nell'ambito delle industrie agroalimentari.
Chimica degli alimenti (6)	Fornire allo studente nozioni relative alla composizione chimica degli alimenti, ponendo l'accento sulle interazioni tra i differenti componenti (acqua, proteine, grassi, glucidi) e sulle possibili reazioni di degradazione degli stessi, in modo da consentire poi allo studente di affrontare i problemi di carattere tecnologico relativi alla stabilità ed alla conservazione degli alimenti. Fornire inoltre informazioni sui principali approcci analitici utili alla valutazione della genuinità e della qualità dei prodotti alimentari.



## UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

Corso di Studio in **TECNOLOGIE ALIMENTARI** e **SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**

Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (SAFE)

Tecnologie di conservazione e packaging dei prodotti alimentari (9)	<p>Il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze per poter gestire un processo di conservazione degli alimenti, partendo dallo studio delle cause di deperibilità dei prodotti alimentari ed analizzando poi le tecnologie consolidate innovative di conservazione e packaging, valutando il loro impatto sulle caratteristiche nutrizionali, sensoriali e di sicurezza dei prodotti alimentari, nonché sulla loro shelf-life.</p> <p>Conoscenza e capacità di gestione delle problematiche relative alla conservazione degli alimenti; capacità di valutare le esigenze delle aziende in relazione alle tipologie di prodotti e di impostare programmi di ricerca e sviluppo.</p> <p>Essere in grado di adottare accorgimenti o tecnologie per migliorare gli aspetti quali-quantitativi delle produzioni; scegliere la tecnica di conservazione/confezionamento/condizionamento più idonea in funzione della shelf-life richiesta al prodotto.</p>
Laboratorio Competenze (1)	<p>L'attività didattica ha l'obiettivo di favorire nei suoi partecipanti lo sviluppo delle competenze trasversali, che rappresentano un insieme di caratteristiche individuali necessarie per ottenere prestazioni lavorative efficaci. Essendo 'trasversali', queste competenze sono attivabili in ogni posizione professionale che le richieda, e possono essere di natura realizzativa, relazionale o cognitiva, come ad esempio: orientamento al risultato, iniziativa, adattabilità, empatia, leadership, gestione dei conflitti, persuasione, gestione dei gruppi, consapevolezza di sé, autocontrollo, riconoscimento di schemi, pensiero sistemico, comunicazione verbale, ecc.</p> <p>L'insegnamento si propone di accompagnare i partecipanti in un percorso appassionante rivolto alla comprensione profonda dei propri punti di forza e delle proprie aree di miglioramento, alla definizione dei propri obiettivi di carriera e all'individuazione delle modalità per raggiungerli, definendo un piano di sviluppo individuale, utile alla preparazione del proprio inserimento nel mercato del lavoro.</p>
Lingua Inglese Livello B2 (3)	
A scelta dello studente (18)	
Internato di tesi magistrale (26)	
<b>Offerta specifica di esami a scelta</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Business plan per le aziende agricole e alimentari</li><li>• Laboratorio di macchine e impianti per le produzioni casearie</li><li>• Microbiologia industriale</li><li>• Microbiologia delle bevande fermentate</li></ul>	



## Domande frequenti / FAQ

DOCUMENTO A CURA DEL PROF. EUGENIO PARENTE

### 1. Iscrizione al Corso di Laurea Magistrale

#### Perché dovrei iscrivermi alla Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari?

Il lavoro del tecnologo alimentare è uno dei più importanti e affascinanti nelle società industrializzate e nei paesi emergenti per la varietà e complessità di competenze che vengono richieste a questo professionista: di mangiare non si può proprio fare a meno, quindi non si può fare a meno dei professionisti della qualità dei cibi e delle bevande, i [tecnologi alimentari](#)! L'Italia, si sa, è famosa in tutto il mondo per i suoi prodotti alimentari e il nostro settore alimentare è uno dei [settori trainanti dell'economia nazionale](#), con prodotti unici nel mondo. Tuttavia, nel mondo globalizzato e ipercompetitivo di oggi i tecnologi alimentari devono affrontare sfide importanti (leggi i documenti strategici di [Coop](#) e [Barilla](#)) per la sostenibilità, sicurezza e qualità delle produzioni alimentari, e la nostra missione è formare laureati pronti ad affrontare queste sfide!

