

Diventa ciò che sei
Unimol rivela i tuoi talenti

ANNO ACCADEMICO 2016 | 17

**DIPARTIMENTO AGRICOLTURA,
AMBIENTE E ALIMENTI**

CORSO DI LAUREA

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

| CLASSE L-26



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE**

Indice

PRESENTAZIONE DEL DIPARTIMENTO	5
Finalità e obiettivi	5
Strutture didattiche.....	6
Accreditamento dei corsi di studio.....	6
Assicurazione della qualità	7
Commissione paritetica docenti-studenti (CPDS).....	7
Comitato stage, tirocini e prova finale.....	7
Risorse umane	7
Management.....	7
Referenti del Dipartimento:	7
Risorse strutturali.....	8
Aule didattiche	8
Aule studio	9
Web Community (Aula virtuale).....	9
Informazioni in bacheca o sito web.....	9
Orientamento e tutorato	9
Centro servizi per studenti disabili e studenti con DSA.....	9
Internazionalizzazione e Programma Erasmus	10
Università convenzionate	10

Riferimenti utili per lo studente:	11
PRESENTAZIONE DEL CORSO DI LAUREA	12
Obiettivi formativi specifici del corso di laurea:	14
Sbocchi professionali	14
Piano di Studio	14
Propedeuticità	16
Attività propedeutiche e di supporto	17
Sospensione delle attività didattiche:	17
Caratteristiche della prova finale	19
Calendario delle Prove finali a.a. 2015/16	20
Insegnamenti a scelta dello studente	23

Presentazione del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti (già Facoltà di Agraria)

Il Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti (DiAAA) è istituito in ottemperanza alla Legge 240/2010 (Legge Gelmini) nell'anno 2012 con compiti di didattica, di ricerca e di terza missione.

Il nuovo Dipartimento eredita la trentennale esperienza della Facoltà di Agraria dell'Ateneo molisano nonché quella dei Dipartimenti SAVA (Dipartimento di Scienze Animali, Vegetali e Ambientali) e DiSTAAM (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Ambientali e Microbiologiche). La denominazione del Dipartimento - Agricoltura, Ambiente e Alimenti – ha inteso conservare e valorizzare i principali elementi identitari delle strutture originanti.

Il percorso di ricerca e didattica nel settore agro-alimentare in Molise inizia con l'istituzione dell'Università degli Studi del Molise (L. 590 del 14 agosto 1982), la Facoltà di Agraria è stata la prima Facoltà ad essere attivata a decorrere dall'AA 1982-1983 con il Corso di Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari, oggi Scienze e Tecnologie Alimentari, che è stato il primo di questo genere attivato nel Centro-Sud e il terzo in Italia dopo Milano e Udine.

Finalità e obiettivi

Il DiAAA promuove, coordina e partecipa ad attività di ricerca e di didattica relative ai settori scientifico-disciplinari delle classi di laurea/laurea magistrale in Scienze e tecnologie agrarie e forestali e in Scienze e tecnologie alimentari, abbracciando tutti i temi relativi alla produzione e alla difesa delle produzioni agricole, zootecniche e forestali, alle tecnologie e alle biotecnologie di trasformazione alimentare, all'ingegneria applicata, all'organizzazione e alla gestione aziendale, nonché alla sicurezza alimentare e alla sostenibilità ambientale.

La missione del Dipartimento risulta quindi perfettamente coerente con le linee di indirizzo del Programma quadro europeo per la ricerca e l'innovazione "*Horizon 2020*" riguardanti appunto: sicurezza alimentare, agricoltura sostenibile, bioeconomia, nonché, azioni per ridurre l'effetto dei cambiamenti climatici e l'utilizzazione efficiente delle risorse naturali e delle materie prime.

Le attività di ricerca del Dipartimento e il potenziale innovativo ad esse sottese puntano quindi ai bisogni del sistema agro-alimentare e ai relativi stakeholder, al fine di contribuire a creare nuovi posti di lavoro, a migliorare la qualità della vita nelle aree rurali, a promuovere l'importanza dei beni pubblici e dell'ambiente e a garantire la sicurezza alimentare nella doppia accezione: *safety* e *security*.

