

IL RETTORE

- VISTO il T.U. delle leggi sull'Istruzione Superiore approvato con R.D. 31.08.1933, n. 1592;
- VISTA la legge 9 maggio 1989, n. 168;
- VISTO il D.P.R. 11 luglio 1980, n. 382;
- VISTA la legge 19 novembre 1990, n. 341, ed in particolare l'art. 11;
- VISTO lo Statuto di autonomia dell'Università degli Studi del Molise emanato con D.R. 767 del 4 dicembre 1996, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 291 del 12 dicembre 1996 e succ. modd. ed in particolare l'art. 13;
- VISTA la legge 15 maggio 1997, n. 127, ed in particolare l'art. 17 - co. 95;
- VISTO il decreto M.U.R.S.T. 3 novembre 1999, n. 509, relativo al Regolamento recante norme concernenti l'autonomia didattica degli atenei;
- VISTO il decreto M.U.R.S.T. 4 agosto 2000 recante la determinazione delle classi delle lauree universitarie;
- VISTO il D.R. n. 834 del 21 agosto 2001 con il quale è stato emanato il Regolamento Didattico di Ateneo con annessi gli ordinamenti dei Corsi di laurea;
- VISTA la delibera del Senato Accademico adottata nella seduta del 4 ottobre 2001 relativa all'approvazione, tra l'altro, del Regolamento didattico del Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari;
- VISTO il verbale del 28 settembre 2001 del Nucleo di Valutazione dell'Università degli Studi del Molise di approvazione, tra l'altro, del citato Regolamento didattico;
- VISTA la delibera del Consiglio di Amministrazione adottata nella seduta dell'8 ottobre 2001 relativa all'approvazione, tra l'altro, del medesimo Regolamento didattico;
- RITENUTO, pertanto, che sia definitivamente compiuto il procedimento amministrativo previsto per l'approvazione del Regolamento didattico del Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari;

DECRETA

E' emanato il Regolamento didattico del Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di cui all'allegato "A" che costituisce parte integrante del presente decreto.

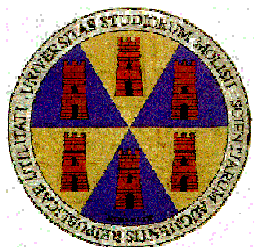
Campobasso, li 11 ottobre 2001

IL RETTORE
(Prof. Giovanni CANNATA)

/amv

Allegato “A”

Università degli Studi del Molise



**REGOLAMENTO DIDATTICO
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**

(Classe delle lauree in Scienze e Tecnologie Agrarie, Agroalimentari e Forestali n. 20)

Art.1

Il presente Regolamento didattico è stato redatto nel rispetto di quanto previsto dal:

- a) Regolamento Generale sull'Autonomia, il Regolamento recante, norme concernenti l'Autonomia didattica degli Atenei di cui al D. M. del 3 novembre 1999, n. 509 e dall'art. 11, comma 2 della Legge del 19 novembre 1990, n. 341;
- b) D.M. 4/8/00 e D.M. 28/11/00
- c) D.M. del 23 giugno 1997;
- d) Regolamento approvato dall'Università degli Studi del Molise (Decreto Rettorale n. 2337/99) ai sensi dell'art. 4 della Legge 370 del 19 ottobre 1999;
- e) Regolamento didattico d'Ateneo approvato dall'Università degli Studi del Molise (Decreto Rettorale n. 834 del 21/08/01).

Art.2

(Istituzione)

L'ordinamento didattico relativo all'istituzione del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari approvato dal Consiglio di Facoltà di Agraria e dal Senato Accademico nelle sedute del 25/07/01, è stato incluso nel Regolamento Didattico d'Ateneo dell'Università degli Studi del Molise.

Art.3

(Attivazione)

Il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari è attivato a partire dall'a.a. 2001-2002 secondo quanto previsto dagli artt. 32, 33, 34, 35, 36 e 39 dello Statuto dell'Università degli Studi del Molise e dagli articoli 5, 6, 22, 23 del Regolamento didattico d'Ateneo dell'Università degli Studi del Molise.

Art.4

(Durata ed organizzazione del Corso di laurea)

La durata normale del Corso di Laurea è di tre anni come previsto all'Art. 8 del DM n°509 del 3/11/99. Esso si articola in insegnamenti, *tirocinio* ed una prova finale per un totale di 180 crediti. Una durata inferiore è possibile quando lo studente, proveniente da altro Corso di Laurea, anche di altro Ateneo, in possesso di un numero di crediti riconosciuti ai sensi del successivo art.10 e ritenuto congruo ai sensi del primo comma del successivo articolo 13, presenti un piano di studio individuale che viene approvato dal Consiglio della struttura didattica competente e dal Consiglio di Facoltà della Facoltà di Agraria secondo quanto previsto dai Regolamenti e dalle leggi vigenti in materia. Una durata inferiore è anche consentita quando lo studente vanta dei crediti formativi certificati, acquisiti al di fuori della frequenza di corsi universitari, riconoscibili ai sensi della normativa vigente e riconosciuti validi dal Consiglio della struttura didattica competente ai sensi dell'ordinamento didattico vigente.

Le attività didattiche sono di diversa natura e comprendono: corsi di lezione (anche attraverso risorse tecnologiche multimediali), esercitazioni (teoriche, pratiche e di laboratorio), seminari, corsi monografici, attività guidate, visite tecniche, prove parziali di accertamento, correzione di elaborati. L'attività didattica-formativa è organizzata in corsi monodisciplinari o integrati

(nel caso in cui le attività siano organizzate in moduli didattici). Ogni corso è costituito da almeno 3 crediti. Il corso integrato è costituito da moduli didattici coordinati, di norma, per un massimo equivalente a 14 crediti, impartiti anche da più docenti, con un unico esame finale. I crediti formativi del Corso di Laurea sono in parte dedicati alla formazione di base (34 crediti per il I livello) e in parte a quella caratterizzante (76 crediti nel I livello). A queste attività formative si devono aggiungere quelle relative a discipline affini o integrative (27 crediti nel I livello), le attività a scelta ai fini della differenziazione curricolare (14 crediti), le attività scelte dallo studente (9 crediti) e altre attività (10 crediti). Il totale dei crediti comprensivo della prova finale e della lingua straniera (10 crediti in totale) è pari a 180. Ciascun anno accademico si articola in due periodi didattici (corrispondenti a semestri).

Art.5

(Elenco delle attività formative)

Gli elenchi completi degli insegnamenti e delle altre attività formative, anche suddivisi per ambiti disciplinari e con l'indicazione dei settori scientifico disciplinari di riferimento, sono approvati annualmente dal Consiglio della struttura didattica competente, sentita la Commissione didattica paritetica ai sensi dell'Art.28 del regolamento didattico d'Ateneo dell'Università degli Studi del Molise. Per gli elenchi approvati per il primo anno di attivazione ed allegati al presente Regolamento (Allegato 1 ed allegato 2) vale la norma transitoria di cui all'art. 18.