#### Ci sono dei requisiti di accesso?

Per legge, tutte le lauree magistrali prevedono dei requisiti di accesso. Si tratta di una misura volta a tutelare gli studenti, perché immatricolarsi in un corso di studio in assenza dei requisiti curriculari necessari ad uno studio proficuo potrebbe rallentare sostanzialmente la tua carriera.

Nel nostro caso i requisiti di accesso sono descritti nell'art. 5 del [regolamento didattico del corso di studi](#). Sono possibili diversi casi:

- a) **sei laureato in Tecnologie alimentari (classe di laurea L26)** presso l'Università degli Studi della Basilicata o un'altra Università italiana: complimenti! Se il tuo voto di laurea è  $\geq 90/110$  puoi immatricolarti senza nessun vincolo. Se il tuo voto di laurea è più basso, non preoccuparti, puoi immatricolarti ugualmente ma una commissione nominata dal Consiglio di Corso di Studi valuterà il tuo curriculum e la tua preparazione personale (clicca qui per saperne di più<sup>3</sup>). Se la Commissione lo riterrà opportuno potrà indicarti come integrare eventuali carenze. In ogni caso ti verrà assegnato un docente tutor che ti assisterà nella tua carriera.
- b) **sei un laureato in Italia in:** Tecnologie agrarie o Scienze Forestali e ambientali (L25), Biotecnologie (L2), Scienze Biologiche (L13), Scienze e tecnologie chimiche (L27), Scienze e tecnologie farmaceutiche (L29), Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali (L38) è probabile che tu debba integrare la tua preparazione. Infatti, il coordinamento

---

<sup>3</sup> È richiesta:

- conoscenza della lingua Inglese a livello B1 secondo il Common European Framework of Reference for Languages (CEFR);
- la comprensione del ruolo delle principali reazioni chimiche che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari il possesso di strumenti logici e conoscitivi per comprendere i principali processi di trasformazione dell'industria alimentare ed il binomio processo produttivo - qualità del prodotto;
- 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, dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi: la conoscenza e la capacità di interpretazione delle principali norme di legge in campo alimentare;
- la comprensione di concetti e metodi della qualità nell'industria alimentare, la capacità di operare nell'ambito di un sistema di qualità secondo la norma ISO 9001:2000.



## UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

Corso di Studio in **TECNOLOGIE ALIMENTARI e SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**  
Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (SAFE)

nazionale dei corsi di studio in Tecnologie alimentari richiede dei requisiti minimi per l'accesso (clicca qui per dettagli<sup>4</sup>). Potrai integrare la tua preparazione frequentando un anno preparatorio scegliendo, con l'assistenza di un tutor, insegnamenti a corso singolo. Quando avrai completato questa fase preliminare potrai immatricolarti.

- c) **sei un laureato in un'altra classe di laurea**: purtroppo non è possibile accedere alla laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Valuta una scelta alternativa
- d) **sei uno studente straniero di una delle Università convenzionate** con il corso di studi in Scienze e Tecnologie Alimentari: le singole convenzioni specificano i requisiti di accesso. In linea di massima potrai frequentare un semestre presso il nostro corso di studi dopo che la tua domanda di immatricolazione è stata valutata da una commissione di docenti.
- e) **sei uno studente straniero in possesso di un titolo di primo livello**: ti consigliamo di visitare il sito [https://studyinitaly.esteri.it/en/home\\_borse](https://studyinitaly.esteri.it/en/home_borse) e il sito delle Relazioni internazionali del nostro Ateneo (<http://internazionale.unibas.it/site/home.html>). Entrambi sono disponibili in Italiano e in Inglese. Se hai bisogno di ulteriore assistenza puoi rivolgerti a [relint@unibas.it](mailto:relint@unibas.it). Clicca qui<sup>5</sup> per scaricare una brochure in inglese.