La ricerca, la didattica e il trasferimento delle innovazioni (*terza missione*) in campo agricolo, ambientale e alimentare costituiscono quindi i principali obiettivi del DiAAA. L'attenta coniugazione della didattica con la ricerca assicura che tutti i livelli di formazione universitaria attivati (corsi di laurea, corsi di laurea magistrale, corsi di dottorato di ricerca) siano in grado di generare profili professionali con competenze altamente qualificate.

Il DiAAA propone per l'anno accademico 2016/17 tre lauree triennali e tre lauree magistrali e un corso di dottorato di ricerca come di seguito dettagliato

i corsi di laurea in:

- Scienze e tecnologie agrarie e forestali
 - curriculum: produzione vegetale
 - curriculum: produzione animale
 - curriculum: scienze forestale
- Scienze e tecnologie agrarie (ad esaurimento)
 - curriculum: produzione vegetale
 - curriculum: produzione animale
- Scienze e tecnologie alimentari
- Scienze e tecnologie forestali e ambientali (ad esaurimento)

i corsi di laurea magistrale in:

- Scienze e tecnologie agrarie
- Scienze e tecnologie alimentari
- Scienze e tecnologie forestali e ambientali

Il corso di dottorato di ricerca in Tecnologie e biotecnologie agrarie articolato in tre curricula: *Produzione e protezione sostenibile delle piante* (Sustainable plant production and protection); *Scienze, Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti* (Food Science, Technology and Biotechnology); *Benessere animale, biotecnologie e qualità delle produzioni zootecniche* (Welfare, biotechnology and quality of animal production).

ORGANIZZAZIONE DEL DIPARTIMENTO

Strutture didattiche

L'organizzazione e la gestione delle attività didattiche previste nei singoli corsi di laurea vengono svolte dai Consigli di corso di studio. Al fine di garantire una migliore organizzazione della didattica, il DiAAA ha deciso di unificare i Consigli dei Corsi delle Lauree triennali con quelli delle Lauree magistrali omologhe, prevedendo pertanto l'istituzione dei seguenti tre consigli aggregati:

- Scienze e tecnologie agrarie (per le classi L25 e LM69)
- Scienze e tecnologie alimentari (per le classi L26 e LM70)
- Scienze e tecnologie forestali ed ambientali (per le classi L25 e LM73)

I componenti dei Consigli aggregati sono tutti i docenti di ruolo nell'Università del Molise, titolari di un insegnamento negli stessi. Il Presidente del Consiglio viene eletto tra tutti i professori afferenti al fine di rappresentare, ove previsto, i corsi di studio, nonché per promuovere l'iniziativa del Consiglio e per svolgere l'attività di coordinamento del medesimo.

Accreditamento dei corsi di studio

Per accreditamento si intende l'autorizzazione del Ministero volta ad erogare i corsi di studio a seguito della verifica del possesso dei requisiti didattici, scientifici, strutturali ed organizzativi del Dipartimento. Con Decreto Ministeriale tutti i sei corsi di laurea e di laurea magistrale proposti dal DiAAA sono stati accreditati per l'a.a. 2016/17.

Assicurazione della qualità

Ogni Corso di Studio (CdS) dichiara la propria visione della qualità e implementa politiche volte ad elevare la stessa nella propria proposta formativa attraverso:

- la formulazione di obiettivi concreti sottesi ai bisogni dei principali attori del sistema agro-alimentare e dei relativi stakeholder, considerata la disponibilità di risorse umane e materiali utili a garantire il raggiungimento dei risultati attesi;
- la formulazione chiara dei processi di apprendimento offerti agli studenti;
- l'esercizio dell'autovalutazione periodica e/o ciclica dei processi adottati.

A tal fine nell'ambito di ogni CdS è stata istituita una "Unità di Gestione della Qualità" o "Gruppo di Assicurazione della Qualità (GrAQ)", nominato dai Consigli aggregati.

Commissione paritetica docenti-studenti (CPDS)

La CPDS, formata da quattro docenti e quattro studenti, ha il compito di analizzare e valutare le attività di gestione di tutti i CdS, avanzando proposte migliorative sulla base degli obiettivi stabiliti e dichiarati dai medesimi.