Il tempo riservato allo studio personale o ad altre attività formative di tipo individuale è pari almeno al 50 per cento dell'impegno orario complessivo, con possibilità di percentuali minori per singole attività formative ad elevato contenuto sperimentale o pratico.

Art.6

(Obiettivi formativi specifici del Corso di laurea e sbocchi professionali)

I laureati di questo Corso di Laurea devono:

- possedere un'adeguata conoscenza di base nei settori della matematica, fisica, informatica, chimica e biologia, orientate agli aspetti applicativi;
- conoscere le metodiche disciplinari di indagine e essere in grado di partecipare alla ricerca e alla sperimentazione, nonché a finalizzare le conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi nel settore agroalimentare;
- possedere conoscenze e competenze anche operative e di laboratorio nel settore alimentare (con particolare riferimento alla tecnologia e al controllo della qualità e dell'igiene degli alimenti freschi e trasformati, alla gestione delle imprese di produzione, conservazione e trasformazione dei prodotti agroalimentari, alla commercializzazione dei prodotti vegetali e animali);
- essere in grado di svolgere assistenza tecnica nel settore alimentare;
- essere capaci di valutare l'impatto ambientale di piani ed opere nel settore agroalimentare
- conoscere le responsabilità professionali ed etiche;
- conoscere i contesti aziendali ed i relativi aspetti economici, gestionali ed organizzativi propri del settore agroalimentare;
- possedere gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze;
- essere in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo

-
- scambio di informazioni generali;
 - possedere adeguate competenze e strumenti per la comunicazione e la gestione delle informazioni;
 - essere capaci di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro;
 - acquisire competenze scientifiche ed operative in uno dei seguenti profili: tecnologia dei cereali e derivati, tecnologia lattiero casearia, tecnologia di conservazione e trasformazione di prodotti carnei, enologia, tecnologia delle sostanze grasse alimentari;
 - possedere basi formative necessarie per l'accesso ai titoli di studio di livello superiore.

Il laureato svolgerà attività professionale nell'ambito del settore agroalimentare con particolare riferimento alla produzione e al controllo dei processi di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari, alla valutazione della qualità dei prodotti, dalle materie prime ai prodotti finiti, agli aspetti igienico-sanitari, alla ristorazione collettiva e alla grande distribuzione, alla gestione delle linee di produzione ed ausilio alla progettazione di impianti nel settore agro alimentare.

Ai fini indicati, i curricula del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari prevedono, in relazione a obiettivi specifici, l'approfondimento di alcuni tra gli insegnamenti e le attività indicati, con tirocini formativi presso aziende convenzionate, strutture della pubblica amministrazione e laboratori, oltre a soggiorni di studio presso altre università o Enti di ricerca italiani ed esteri, anche nel quadro di accordi internazionali. Le attività di tirocinio sono promosse e coordinate da un componente del Consiglio della struttura didattica competente appositamente nominato, il quale è delegato ad approvare o meno a scelta della sede presso la quale lo studente propone di svolgere il tirocinio.

Art.7

(Requisiti di ammissione ai Corsi di Laurea, attività formative propedeutiche e integrative, la modalità di recupero dei debiti formativi)

I requisiti di ammissione al Corso di Laurea sono i seguenti:

- possesso di un diploma di scuola secondaria superiore, o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo secondo la normativa vigente;
- preparazione iniziale così come specificata nell'allegato al presente regolamento denominato "Conoscenze minime per l'ammissione al Corso di Laurea" (*Allegato 3*). Allo scopo di consentire l'assolvimento del debito formativo per gli studenti che dichiarino autonomamente di non essere in possesso della preparazione iniziale di cui sopra, saranno organizzati *dall'Università*, ai sensi dell'art. 35, comma 2 del Regolamento Didattico di Ateneo e *su proposta* del Consiglio della struttura didattica competente, dei cicli di lezioni che saranno tenuti nella seconda metà di settembre. La frequenza a questi cicli di lezioni sarà libera e consentita ai diplomati delle Scuole Medie Superiori di ogni tipo e non darà luogo a verifiche. Lo scopo principale dei cicli di lezione sarà quello di consentire il raggiungimento di un minimo di conoscenze paritetiche tra gli studenti. I docenti procederanno all'inizio dei corsi ad una ulteriore verifica del possesso dei requisiti di ammissione e eventuali metodologie che gli studenti dovranno autonomamente applicare per colmare i loro debiti formativi.

Art.8

(Curriculum offerti agli studenti e piani di studio, piani di studio ufficiali e piani di studio individuali)

Il piano di studio ufficiale del Corso di Laurea coincide con l'elenco delle discipline allegato a questo Regolamento e prevede le seguenti differenziazioni curriculari:

- a) Tecnologia dei cereali e derivati;
- b) Tecnologia lattiero casearia;
- c) Tecnologia di conservazione e trasformazione di prodotti carnei;
- d) Enologia
- e) Tecnologia delle sostanze grasse alimentari

Il numero di crediti formativi da acquisire è fissato in 180, di cui alcuni finalizzati alla differenziazione curriculare. I *curricula* del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari sono a carattere prevalentemente trasversale e lo studente potrà scegliere 14 crediti predisposti dal CCL tra i SSD compresi nelle attività formative caratterizzanti ed affini al fine di caratterizzare i profili sopra indicati.

I contenuti delle attività formative dei curricula, sia comuni che proprie del singolo curriculum, saranno specificati, nell'ambito dell'ordinamento didattico vigente, dal Consiglio della struttura didattica competente all'inizio di ogni anno accademico; per il primo anno di attivazione vale la norma transitoria di cui all'art 18.

Lo studente iscritto a questo Corso di Laurea seguirà il piano di studio ufficiale proposto dal Consiglio della struttura didattica competente. Lo studente dovrà comunque presentare una dichiarazione all'inizio del secondo anno di Corso per indicare quale differenziazione *curriculare* intenda seguire per il completamento del suo percorso formativo. Nel Supplemento al Diploma redatto secondo le norme stabilite dal Regolamento Didattico dell'Ateneo sarà fatta specifica menzione del curriculum seguito dallo studente.

Lo studente, all'inizio di ogni anno accademico, dovrà altresì dichiarare gli eventuali crediti formativi a propria scelta che intende acquisire in quell'anno accademico.