---

<sup>4</sup> devi aver acquisito almeno:

- 25 crediti nel settore AGR/15
- 10 crediti nel settore AGR/16
- 8 crediti nel settore AGR/01
- 8 crediti nel settore BIO/10
- 5 crediti nel settore MED/42
- 5 crediti nei settori dal MAT/01 al MAT/09
- 5 crediti nei settori dal FIS/01 al FIS/07

<sup>5</sup> <https://web.unibas.it/scuolasafenews/s1/wordpress/index.php/2019/03/14/information-leaflets-for-international-students-are-now-available/>





## 2. Internazionalizzazione del corso di studi

### Ho intenzione di svolgere parte dei miei studi all'estero, come posso fare?

Puoi trascorrere all'estero un periodo da 3 a 6 mesi (fino ad un massimo di 12 mesi per attività di tirocinio) utilizzando sia il programma Erasmus+ o il programma Erasmus Traineeship (il vademecum è [qui](#)) che altre convenzioni fra l'Università degli Studi e atenei stranieri.

In particolare è attiva una convenzione per il conferimento di un titolo doppio (Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso Università degli Studi della Basilicata e [Master en Gestión de calidad y trazabilidad ed alimentos de origen vegetal](#), [Universidad de la Extremadura](#), Badajoz, Spagna)

### Come posso partecipare al programma Erasmus+ o Erasmus traineeship?

Ti consigliamo di leggere il [vademecum](#), rivolgerti al tuo tutor o consultare la documentazione messa a disposizione da alcuni docenti. In ogni caso è bene che tu orienti le tue scelte prima dell'apertura dei bandi (in genere nel mese di aprile)

### Chi può partecipare al programma di titolo doppio (Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso Università degli Studi della Basilicata e [Master en Gestión de calidad y trazabilidad ed alimentos de origen vegetal](#), [Universidad de la Extremadura](#), Badajoz, Spagna)

Studenti iscritti al 1° o al 2° anno del corso di studi in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi della Basilicata che abbiano conseguito almeno 48 CFU. È opportuno avere una conoscenza della lingua spagnola almeno B1. La UEx riserverà non più di 5 posti per i nostri studenti)

### Quando e a chi posso presentare la domanda per svolgere un periodo di studio all'estero?

Per i periodi da svolgere all'estero nell'ambito del programma Erasmus, i termini sono stabiliti dai bandi. Per la convenzione per il titolo doppio è necessario presentare una preiscrizione indicativamente da fine maggio a metà luglio e, in via straordinaria, dal 2 al 13 settembre.

È comunque opportuno che gli studenti interessati presentino anche domanda per ottenere una borsa Erasmus + nei termini opportuni (verranno riservate fino a 5 borse). La domanda va presentata ai Servizi Didattici della Scuola SAFE, insieme ad un certificato di esami e alla eventuale documentazione della borsa Erasmus +.

I Servizi Didattici si occuperanno di trasmettere la documentazione alla Segreteria Didattica della UEx entro i termini prescritti.

### Quali attività devo svolgere all'estero?

Per i programmi Erasmus le attività sono descritte dal learning agreement. Per la convenzione per il titolo doppio gli studenti italiani dovranno:

- frequentare corsi per 30 cfu durante il 1° semestre (indicativamente corrispondente al 3° semestre del proprio corso di studi):

SEMESTRE IMPAR			SEMESTRE PAR		
Código	Nombre asignatura	ECTS	Código	Nombre asignatura	ECTS
400582	<a href="#">Calidad en la fase de producción I</a>	6			
400586	<a href="#">Gestión de la calidad</a>	6			
400588	<a href="#">Trazabilidad y control de calidad I</a>	6			
400587	<a href="#">Procesado y transformación de los alimentos vegetales</a>	6			
400590	<a href="#">Prácticas</a>	6			
Total Créditos ECTS		30			



## UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

Corso di Studio in **TECNOLOGIE ALIMENTARI** e **SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**

Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (SAFE)

- b. al termine del semestre gli studenti dovranno superare gli esami previsti e si vedranno riconosciuti i crediti corrispondenti dalla Unibas
- c. gli studenti dovranno superare l'esame di Laboratorio Competenze (1 cfu) e tutti gli esami previsti per il 1° anno presso la Unibas
- d. gli studenti dovranno svolgere una tesi di laurea sperimentale o progettuale, del valore di 29 CFU, in Italia o in Spagna, sotto la direzione di un relatore italiano e di un correlatore spagnolo
- e. una volta discussa la tesi di laurea in Italia, secondo le modalità previste dal regolamento didattico del corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (il correlatore spagnolo potrà essere presente via Skype) gli studenti conseguiranno il titolo di Dottore Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e potranno richiedere presso la Universidad de Extremadura il riconoscimento dei crediti per gli esami del secondo semestre del Máster en Gestión de calidad y trazabilidad ed alimentos de origen vegetal, incluso il Trabajo de fin de Máster ottenendo diritto al riconoscimento del titolo, che sarà assegnato previo pagamento delle tasse corrispondenti per la registrazione nel Catálogo Nacional de Títulos Oficiales de Grado.