Comitato stage, tirocini e prova finale

Il Comitato, nominato nell'ambito di ogni CdS, è costituito da due docenti e da un componente della segreteria didattica del Dipartimento. Ad esso sono delegate le funzioni istruttorie sull'assegnazione dei temi della prova finale, nonché quelle sui tirocini o stage. Rispetto a questi ultimi inoltre il Comitato dispone della prerogativa della valutazione.

Risorse umane

Al Dipartimento afferiscono 17 professori ordinari, 18 professori associati, 11 ricercatori, 14 unità di personale tecnico amministrativo.

Management

- Direttore del Dipartimento: prof. Raffaele Coppola
- Vice Direttore: prof. Antonio De Cristofaro
- Presidente Consiglio Scienze e tecnologie agrarie: prof. Angelo Belliggiano
- Presidente Consiglio Scienze e tecnologie alimentari: prof. Gianfranco Panfili
- Presidente Consiglio Scienze e tecnologie forestali ed ambientali: prof. Roberto Tognetti
- Segreteria amministrativa: Dott.ssa Paola Fiacco
- Segreteria didattica: Mimmo Polidori

Referenti del Dipartimento:

- Orientamento e tutorato: prof.ssa Maria Silvia D'Andrea
- Internazionalizzazione: prof. Giuseppe Maiorano
- Biblioteca di Ateneo: prof. Arturo Alvino
- Stage e tirocini: prof. Giuseppe Lima
- Informatica: prof. ing. Pasquale Catalano
- Pari opportunità: prof.ssa Elisabetta Salimei
- Disabilità: prof. Mario Gambacorta
- Unimol Management: prof. Corrado Ievoli

Risorse strutturali

Laboratori didattici:

- Agronomia
- Biochimica
- Botanica
- Chimica analitica
- Chimica fisica
- Ecologia forestale (sede di Pesche)
- Enologia
- Entomologia agraria
- Genetica
- Geologia (sede di Pesche)
- Informatico (Ateneo)
- Linguistico (Ateneo)
- Meccanica agraria
- Microbiologia agraria
- Microbiologia degli alimenti
- Patologia vegetale
- Scienza del suolo
- Tecnologia alimentare
- Zootecnica

Aule didattiche

Denominazione aula	posti	apparecchiature		
"Lucio Giunio Columella"(ex aula 1)	75	Video proiettore	Lavagna luminosa	
"Giuseppe Medici" (ex aula 2)	50	Video proiettore	Lavagna luminosa	
"Carlo Linneo" (ex aula 3)	30	Video proiettore	Lavagna luminosa	
"Justus von Liebig" (ex aula 4)	30	Video proiettore	Lavagna luminosa	
"Charles Darwin" (ex aula 5)	80	Video proiettore	Lavagna luminosa	
"Gregor Mendel" (ex aula Pbis)	96	Video proiettore	Lavagna luminosa	Impianto voce
"Amedeo Avogadro" (ex aula 8)	30	Video proiettore	Lavagna luminosa	
"Nikolaj Vavilov" (ex aula 9)	30	Video proiettore	Lavagna luminosa	
"Lazzaro Spallanzani" (ex aula 10)	50	Video proiettore	Lavagna luminosa	
"Nazareno Strampelli" (ex aula 11)	56	Video proiettore	Lavagna luminosa	

"Lionello Petri" (ex aula 12)	35	Video proiettore	Lavagna luminosa	
"Bruno Giovannitti" (ex aula 13)	35	Video proiettore	Lavagna luminosa	
"Louis Pasteur" (ex aula distaam)	90	Video proiettore	Lavagna luminosa	Impianto voce
"Filippo Silvestri" (ex aula disava)	90	Video proiettore	Lavagna luminosa	Impianto voce

Aule studio

Il DiAAA è dotato di una sala studio di circa 70 posti, a cui si aggiungono diversi spazi di dimensione minore dedicati oltre che allo studio anche alla socializzazione degli studenti. Tutti gli spazi indicati consentono la connessione wireless alla rete.