Lo studente potrà, in alternativa, presentare un piano di studio individuale alterando l'ordine cronologico di svolgimento delle attività formative e/o richiedendo l'acquisizione di crediti di attività formative previste in altri Corsi di Studio della stessa Facoltà o di altre Facoltà dello stesso Ateneo, in sostituzione di quelle previste nel piano di studio ufficiale del Corso di Laurea. I Piani di studio individuali saranno approvati dal Consiglio della struttura didattica competente e ratificati dal Consiglio di Facoltà ove coerenti con l'ordinamento Didattico e con il rispetto degli obiettivi formativi. Le modalità di presentazione dei piani di studio individuali sono disciplinate dal Regolamento Didattico di Ateneo.

Art.9

(Propedeuticità degli insegnamenti e delle altre attività)

Ai fini di un ordinato svolgimento dei processi di insegnamento e di apprendimento si consigliano le propedeuticità previste dal piano di Studio Ufficiale. Il Consiglio della struttura didattica competente potrà stabilire per la frequenza di particolari Moduli o Corsi i crediti la cui acquisizione è considerata necessaria per una ottimale comprensione dei contenuti dello specifico Modulo o Corso.

Art.10

(Trasferimenti degli studenti ad altro corso di studio nell'ambito dell'Ateneo o presso altre università, trasferimenti degli studenti da altri atenei, mobilità internazionale degli studenti)

Gli studenti già iscritti ai previgenti ordinamenti didattici possono chiedere, senza il versamento del contributo previsto:

- l'opzione al nuovo ordinamento dello stesso corso di studio;
- il passaggio ad un altro corso di studio del previgente ordinamento;
- il passaggio ad un altro corso di studio attivato secondo il nuovo ordinamento.

Secondo quanto previsto dal Regolamento Didattico d'Ateneo, il Consiglio della struttura didattica competente si esprime anche in materia di mobilità internazionale valutando il riconoscimento totale o parziale di crediti acquisiti in percorsi formativi universitari compiuti presso università straniere.

Per consentire il passaggio degli studenti già iscritti al Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari vecchio ordinamento dell'Università del Molise e al Corso di Diploma universitario in Tecnologie Alimentari al nuovo Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, il Consiglio della struttura didattica competente ha predisposto delle tabelle di equipollenza (*Allegati 4 e 5*) degli esami del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e del Corso di Diploma universitario in Tecnologie Alimentari con quelli relativi al piano di studi ufficiale del corso di laurea accreditandone il peso relativo calcolato in crediti formativi. Eventuali eccedenze potranno essere recuperate dallo studente come CFU a scelta o attinenti ad una differenziazione curriculare da inserire in un Piano di Studio individuale o anche, in seguito, chiedendone accreditamento per equipollenza in attività formative di altri Corsi di Studio, anche di livello superiore, attivati presso la stessa Facoltà o in Facoltà diverse dello stesso Ateneo.

Lo studente che richiede il passaggio dovrà contestualmente fare richiesta di riconoscimento degli esami già sostenuti nel precedente Corso di studio e presentare un apposito piano di studi individuale. Pertanto, il conseguimento della laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari potrà avvenire soltanto nelle modalità e nei tempi fissati dalle normative in vigore e non prima della approvazione del piano di studi dal parte della struttura didattica competente.

In ogni caso, lo studente iscritto per trasferimento non potrà essere iscritto ad un anno successivo rispetto a quelli attivati.

Art.11

(Esami ed altre verifiche del profitto degli studenti)

Per la regolamentazione della composizione delle commissioni di esame per la verifica del profitto degli studenti, dello svolgimento degli esami stessi si fa riferimento a quanto appositamente previsto dal Regolamento Didattico d'Ateneo. Per gli studenti a tempo pieno in regola con gli obblighi di frequenza e per quelli non a tempo pieno che abbiano comunque osservato gli obblighi di frequenza di cui all'art. 13, l'esame relativo ad una attività di insegnamento, alle attività pratiche, di campo, di laboratorio, di progetto o simili viene semplificato mediante l'acquisizione dei crediti relativi sulla base di una progressiva attività di verifica durante la frequenza, tale da consentire il conseguimento dei crediti contestualmente alla conclusione dell'attività. Le suddette acquisizioni contribuiranno alla valutazione in sede di esame finale. A tale scopo il calendario delle lezioni sarà articolato in periodi, con opportuni intervalli tra i periodi dedicati allo svolgimento delle suddette verifiche in itinere.

La validità di altre forme di verifica, anche telematiche, potrà essere utilizzata mediante approvazione da parte del Consiglio della struttura didattica competente e del Consiglio di Facoltà.

Per la verifica dell'acquisizione dei Crediti Formativi relativi alla Lingua Straniera, al Tirocinio e alle Attività Formative indicate come "Altre" nell'Ordinamento Didattico, saranno previste prove orali e/o scritte. Nel caso di superamento delle suddette prove sarà formulato un giudizio che concorrerà alla determinazione del voto finale di Laurea, unitamente al voto di base derivante dalla media degli esami sostenuti, e alla valutazione delle attività connesse alla prova finale.

I crediti relativi alla lingua straniera potranno essere conseguiti anche con le modalità previste dal comma 7 dell'art. 40 del Regolamento Didattico di Ateneo.

Art 12

(Conseguimento dei titoli di studio e supplemento al diploma)

Sono ammessi a sostenere l'esame di laurea, per il conseguimento del titolo di Studio, gli studenti che abbiano acquisito tutti i crediti previsti dal piano di Studio Ufficiale o Individuale ad esclusione di quelli relativi alla prova finale, che saranno conseguiti con il superamento dell'esame di Laurea stesso per un totale di 180 crediti. Il suddetto esame di laurea consiste nella discussione, in seduta pubblica di fronte ad una Commissione di Docenti, che esprimerà una valutazione in centodecimi ed eventuale lode, di un elaborato consistente in una tesina svolta su un argomento concordato con il Consiglio della struttura didattica competente o di un elaborato consistente in una relazione scritta inerente le attività svolte nel periodo di Tirocinio.

Lo studente dovrà richiedere al Consiglio della struttura didattica competente, entro la fine del secondo anno di corso, l'assegnazione dell'argomento dell'elaborato finale e del relativo relatore, sulla base della disponibilità esistenti presso i Dipartimenti cui i docenti del Consiglio della struttura didattica competente afferiscono. Il relatore individuato dal CCL sarà responsabile dello svolgimento da parte dello studente delle attività di documentazione, sperimentazione e ricerca connesse alla preparazione della prova finale. Nel caso la prova finale abbia per argomento quanto svolto durante il tirocinio, il relatore sarà il responsabile del tirocinio stesso.