### **Devo pagare altre tasse universitarie se seguo un percorso di internazionalizzazione?**

No, come studente Unibas, dovrai versare le tue tasse di iscrizione presso la Unibas, secondo quanto previsto dai regolamenti vigenti. Solo per la registrazione del titolo doppio potrebbe essere necessario il pagamento di una ulteriore tassa (corrispondente alla nostra tassa di laurea).

### **Chi mi assisterà durante il mio percorso di internazionalizzazione?**

Oltre al tutor universitario, per il percorso Erasmus gli attori del processo sono indicati nel [vademecum](#). Per la convenzione per il conseguimento del titolo doppio con la UEx, l'Università spagnola ti assegnerà un tutor.

### **Come posso migliorare le mie competenze linguistiche prima della partenza?**

Per gli accordi per i quali è richiesta la conoscenza della lingua inglese, il livello acquisito con il corso di lingua inglese previsto per la laurea magistrale (B2) è sufficiente.

Su richiesta degli studenti (entro il mese di dicembre), la Scuola di Scienze Agrarie, in concerto con il Centro Linguistico di Ateneo, organizzerà un corso di lingua spagnola (da tenersi nei mesi di giugno e luglio) per gli studenti interessati a recarsi in Spagna. In particolare, le università straniere offrono corsi di lingua agli studenti Erasmus.

### **Che tipo di supporto economico posso ricevere per i miei studi all'estero?**

In genere la borsa Erasmus e l'eventuale integrazione fornita dall'ARDSU (160 €/mese + contributo per il viaggio) non supera i 3-400 € al mese.

Per molte destinazioni europee potresti avere bisogno di un supporto economico ulteriore da parte della tua famiglia.



### 3. La personalizzazione del percorso di studi

#### Quando devo presentare il piano di studio?

Il piano di studio va presentato in via preliminare al Consiglio di Corso di Studi entro la fine del 2° semestre del primo anno, utilizzando il modulo disponibile sul [sito web del corso di studi](#).

Il piano di studi, che deve essere vistato dal tuo tutor universitario, verrà approvato dal Consiglio di Corso di Studi entro il 30 settembre. Dopo quella data sarai responsabile di inserire il piano di studi così come approvato nel sistema informatico dell'Ateneo.

#### Quanti crediti a scelta posso utilizzare?

L'ordinamento didattico prevede la possibilità di scegliere fino a 18 cfu di attività formative. Eventuali altre attività compariranno nel Diploma Supplement.

#### Quali attività formative posso scegliere?

Puoi inserire qualsiasi corso o modulo offerto dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei convenzionati. Tuttavia, le attività devono essere riconosciute dal Consiglio di Corso di Studio (CCdS) come coerenti con il percorso formativo.

Puoi anche scegliere, di norma fino ad un massimo di 4 cfu, altre attività formative valutabili in crediti suggerite dal tutor e riconosciute dal CCdS. Queste attività, che devono essere approvate dal tutor, includono la partecipazione a seminari, convegni, corsi di aggiornamento, o ad altre attività organizzate dall'Ateneo o da un altro Ente.

Nella scelta dei corsi è opportuno tenere conto di alcuni vincoli:

- a. il CCdS può garantire che gli orari dei corsi del 2° anno siano compatibili con la frequenza dei corsi a scelta solo per gli insegnamenti a scelta offerti dal CCdS (che compaiono ogni anno nel modulo per la scelta degli esami)
- b. se alcuni dei corsi offerti hanno meno di 4 studenti, il CCdS si riserva di consigliare agli studenti di scegliere un altro corso (per questo nel modulo è necessario indicare una prima e una seconda scelta)