Web Community (Aula virtuale)

Gli studenti, possono accedere alla "Aula Virtuale" di ogni insegnamento, ovvero ad un sistema telematico che consente il collegamento costante e diretto con il docente, accessibile mediante il portale dell'Ateneo. In ogni aula virtuale gli studenti possono: a) leggere il profilo del docente, l'orario di ricevimento, le date di esame; b) consultare i programmi dei corsi; c) scaricare materiali didattici.

Informazioni in bacheca o sito web

Tutti gli avvisi relativi alle attività didattiche (orari delle lezioni, ricevimento docenti, date di esame) vengono pubblicati nelle apposite bacheche presso le aule, nonché in sezioni dedicate nel sito web del Dipartimento.

Social network

Il DiAAA è su facebook con la pagina *Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti – Unimol* e su twitter con l'account @DiAAA_Unimol, per informare delle novità e degli eventi che coinvolgono i Dipartimento e per raccogliere suggerimenti, idee e altro.

Orientamento e tutorato

(Delegato: Prof.ssa Maria Silvia D'Andrea dandrea@unimol.it)

Le attività di tutorato si propongono di assistere gli studenti durante il percorso formativo mediante attività di:

- assistenza al corretto e proficuo utilizzo delle risorse e dei servizi accademici (aule, biblioteche, organi amministrativi, borse di studio, ecc.)
- supporto alla conoscenza delle norme e delle procedure di funzionamento dei corsi di studio (criteri di propedeuticità, compilazione di piani di studio, ecc.)
- supporto alla scelta degli indirizzi formativi (conoscenze di base, scelta degli argomenti di tesi, ecc.).

All'atto dell'immatricolazione ad ogni studente viene assegnato un tutor, individuato tra i docenti del Corso di Laurea.

Centro servizi per studenti disabili e studenti con DSA

(Delegato: prof. Mario Gambacorta, E-mail: gambacort@unimol.it)

Per accedere ai servizi predisposti dal Centro servizi e al supporto del delegato del Dipartimento, gli studenti disabili e gli studenti con DSA devono farne richiesta

(compilando il modulo apposito che può essere scaricato dalle pagine web del [Centro servizi per studenti disabili e studenti con DSA di Ateneo](#)) per poter fruire dei servizi previsti dalle normative nazionali (legge 17/1999 e legge 170/2010) e attivati presso l'Università degli Studi del Molise con l'obiettivo di favorirne la piena partecipazione alla vita universitaria.

A partire dal primo anno di corso, presentando un'apposita istanza al Centro servizi per studenti disabili e studenti con DSA, lo studente può chiedere l'affiancamento di un tutor alla pari (in genere compagni di corso o studenti senior) per le attività legate alla didattica quali: la raccolta di appunti delle lezioni; il supporto allo studio individuale, la frequentazione di aule studio e biblioteche.

Internazionalizzazione e Programma Erasmus

(Delegato prof. Giuseppe Maiorano maior@unimol.it)

Il nuovo programma Erasmus+ combina tutti gli attuali regimi di finanziamento dell'Unione Europea nel settore dell'istruzione, della formazione, della gioventù e dello sport, compreso il **programma di apprendimento permanente** (Erasmus, Leonardo da Vinci, Comenius, Grundtvig), **Gioventù in azione** e cinque programmi di cooperazione internazionale (Erasmus Mundus, Tempus, Alfa, Edulink e il programma di cooperazione con i paesi industrializzati) per il periodo 2014-2020.

Per la prima volta saranno concessi finanziamenti non solo ad università e istituti di formazione, ma anche a nuovi partenariati innovativi, le cosiddette **“alleanze della conoscenza”** e **“alleanze delle abilità settoriali”**, che costituiranno sinergie tra il mondo dell'istruzione e quello del lavoro consentendo agli istituti d'istruzione superiore, ai formatori e alle imprese di incentivare l'innovazione e lo spirito imprenditoriale nonché di elaborare nuovi programmi e qualifiche per colmare le lacune a livello delle abilità.