Il Consiglio della struttura didattica competente redige, ai sensi dell'art. 19 del regolamento Didattico d'Ateneo, il Supplemento al Diploma per ogni studente utilizzando l'apposito modello predisposto dal Consiglio di Facoltà e dal Senato Accademico. Nell'apposito riquadro verranno indicate sinteticamente le competenze acquisite dallo studente relativamente al suo percorso formativo, tenendo in particolare evidenza quelle derivanti dal particolare curriculum seguito.

Art.13

(Obblighi di frequenza e frequenza parziale di attività formative)

Gli studenti iscritti a questo corso di laurea con le modalità di studente a tempo pieno come stabilito dall'art. 36 comma 1 del Regolamento Didattico d'Ateneo sono tenuti a frequentare obbligatoriamente le attività formative per un minimo del 70%. Gli studenti iscritti a tempo pieno che nell'anno accademico in cui sono iscritti non hanno acquisito, anche attraverso prove di verifica in itinere, il 50% o più dei crediti previsti dal piano di studi per l'anno accademico trascorso sono iscritti come studenti non a tempo pieno.

Gli studenti iscritti a questo Corso di Laurea con la modalità di studente non a tempo pieno sono esonerati dalla frequenza obbligatoria tranne che per alcune attività formative (tirocini, seminari, stages e laboratori) esplicitamente indicate dalla struttura didattica competente prima dell'inizio di ogni anno accademico. Per tali attività delle particolari modalità potranno

essere previste dal Consiglio della struttura didattica competente sulla base della disponibilità delle attrezzature scientifiche in modo da non interferire con il normale svolgimento delle altre attività didattiche.

Per gli studenti non a tempo pieno, non esiste vincolo di numero minimo di crediti da acquisire per l'iscrizione agli anni successivi. Tuttavia, trascorsi 5 anni dal loro conseguimento, i crediti sono sottoposti a verifica relativamente all'obsolescenza dei contenuti culturali e professionali e della loro validità ai fini del conseguimento del titolo di studio.

Modalità di frequenza differenti possono essere previste dal Consiglio della struttura didattica competente per gli studenti disabili prevedendo, eventualmente, anche forme di supporto didattico integrativo.

Il Consiglio della struttura didattica competente può ammettere a frequentare singole attività didattiche, anche parzialmente, per consentire l'acquisizione di crediti formativi a studenti provenienti da altri Corsi di Laurea o che volessero completare il loro curriculum formativo interrotto precedentemente. In questi casi, lo studente dovrà presentare apposita domanda esponendo in modo sintetico le finalità dell'acquisizione dei crediti formativi inquadrandoli nell'ambito di un piano di studi individuale. La stessa modalità è prevista per studenti già laureati che volessero acquisire crediti formativi relativi a singole discipline. A tale fine lo studente dovrà presentare un piano di studi riferito solo alle attività formative che intende frequentare e delle quali riceverà attestazione ufficiale relativa alla loro acquisizione.

L'acquisizione di crediti formativi svincolati da un complessivo piano di studi relativo al completo percorso formativo di 180 crediti, non può dare diritto al conseguimento del titolo di studio.

Art.14

(Didattica multimediale e a distanza)

Gli studenti iscritti a questo Corso di Laurea con la modalità di studente non a tempo pieno potranno scegliere di utilizzare, ove possibile, metodologie multimediali di didattica a distanza per seguire le attività formative. L'attivazione del Corso di Laurea svolto facendo ricorso a tecniche di didattica a distanza sarà approvata dal Consiglio della struttura didattica competente e deliberata dal Consiglio di Facoltà e dal Senato Accademico.

Ai fini di consentire lo svolgimento delle attività formative per gli studenti del Corso di Laurea a distanza, il Consiglio della struttura didattica competente potrà predisporre un apposito piano di studio che, pur rispettando quanto previsto dall'ordinamento didattico del Corso di Laurea, presenti delle forme organizzative e delle attività formative differenti da quelle ordinarie. Per questo Corso di Laurea a distanza saranno, inoltre, previste, nel rispetto delle norme contenute nel Regolamento Didattico d'Ateneo, delle modalità specifiche di frequenza e di verifica del profitto.

Art.15

(Valutazione della qualità della didattica, attività di orientamento e attività tutoriali)

Il Consiglio della struttura didattica competente coordina le attività di valutazione della qualità della didattica di questo Corso di Laurea in accordo con la Commissione per la valutazione della didattica d'Ateneo (Art. 13 del Regolamento Didattico d'Ateneo) suggerendo specifiche modalità di valutazione riferite al raggiungimento degli obiettivi formativi del Corso di Laurea.

Il Consiglio della struttura didattica competente predispone, in accordo con la Commissione didattica paritetica e con gli organismi d'Ateneo predisposti alle attività di orientamento e

Tutorato (Art. 53 del Regolamento Didattico d'Ateneo), un annuale progetto di orientamento e Tutorato a favore degli studenti del Corso di Laurea.

Art.16

(Modifiche del Regolamento didattico di Corso di Laurea)

Il Consiglio della struttura didattica competente assicura periodicamente la revisione del presente Regolamento proponendo i relativi adeguamenti al Consiglio di Facoltà ed al Senato Accademico per le approvazioni previste dalla normativa. Le eventuali modifiche all'elenco delle attività formative ed alla corrispondenza dei crediti, prima di essere trasmesse al Senato, devono ricevere anche il parere favorevole della Commissione Didattica paritetica ai sensi del Regolamento Didattico d'Ateneo.

Art.17

(Norma di rimando)

Per tutto quanto non contemplato vale quanto previsto dal Regolamento Didattico di Ateneo

Art.18

(Norma transitoria)

Nelle more della costituzione del Consiglio della struttura didattica competente tutti i compiti allo stesso assegnati dagli articoli che precedono, tra cui gli adempimenti relativi alle richieste del Nucleo di Valutazione dell'Ateneo, saranno svolti dal Consiglio di Facoltà o da un Comitato di Garanzia nominato dallo stesso Consiglio di Facoltà. Per il primo anno di attivazione, gli elenchi di cui all'art 5 sono approvati dal Consiglio di Facoltà, su proposta di un docente del Corso, all'uopo incaricato, coadiuvato dal Comitato di Garanzia, ove nominato, e sentito il parere delle rappresentanze degli studenti presenti nel Consiglio di Facoltà.

Allegato 1

Organizzazione didattica del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

| TABELLA DELLE ATTIVITA' FORMATIVE SUDDIVISE PER TIPOLOGIA, AMBITI DISCIPLINARI ED ANNO DI CORSO | | | |
|--|------------|------------|----------------------|
| Tipologia di attività formativa | CFU | SSD | Anno di corso |
| Attività Formative di Base | | | |
| <i>Ambito Discipline matematiche, informatiche, fisiche e statistiche</i> | | | |
| Fisica sperimentale | 6 | FIS/01 | I |
| Matematiche complementari | 0 | MAT/04 | |
| Analisi matematiche | 6 | MAT/05 | I |
| Informatica | 0 | INF/01 | |
| <i>Ambito Discipline chimiche</i> | | | |
| Chimica generale e inorganica | 8 | CHIM/03 | I |
| Chimica organica | 8 | CHIM/06 | I |
| <i>Ambito Discipline biologiche</i> | | | |
| Botanica generale | 4 | BIO/01 | I |
| Biochimica | 2 | BIO/10 | II |
| sub-totale | 34 | | |
| Attività Formative Caratterizzanti | | | |
| <i>Ambito Discipline economiche, giuridiche ed estimative</i> | | | |
| Economia ed estimo rurale | 6 | AGR/01 | I |
| Economia ed estimo rurale | 4 | AGR/01 | II |
| <i>Ambito Discipline della produzione vegetale</i> | | | |
| Agronomia e coltivazioni erbacee | 6 | AGR/02 | III |
| <i>Ambito Discipline del genio rurale</i> | | | |
| Meccanica agraria | 2 | AGR/09 | II |
| <i>Ambito Discipline della difesa</i> | | | |
| Entomologia generale e applicata | 2 | AGR/11 | I |
| Entomologia generale e applicata | 3 | AGR/11 | III |
| Patologia vegetale | 3 | AGR/12 | III |
| <i>Ambito Discipline della tecnologia alimentare</i> | | | |
| Scienze e tecnologie alimentari | 8 | AGR/15 | II |
| Scienze e tecnologie alimentari | 13 | AGR/15 | III |
| Microbiologia agraria | 8 | AGR/16 | II |
| Microbiologia agraria | 11 | AGR/16 | III |
| Fisica tecnica industriale | 4 | ING-IND/10 | II |
| <i>Ambito Discipline della zootecnia</i> | | | |
| Zootecnica speciale | 6 | AGR/19 | II |
| sub-totale | 76 | | |
| Attività Formative Affini o integrative | | | |
| <i>Ambito Discipline biologiche e chimiche</i> | | | |
| Fisiologia | 2 | BIO/09 | III |
| Biochimica | 6 | BIO/10 | II |
| Chimica analitica | 6 | CHIM/01 | II |
| Chimica fisica | 5 | CHIM/02 | II |
| Igiene generale e applicata | 2 | MED/42 | III |
| Anatomia degli animali domestici | 4 | VET/01 | I |
| Ispezione degli alimenti di origine animale | 0 | VET/04 | |

| | | | |
|---|------------|------------|--------|
| <i>Ambito Discipline Tecniche</i> | | | |
| Fisica tecnica ambientale | 2 | ING-IND/11 | II |
| sub-totale | 27 | | |
| Attività Formative a scelta dello Studente | | | |
| A scelta non orientata | 2 7 | | I e II |
| Attività Formative a scelta programmata dalla sede | | | |
| A scelta programmata: 1. profilo Tecnologia dei cereali e derivati; 2. profilo Tecnologia di conservazione e di trasformazione dei prodotti carnei; 3. profilo Enologico; 4. profilo Lattiero caseario; 5. profilo Tecnologia delle sostanze grasse alimentari | 14 | | III |
| sub-totale | 23 | | |
| Attività Formative riferite alla prova finale e alla lingua straniera | | | |
| Lingua inglese | 4 | | I |
| Prova finale | 6 | | III |
| sub-totale | 10 | | |
| Altre Attività Formative | | | |
| Tirocinio | 6 | | III |
| Informatica | 4 | INF/01 | I |
| sub-totale | 10 | | |
| TOTALE COMPLESSIVO | 180 | | |

| TABELLA DELLE ATTIVITA' FORMATIVE SUDDIVISE PER ANNI ED ESAMI | | | |
|--|-------|--|---------------|
| I ANNO | | | |
| Biologia I | | | 6CFU |
| Entomologia generale e applicata (AGR/11) | 2 CFU | | |
| Botanica generale (BIO/01) | 4 CFU | | |
| Chimica generale e inorganica | | | 8 CFU |
| Chimica generale e inorganica (CHIM/03) | 8 CFU | | |
| Fisica e informatica | | | 10 CFU |
| Fisica sperimentale (FIS/01) | 6 CFU | | |
| Informatica (INF/01) | 4 CFU | | |
| Matematica | | | 6 CFU |
| Analisi matematiche (MAT/05) | 6 CFU | | |
| Chimica organica | | | 8 CFU |
| Chimica organica (CHIM/06) | 8 CFU | | |
| Economia alimentare | | | 6 CFU |
| Economia ed estimo rurale (AGR/01) | 6 CFU | | |
| Produzioni vegetali | | | 6 CFU |
| Agromonia e coltivazioni erbacee (AGR/02) | 6 CFU | | |
| Biologia II | 4 CFU | | 4 CFU |
| Anatomia degli animali domestici (VET/01) | | | |
| Prova di lingua straniera | | | 4CFU |
| Lingua inglese | 4 CFU | | |
| Prova per acquisizione crediti a scelta | | | 2CFU |
| Crediti a scelta dello studente | 2CFU | | |
| TOTALE | | | 60 |

| II ANNO | | | |
|---|-------|--|--------------|
| Biochimica | | | 8CFU |
| Biochimica (BIO/10) | 8CFU | | |
| Chimica analitica | | | 6 CFU |
| Chimica analitica (CHIM/01) | 6 CFU | | |
| Composizione ed analisi dei prodotti alimentari | | | 4CFU |
| Scienze e tecnologie alimentari (AGR/15) | 4 CFU | | |
| Economia e gestione delle imprese agroalimentari | | | 4 CFU |
| Economia ed estimo rurale (AGR/01) | 4 CFU | | |
| Fisica tecnica e ingegneria alimentare | | | 8 CFU |
| Fisica tecnica industriale (ING-IND/10) | 4 CFU | | |
| Meccanica agraria (AGR/09) | 2 CFU | | |
| Fisica tecnica ambientale (ING-IND/11) | 2 CFU | | |
| Biologia dei microrganismi | | | 8 CFU |
| Microbiologia agraria (AGR/16) | 8 CFU | | |
| Chimica fisica | | | 5 CFU |
| Chimica fisica (CHIM/02) | 5CFU | | |
| Operazioni unitarie | | | 4 CFU |
| Scienze e tecnologie alimentari (AGR/15) | 4 CFU | | |
| Produzioni animali | | | 6CFU |
| Zootecnica speciale (AGR/19) | 6CFU | | |
| Prova per acquisizione crediti a scelta | | | 7CFU |

| | | | |
|---------------------------------|------|---------------|-----------|
| Crediti a scelta dello studente | 7CFU | | |
| | | TOTALE | 60 |