Università convenzionate

Università	Paese
University of Thessaly	Grecia
Aristotle University of Thessaloniki	Grecia
Universitatea Valahia din Targoviste	Romania
University of Craiova	Romania
Universidad de Cordoba	Spagna
Szent Istvan University	Ungheria
Universidade Tecnica de Lisboa	Portogallo
Universidad de Sevilla	Spagna
University of Dubrovnik	Croazia
Katholieke University of Leuven	Belgio
University of Life Sciences Lublin	Polonia
University of Life Sciences Lublin	Polonia
University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine “Ion Ionescu de la Brad” - Iasi	Romania
University of Technology and Life Sciences in Bydgoszcz	Polonia

Slovak University of Agriculture in Nitra	Slovacchia
Universidad Politecnica de Madrid	Spagna
Universidad Politecnica de Madrid	Spagna
Slovak University of Agriculture in Nitra	Slovacchia
Universitat Hamburg	Germania
Universidad de Huelva	Spagna
Universidad Politecnica de Madrid	Spagna
Haute Ecole Charlemagne	Belgio
Cyprus University of Technology	Cipro
Agricultural University of Athens	Grecia
Utena University of Applied Sciences	Lituania
Universidade de Coimbra	Portogallo
Universitatea "Stfean Cel Mare" Din Suceava	Romania
University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine "Ion Ionescu de la Brad" - Iasi	Romania
Banat's University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine "King Michael I of Romania"	Romania
University of Gavle	Svezia
Selcuk University	Turchia

Riferimenti utili per lo studente:

Sede del Dipartimento: Campobasso, via De Sanctis, s.n. –III Edificio polifunzionale
 Direzione del Dipartimento: Terzo piano

Direttore: prof. Raffaele Coppola

Segreteria Didattica:

Dott. Mimmo Polidori -0874404353- polidori@unimol.it

Dott. Gennaro Pignalosa -0874404536- gennaro.pignalosa@unimol.it

Orario ricevimento: dalle ore 9.00 alle ore 13.00 dal lunedì al venerdì ed anche dalle ore 15.00 alle 17.00 del lunedì, del mercoledì e del giovedì.

Per l'orientamento e la consulenza sui trasferimenti è necessario fissare un appuntamento inviando la richiesta al seguente E-mail: polidori@unimol.it

Regione Molise - Ente per il Diritto allo Studio Universitario - E.S.U.
 c/o Università del Molise - III Edificio Polifunzionale
 via De Sanctis snc – 86100 Campobasso
 tel 0874 69 8146

Presentazione del Corso di laurea in
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (classe L26)
Corso accreditato - D.M. del 13/06/2014

Percorso formativo del corso di laurea in scienze e tecnologie alimentari

Il percorso formativo nei tre anni si articola su una sequenza di insegnamenti di base e specialistici tale da garantire allo studente un graduale ampliamento delle conoscenze e delle competenze utili a determinare lo sviluppo delle capacità di elaborazione e di soluzione dei problemi anche mediante tirocini e la preparazione della prova finale.

In particolare il percorso formativo prevede:

a) formazione di base prevalentemente fisico-matematica, chimico-biologica (con gli insegnamenti di matematica, fisica, chimica generale ed organica, biologia, anatomia e fisiologia animale);

b) formazione professionalizzante relativa alle conoscenze e competenze nella gestione delle attività produttive, e di trasformazione dei prodotti alimentari (con insegnamenti dell'area microbiologia, tecnologica, economica e giuridica, di entomologia e patologia vegetale, igiene e nutrizione).

Un congruo numero di crediti a scelta dello studente è altresì lasciato ad attività formative, su filiere di particolare interesse, sulla base di esigenze esplicitate dagli studenti e dal mondo produttivo/occupazionale. E' altresì prevista l'attribuzione di crediti a scelta su attività di tirocinio. Ulteriori crediti sono attribuiti alla preparazione e discussione della prova finale.

Le modalità e gli strumenti didattici con cui gli obiettivi formativi sono conseguiti prevedono lezioni frontali ed esercitazioni in aula, attività di laboratorio e pratiche, visite tecniche presso specifiche realtà produttive o professionali, seminari, verifiche di apprendimento, discussione di casi concreti o singoli lavori progettuali o di sperimentazione demandati a singoli o gruppi di studenti

Accesso: libero

Preparazione consigliata in ingresso: Si richiede il possesso di competenze nell'ambito di discipline come la matematica, la fisica, la chimica e la biologia. Una discreta cultura generale e una sufficiente abilità informatica e linguistica (italiano e inglese), costituiscono il bagaglio culturale minimo per iscriversi al Corso. Al fine di valutare tali competenze è prevista una preliminare verifica per i corsi di matematica e di chimica generale ed inorganica, ai sensi del DM 270/04. Per gli studenti che dimostrano carenze formative su tali corsi verranno assegnate attività didattiche di recupero e/o integrative.