| III ANNO | | | |
|--|--------|---------------|---------------|
| Protezione delle derrate agroalimentari | | | 6CFU |
| Entomologia generale e applicata (AGR/11) | 3 CFU | | |
| Patologia vegetale (AGR/12) | 3 CFU | | |
| Processi delle tecnologie alimentari | | | 12 CFU |
| Scienze e tecnologie alimentari (AGR/15) | 12 CFU | | |
| Microbiologia applicata | | | 10 CFU |
| Microbiologia agraria (AGR/16) | 10CFU | | |
| Qualità dei prodotti alimentari | | | 6 CFU |
| Scienze e tecnologie alimentari (AGR/15) | 1CFU | | |
| Microbiologia agraria (AGR/16) | 1CFU | | |
| Fisiologia (BIO/09) | 2CFU | | |
| Igiene generale e applicata (MED/42) | 2CFU | | |
| Profilo: tecnologia dei cereali e derivati | | | 14 CFU |
| Entomologia generale e applicata (AGR/11) | 2 CFU | | |
| Patologia vegetale (AGR/12) | 2 CFU | | |
| Scienze e tecnologie alimentari (AGR/15) | 6 CFU | | |
| Microbiologia agraria (AGR/16) | 2 CFU | | |
| Fisica tecnica industriale (ING-IND/10) | 2 CFU | | |
| Profilo: tecnologia di conservazione e trasformazione dei prodotti carnei | | | 14 CFU |
| Scienze e tecnologie alimentari (AGR/15) | 4 CFU | | |
| Microbiologia agraria (AGR/16) | 4 CFU | | |
| Fisica tecnica industriale (ING-IND/10) | 2 CFU | | |
| Ispezione degli alimenti di origine animale (VET/04) | 4 CFU | | |
| Profilo: enologico | | | |
| Scienze e tecnologie alimentari (AGR/15) | 7 CFU | | 14 CFU |
| Microbiologia agraria (AGR/16) | 5 CFU | | |
| Meccanica agraria (AGR/09) | 2CFU | | |
| Profilo: lattiero caseario | | | 14 CFU |
| Scienze e tecnologie alimentari (AGR/15) | 6 CFU | | |
| Microbiologia agraria (AGR/16) | 4 CFU | | |
| Fisica tecnica industriale (ING-IND/10) | 2 CFU | | |
| Ispezione degli alimenti di origine animale (VET/04) | 2 CFU | | |
| Profilo: tecnologia delle sostanze grasse alimentari | | | |
| Scienze e tecnologie alimentari (AGR/15) | 12 CFU | | 14 CFU |
| Meccanica agraria (AGR/09) | 2CFU | | |
| Tirocinio e Prova finale | 12 CFU | | 12CFU |
| | | TOTALE | 60 |

**SYLLABUS (“Conoscenze minime”) PER L’ACCESSO AL
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**

I contenuti del *Syllabus* saranno affrontati e discussi annualmente in collaborazione con i docenti delle Scuole Medie Superiori, in modo da agevolare gli studenti nell’acquisizione di tali competenze durante il periodo di formazione superiore.

Tali attività verranno organizzate a partire dall’anno successivo al primo di entrata in vigore della riforma dei cicli universitari.

Di seguito si riportano gli elementi essenziali richiesti per meglio seguire i corsi di Matematica, Fisica, Chimica, Biologia e Lingua Inglese.

MATEMATICA: Equazioni/Disequazioni di 1° e 2° grado; Notazioni esponenziali; Funzioni elementari; Trigonometria.

FISICA: Il moto dei corpi; Lavoro ed energia; Il calore; La materia e i suoi stati fisici; Elettrostatica e Magnetostatica.

CHIMICA: Fenomeni chimici; Elementi e Composti; La struttura dell’atomo; Il peso atomico e gli Isotopi; La classificazione degli elementi; Le molecole; Le formule chimiche; Le reazioni chimiche.

BIOLOGIA: La struttura della cellula procariota e della cellula eucariota; La divisione cellulare; Il metabolismo cellulare.

LINGUA INGLESE: Conoscenze di base

Allegato 4

Tabella di equipollenza, calcolata anche in crediti, tra esami del previgente Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e il nuovo Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

| ORDINAMENTO PREVIGENTE | | ORDINAMENTO VIGENTE | | | | |
|--|---------------|---|---|------------------|--------------------|---------|
| discipline | Valore in cfu | Corsi | unità didattiche | cfu riconosciuti | Deb. form. residuo | In ecc. |
| Additivi e residui negli alimenti | 7 | | | | | 7 |
| Tossine e micotossine di parassiti vegetali | 3 | | | | | 3 |
| Analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari (cereali e derivati) | 7 | Profilo: Tecnologia dei cereali e derivati | Analisi delle impurità solide e biologiche negli alimenti | 2 | | 1 |
| Difesa degli alimenti dagli animali infestanti (metodi di analisi delle impurità solide biol. dei prodotti cerealicoli e derivati) | 3 | | | | | |
| Analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari | 6 | Processi delle tecnologie alimentari | -Analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari I | 3 | | 4 |
| Tecniche microbiologiche | 4 | | - Analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari II | 3 | | |
| Biochimica | 10 | Biochimica | | 8 | | 2 |
| Enzimologia | 5 | | | | | 5 |
| Biochimica degli alimenti | 5 | | | | | 5 |
| Biochimica cellulare | 4 | | | | | 4 |
| Chimica fisica biologica | 2 | | | | | 2 |
| Laboratorio di metodologie botaniche | 2 | | | | | 1 |
| Biologia dei microrganismi I | 5 | Biologia dei microrganismi | | 8 | | 2 |
| Biologia dei microrganismi II | 5 | | | | | |
| Biotecnologia dei microrganismi | 4 | | | | | 4 |
| Biotecnologie alimentari | 4 | | | | | 4 |
| Marketing dei prodotti agro-alimentari | 2 | | | | | 4 |
| Chimica analitica | 7 | Chimica analitica | | 6 | | 4 |
| Chimica analitica strumentale | 3 | | | | | |
| Enologia | 5 | Profilo: enologico | Enologia | 5 | | |
| Microbiologia degli alimenti (microbiologia enologica) | 5 | | Microbiologia enologica | 5 | | |
| Processi della tecnologia alimentare (chimica lattiero cas.ria) | 3 | Profilo: Lattiero-caseario | -chimica e tecnologia lattiero-cas. -Microbiologia lattiero-casearia | 3 | 3 | |
| Microbiologia degli alimenti (microbiologia lattiero cas.ria) | 4 | | | 4 | | |
| Processi microbiologici di depurazione delle acque | 3 | | | | | |
| Chimica fisica | 7 | Chimica fisica | | 5 | | 5 |
| Spettroscopia molecolare | 3 | | | | | |
| Chimica generale ed inorganica | 10 | Chimica generale ed inorganica | | 8 | | 2 |
| Chimica organica | 7 | Chimica organica | | 8 | | 2 |
| Chimica delle sostanze organiche naturali | 3 | | | | | |
| Economia agro-alimentare I | 7 | Economia alimentare | | 6 | | 4 |
| Economia agro-alimentare II | 3 | | | | | |
| Economia e gestione dell'azienda agraria e agro-industriale I | 5 | Economia e gestione delle imprese agro alimentari | | 4 | | 6 |
| Economia e gestione dell'azienda agraria e agro-industriale II | 5 | | | | | |
| Fisica | 10 | fisica | | 6 | | 4 |
| Fisica tecnica | 5 | Fisica tecnica e ingegneria alimentare | | 8 | | 2 |
| Trasmissione del calore | 2,5 | | | | | |
| Macchine e impianti dell'industria agro-alimentare (compl.) | 2,5 | | | | | |
| Genetica dei microrganismi | 5 | | | | | 5 |
| Miglioramento genetico degli animali in produzione zoot.ica | 5 | | | | | 5 |

| | | | | | | |
|--|-----|---|---|----|---|-----|
| Microbiologia degli alimenti II | 6 | Qualità dei prodotti alimentari | Istituzione di gestione della qualità I | 1 | | 5 |
| Gestione della qualità nell'industria alimentare | 3 | | Istituzione di gestione della qualità II | | | |
| Analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari II | 6 | | | 1 | | 8 |
| Gestione della qualità nell'industria alimentare (cereali e derivati) | 5 | | | | | 5 |
| Marketing dei prodotti agro-alimentari (cereali e derivati) | 5 | | | | | 5 |
| Gestione della qualità nell'industria alimentare (bevande alcoliche grassi e derivati) | 5 | | | | | 5 |
| Marketing dei prodotti agro-alimentari (bevande alcoliche grassi e derivati) | 5 | | | | | 5 |
| Gestione della qualità nell'industria alimentare (di origine animale) | 3 | Profilo. Tecnologia di conservazione e trasformazione dei prodotti carnei | Ispezione e controllo della carne e dei prod. carnei | 3 | 1 | |
| Patologia animale ed ispezione delle carni | 4 | | | | | |
| Marketing dei prodotti agro-alimentari (prodotti carnei) | 3 | | | | | |
| Gestione della qualità nell'industria alimentare (lattiero cas.) | 3 | Profilo: lattiero caseario | Ispezione e controllo dei prodotti lattiero caseari | 2 | | 2 |
| Ispezione e controllo dei prodotti alimentari di origine animale | 4 | | | | | |
| Marketing dei prodotti agro-alimentari (lattiero caseari) | 3 | | | | | |
| Igiene ambientale | 5 | | | | | |
| Microbiologia ambientale | 5 | | | | | |
| Igiene | 7,5 | | Igiene generale e applicata | 2 | | 5,5 |
| Alimentazione e nutrizione umana | 7,5 | | Fisiologia e nutrizione umana | 2 | | 5,5 |
| Energetica | 3 | Profilo: tecnologia dei cereali e derivati | Impianti termotecnici (p. il settore e realicolo) | 2 | | 2 |
| Impianti termotecnici (per il settore cerealicolo) | 4 | | | | | |
| Macchine e impianti dell'industria agro-alimentare (complementi) | 3 | | | | | |
| Energetica | 3 | Profilo: lattiero caseario | Energetica | 2 | | 2 |
| Impianti termotecnici (per il settore lattiero caseario) | 4 | | | | | |
| Macchine e impianti dell'industria agro-alimentare (complementi) | 3 | | | | | |
| Istituzioni di matematiche | 10 | Matematica | | 6 | | 4 |
| Laboratorio di chimica fisica | 5 | | | | | 5 |
| Laboratorio di chimica organica | 5 | | | | | 5 |
| Analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari | 7 | | | | | 7 |
| Entomologia agraria | 3 | | | | | 3 |
| Energetica | 3 | Profilo: tecnologie delle sostanze grasse alimentari | Macchine e impianti dell'industria agro-alimentare (per il set. bevande alcoliche grassi e derivati)) | 2 | | 2 |
| Macchine e impianti dell'industria agro-alimentare (per il set. bevande alcoliche grassi e derivati) | 4 | | | | | |
| Macchine e impianti dell'industria agro-alimentare (complementi) | 3 | | | | | |
| Metodi matematici e statistici | 5 | Fisica e informatica | informatica | 4 | | 1 |
| Laboratorio di programmazione e calcolo | 5 | | | | | |
| Microbiologia degli alimenti (di origine animale) | 7 | Profilo: tecnologia di conservazione e trasformazione dei prodotti carnei | Microbiologia applicata alla produzione e alla trasformazione delle carni | 4 | | 3 |
| Processi microbiologici di depurazione delle acque | 3 | | | | | |
| Microbiologia degli alimenti I | 4 | Microbiologia applicata | | 10 | | |
| Biotechnologia delle fermentazioni I | 3 | | | | | |
| Microbiologia industriale | 3 | | | | | |
| Morfologia e fisiologia animale | 7,5 | Biologia II | | 4 | | 6 |
| Zoologia agraria, forestale e acquicoltura | 2,5 | | | | | |
| Morfologia e fisiologia vegetale | 7,5 | Botanica | | 4 | | 3,5 |
| Laboratorio di metodologie botaniche | 2,5 | | | | | |
| Operazioni unitarie della tecnologia alimentare | 5 | Operazioni unitarie | | 4 | | 1 |