Frequenza alle lezioni: fortemente consigliata anche per le attività di esercitazioni e di laboratori.

Durata Legale: tre anni

Iscrizioni per l'a.a. 2016/17: attraverso il portale dello studente dal 1 agosto al 15 ottobre 2016

Sede: Campobasso

Dipartimento di riferimento: Agricoltura, Ambiente e Alimenti (Via De Sanctis, s.n. Campobasso)

Direttore: Prof. Raffaele Coppola

Vice Direttore: Prof. Antonio De Cristofaro

Presidente del corso di Studio: Prof. Gianfranco Panfili

Delegato per la Internazionalizzazione: Prof. Giuseppe Maiorano

Docenti di riferimento del corso di laurea:

I docenti di riferimento del corso assicurano la sostenibilità qualitativa e quantitativa richiesta, per l'accreditamento iniziale e periodico, da parte del Ministero.

	docenti di riferimento	ssd docente	ambito
1	Bruno Francesco	IUS/03	caratt.
2	Castoria Raffaello	AGR/12	caratt.
3	Di Martino Catello	BIO/04	base
4	Fucci Flavio	ING-IND/10	caratt.
5	Ievoli Corrado	AGR/01	caratt.
6	Lopez Francesco	CHIM/02	base
7	Marconi Emanuele	AGR/15	caratt.
8	Russo Mario Vincenzo	CHIM/01	caratt.
9	Sorrentino Elena	AGR/16	caratt.
10	Succi Mariantonietta	AGR/16	caratt.

Gruppo Gestione della qualità: Prof.ssa Maria Cristina Messia (coordinatore), Prof. Mario Vincenzo Russo, Prof.ssa Elena Sorrentino, Prof. Francesco Lopez, Prof.ssa Alessandra Fratianni, dott. Mimmo Polidori (responsabile segreteria didattica),

Info e contatti:

Presidente del corso di studio: prof. Gianfranco Panfili

e-mail: panfili@unimol.it

tel. 0874404620

Segreteria didattica:

Dott. Mimmo Polidori;

e-mail: polidori@unimol.it; tel 0874404353

Dott. Gennaro Pignalosa
e-mail:gennaro.pignalosa@unimol.it; tel. 0874404356

Rappresentanti studenti in seno al Consiglio aggregato in Scienze e tecnologie alimentari: Giulia Felicetta Fiorina, Ilaria Ficocelli, Roberto Bocchino, Giuseppe Ianiri, Angelo Gabriele Portulano, Maila Costantini

Obiettivi formativi specifici del corso di laurea:

Il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività di produzione e trasformazione degli alimenti con individuazione delle principali problematiche che si possono riscontrare dalla fase post-raccolta al consumo. Il corso di laurea, pertanto fornisce consolidate conoscenze di base ed un ampio profilo di conoscenze professionali utili a livello occupazionale del laureato, riservando eventuali specializzazioni ai corsi di perfezionamento o master di primo livello deputati a questo tipo di formazione.

Il Corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari di Campobasso rappresenta una realtà riconosciuta e consolidata dal momento che è stato il primo Corso di Laurea attivato nel centro-sud Italia ed è supportato da una attività di ricerca di eccellenza come dimostrano i brillanti risultati conseguiti nella VQR 2004-2010 dai docenti impegnati nel Corso.

Sbocchi professionali

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge compiti tecnici di gestione e controllo nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande: obiettivo generale delle funzioni professionali è la valorizzazione delle produzioni alimentari dal punto di vista qualitativo, economico, etico e di sostenibilità ambientale. Il laureato inoltre esprime la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

Il possesso del titolo consente la iscrizione al corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari (classe LM 70).