| | | | | | | |
|--|----|---|---|---|---|---|
| Tecnologie del condizionamento e della distribuzione dei prodotti agroalimentari | 5 | | | | | |
| Difesa degli alimenti dagli animali infestanti | 5 | Protezione delle derrate agro-alimentari | | 3 | | 2 |
| Patologia dei prodotti e delle derrate agrarie | 5 | | | 3 | | 2 |
| Processi della tecnologia alimentare | 10 | Processi delle tecnologie alimentari | Processi della tecnologia alimentare I Processi della tecnologia alimentare II | 3 | | 4 |
| | | | | 3 | | |
| Tecnica mangimistica | 5 | | | | | 5 |
| Tossine e micotossine di parassiti vegetali | 5 | | | | | 5 |
| Fisiologia della nutrizione animale e comparata | 5 | | | | | 5 |
| Igiene zootecnica | 2 | | | | | 2 |
| Dietetica ed igiene alimentare nell'allevamento animale | 3 | | | | | 3 |
| Fisiologia della nutrizione animale e comparata | 5 | | | | | |
| Nutrizione e alimentazione animale | 5 | | | | | |
| Produzioni animali | 10 | Produzioni animali | | 6 | | 4 |
| Coltivazioni arboree | 5 | Produzioni vegetali | | 6 | | 4 |
| Coltivazioni erbacee | 5 | | | | | |
| Biochimica applicata | 6 | | | | | 6 |
| Chimica organica applicata | 2 | | | | | 2 |
| Biologia molecolare | 2 | | | | | 2 |
| Tecnologia di conservazione dei prodotti agricoli | 4 | Profilo: tecnologia di conservazione trasformazione prodotti carnei | Tecnica del freddo | 2 | | 2 |
| Tecnica del freddo | 4 | | | | | |
| Trattamento dei reflui nell'industria alimentare | 2 | | | | | |
| Zootecnica speciale (tecnica di produzione della carne) | 4 | | | | | 4 |
| Valutazione della qualità dei prodotti di origine animale | 2 | | | | | 2 |
| Zooculture | 4 | | | | | 4 |
| Zootecnica speciale (tecnica della produzione del latte) | 4 | Profilo: tecnologia di conservazione trasformazione prodotti carnei | Chimica e tecnologia lattiero casearia) | 4 | | 1 |
| Processi della tecnologia alimentare (tecn. lattiero casearia) | 4 | | | | | |
| Trattamento dei reflui nell'industria alimentare | 2 | | | | | |
| Processi della tecnologia alimentare (tecnologia delle bevande alcoliche) | 8 | Profilo: enologia | Valutazione della qualità (enologia) | 2 | | |
| Analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari (bevande alcoliche) | 2 | | | | | |
| Processi della tecnologia alimentare (tecnologie dei cereali e derivati) | 7 | Profilo: tecnologia dei cereali e derivati | tecnologie dei cereali e derivati | 6 | | 1 |
| Microbiologia degli alimenti (microbiologia del pane e dei prodotti da forno) | 3 | | | 2 | | 1 |
| Processi della tecnologia alimentare (tecnologie delle sostanze grasse e derivati) | 5 | | tecnologie delle sostanze grasse e derivati | 6 | 1 | |
| Trattamento dei reflui nell'industria alimentare | 4 | | | 2 | | 2 |
| Analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari (grassi e derivati) | 1 | | | 2 | 1 | |

Allegato 5

Tabella di equipollenza, calcolata anche in crediti, tra esami del previgente Corso di Diploma universitario in Tecnologie Alimentari e il nuovo Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

| D.U. IN TECNOLOGIE ALIMENTARI | | CORSO DI LAUREA IN STA (ORDINAMENTO VIGENTE) | | | |
|--|---------------|---|------------------|--------------------|---------|
| discipline | Valore in cfu | Corsi e/o unità didattiche | cfu riconosciuti | Deb. form. residuo | In ecc. |
| biochimica degli alimenti | 4 | corso di: biochimica | 7 | 1 | |
| enzimologia | 3 | | | | |
| zoologia agraria, forestale e acquicoltura | 2,5 | corso di: biologia I | 6 | | 2,5 |
| laboratorio di metodologie botaniche | 2,5 | | | | |
| morfologia e fisiologia vegetale | 3,5 | | | | |
| chimica analitica | 4 | corso di chimica analitica | 4 | 2 | |
| chimica generale ed inorganica | 4 | corso di: chimica generale ed inorganica | 8 | 4 | |
| chimica organica | 4 | corso di: Chimica organica | 8 | 4 | |
| chimica fisica (fondamenti) | 5 | corso di: chimica fisica | 5 | | |
| tecniche microbiologiche (dei cereali) | 6 | tecniche microbiologiche | 2 | | 4 |
| gestione della qualità nell'industria alimentare (dei cereali) | 5 | istituzioni di gestione della qualità I | 1 | | |
| | | istituzioni di gestione della qualità II | 1 | | 2 |
| analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari | 7 | analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari I | 6 | | 1 |
| | | analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari II | | | |
| economia agraria | 5 | economia alimentare | 6 | | |
| economia e gestione delle azienda agraria e agroindustriale II | 5 | economia e gestione delle imprese agroalimenari I | 2 | | |
| | | economia e gestione delle imprese agroalimenari I I | 2 | | |
| fisica (fondamenti) | 5 | meccanica | 2 | 1 | |
| | | energia | 2 | | |
| | | fisica dei fluidi | 2 | | |
| diritto agrario | 3 | | | | 5 |
| diritto commerciale internazionale | 2 | | | | |
| lingua inglese | 5 | lingua inglese | 4 | | 1 |
| matematica (fondamenti) | 5 | matematica | 6 | 1 | |
| laboratorio di programmazione e calcolo | 5 | informatica | 4 | | 1 |
| biologia dei microrganismi | 5 | biologia dei microrganismi generale | 3 | | 1 |
| microbiologia degli alimenti (dei cereali) | 3 | biologia dei microrganismi sistematica | 2 | | |
| | | microbiologia degli alimenti I | 2 | | |
| produzioni animali | 2 | produzioni animali I | 2 | | |
| nutrizione e alimentazione animale | 3 | | | | 3 |
| tecnica mangimistica | 3 | | | | 3 |
| fisiologia della nutrizione animale e comparata | 2 | | | | 2 |
| operazioni unitarie della tecnologia alimentare | 5 | operazioni unitarie I | 2 | | |
| | | operazioni unitarie II | 2 | | 1 |
| fisica tecnica | 5 | fisica tecnica | 2 | | |
| impianti termotecnici (sett. cerealicolo) | 4 | impianti speciali di climatizzazione | 2 | | 1 |
| | | impianti termotecnici (sett. cerealicolo) | 2 | | 2 |
| coltivazioni erbacee | 6 | corso di: produzioni vegetali | 6 | | |
| miglioramento genetico delle piante erbacee | 2 | | | | 2 |
| scienza dell'alimentazione | 5 | fisiologia e nutrizione umana | 2 | | 3 |
| igiene della nutrizione | 2 | igiene generale e applicata | 2 | | |
| processi della tecnologia alimentare | 7 | processi della tecnologia alimentare I | 3 | 1 | |
| biotecnologie delle fermentazioni | 3 | processi della tecnologia alimentare II | 3 | | 3 |
| processi della tecnologia alimentare II | 9 | tecnologia dei cereali | 6 | | 3 |
| difesa degli alimenti dagli animali infestanti (dei cereali) | 4 | difesa degli alimenti dagli animali infestanti | 3 | | 1 |
| patologia dei prodotti e delle derrate agrarie (dei cereali) | 3 | patologia dei prodotti e delle derrate agrarie | 3 | | |