Piano di Studio

Gli obiettivi formativi specifici stabiliti nell'ordinamento didattico, saranno raggiunti, dagli studenti che si immatricoleranno al corso di laurea in scienze e tecnologie alimentari, nell'anno accademico 2016/17, attraverso l'acquisizione dei crediti relativi alle attività formative (gli insegnamenti, eventuali tirocini, esercitazioni, laboratori, visite didattiche i crediti a scelta dello studente, la prova finale) stabilite nel percorso didattico nei tre anni previsti (il piano di studio). Lo studente conoscerà già dalla immatricolazione i contenuti di ogni insegnamento, verificabili attraverso i collegamenti ipertestuali inseriti, significa anche che sosterrà gli esami su questi contenuti (il programma) anche se dovessero cambiare negli anni successivi. Ad ognuna delle attività previste corrisponde un numero di crediti formativi universitari (CFU), per convenzione ad ogni credito corrispondono 25 ore ovvero 8 ore di didattica frontale, impartita dal docente e 17 ore di impegno dello studente per lo studio personale. Con il superamento della prova finale, lo studente viene proclamato dottore in Scienze e tecnologie alimentari.

La verifica e l'accertamento delle attività formative previste per il raggiungimento degli obiettivi formativi stabiliti nel corso di laurea, prevede per ogni singolo insegnamento impartito la verifica con prove orali per accertare la conoscenza e le capacità di comprensione anche applicate. Attraverso le attività di laboratorio o esercitazioni il docente verifica le ulteriori conoscenze e capacità applicate nonché le capacità di apprendere. Attraverso le relazioni e seminari il docente verifica le abilità comunicative e l'autonomia di giudizio dello studente. Con la prova finale ed il tirocinio (opzionale), lo studente dimostra di aver acquisito le conoscenze e le capacità di comprensione applicate, il grado di autonomia nel giudizio e le abilità comunicative.

Corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari (L 26)			
Piano di studio a.a. 2016/2017			
Primo anno (attivati nell'a.a. 2016/17)			
Denominazione esame	Unità didattiche	ssd	Cfu
<u>Matematica</u>	Matematica	MAT/04	8
<u>Chimica generale ed inorganica</u>	Chimica generale ed inorganica	CHIM/03	6
<u>Chimica organica</u>	Chimica organica	CHIM/06	6
<u>Biologia</u>	Morfofisiologia vegetale	BIO/04	4
	Morfologia e fisiologia degli animali domestici	VET/01	6
<u>Economia agroalimentare</u>	Economia agroalimentare	AGR/01	8
<u>Ingegneria agroalimentare</u>	Termodinamica e fisica tecnica	ING-IND/10	6
	Fisica e macchine per le industrie agroalimentari	ING-IND/10	4
<u>Inglese tecnico di base</u>	Inglese tecnico di base		3
<u>Conoscenze informatiche</u>	Informatica		3

Secondo anno (insegnamenti che si attiveranno nell'a.a. 2017/18)

Denominazione esame	Unità didattiche	ssd	cfu
<u>Chimica analitica</u>	Chimica analitica	CHIM/01	8
<u>Chimica fisica</u>	Chimica fisica	CHIM/02	8
<u>Biochimica</u>	Biochimica	BIO/10	8
<u>Miglioramento genetico per la qualità e sicurezza degli alimenti</u>	Miglioramento genetico per la qualità e sicurezza degli alimenti	AGR/17	4
<u>Biologia dei microrg. generale e sistematica</u>	Biologia dei microrganismi generale e sistematica	AGR/16	8
<u>Composizione ed analisi chimiche e fisiche dei prodotti alimentari</u>	Composizione ed analisi chimiche e fisiche dei prodotti alimentari	AGR/15	8
<u>Operazioni unitarie e condizionamento</u>	Operazioni unitarie e condizionamento	AGR/15	8
<u>Diritto alimentare</u>	Diritto alimentare	IUS/03	6
A scelta dello studente	A scelta dello studente		8

Terzo anno (insegnamenti che si attiveranno nell'a.a. 2018/19)

Denominazione esame	Unità didattiche	ssd	cfu
<u>Qualità nell'industria alimentare</u>	Gestione della qualità nell'industria alimentare	AGR/15	4
	Qualità microbiologica	AGR/16	4
<u>Processi della tecnologia alimentare</u>	Processi della tecnologia alimentare	AGR/15	8
<u>Microbiologia alimentare</u>	Microbiologia alimentare	AGR/16	8
<u>Difesa delle derrate</u>	Patologia post raccolta dei prodotti vegetali	AGR/12	6
	Entomologia merceologica	AGR/11	8
<u>Alimentazione e igiene</u>	Alimentazione e nutrizione umana	MED/49	4
	Igiene	MED/42	4
A scelta dello studente	A scelta dello studente		8
<u>Prova finale</u>	Prova finale		6

Propedeuticità

Per facilitare il normale svolgimento della carriera degli studi non sono previste propedeuticità obbligatorie. La calendarizzazione degli insegnamenti e la loro disposizione nei diversi periodi fornisce allo studente le propedeuticità e la corretta

successione di acquisizione dei crediti. Per alcuni insegnamenti sono stati definiti dai docenti le conoscenze propedeutiche non obbligatorie, ma fortemente consigliate.

ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

Attività propedeutiche e di supporto

Agli studenti immatricolati nell'a.a. 2016/17 saranno riservate, nel primo semestre, attività d'aula propedeutiche (o obbligatorie) ai corsi matematica, chimica e fisica. Tali attività, finalizzate a migliorare l'apprendimento delle discipline di base, prevedono un test d'ingresso e uno di uscita che verranno somministrati dai docenti di riferimento dell'insegnamento.

Lezioni

Le attività didattiche saranno svolte in due semestri:

- il primo semestre si articolerà dal 3 ottobre 2016 al 25 gennaio 2017;
- il secondo semestre si articolerà dal 1 marzo 2017 al 9 giugno 2017.

Sospensione delle attività didattiche:

Tutti i santi	1 novembre 2016 (martedì)
Immacolata Concezione	8 dicembre 2016 (giovedì)
Vacanze di Natale	dal 23 dicembre 2016 (venerdì) al 6 gennaio 2017 (venerdì)
Vacanze di Pasqua	dal 13 aprile 2017 (giovedì) al 19 aprile 2017 (mercoledì)
Ricorrenza del Santo Patrono	23 aprile 2017 (domenica)
Anniversario della Liberazione	25 aprile 2017 (martedì)
Festa del Lavoro	1 maggio 2017 (lunedì)
Anniversario della Repubblica	2 giugno 2017 (venerdì)

Orario delle lezioni

Il calendario delle lezioni sarà reso disponibile nei primi giorni del mese di settembre e sarà pubblicato attraverso la scheda SUA di ogni singolo corso di studio e nelle bacheche riservate alle informazioni. Si precisa che 1 cfu relativo ad attività di lezione da parte del docente equivale a 8 ore comprensive anche del 25% di esercitazioni da svolgersi in campo o in aula; mentre 1 cfu relativo ad attività di laboratorio equivale a 16 ore.

Crediti a scelta dello studente (Iscritti ai corsi di laurea)

Lo studente può individuare tra le seguenti attività formative il numero dei crediti a scelta stabiliti nel piano di studio:

- Insegnamenti a scelta dello studente riportati nella offerta didattica del corso di laurea, compreso l'attività di tirocinio da 4 e 8 cfu;
- Insegnamenti impartiti nei restanti corsi di laurea del Dip. A.A.A.;
- Corsi per attività di orientamento predisposti dall'Ateneo;
- Attività integrative agli insegnamenti, attività seminariali, visite didattiche;

- e) Insegnamenti proposti nei restanti corsi di laurea dell'Università degli Studi del Molise (in tal caso bisogna chiedere l'autorizzazione al Presidente del Corso di Studio).

N.B.

-Il Dipartimento A.A.A. stabilirà con propria delibera le attività ed il loro valore in crediti, previste al punto "d";

Compilazione on line del Piano di studio

Per acquisire i crediti a scelta previsti nel piano di studio, lo studente dovrà, dal 1 agosto al 31 dicembre, attraverso il portale dello studente, completare il proprio piano di studio, indicando gli esami relativi al proprio anno di iscrizione. Lo studente potrà scegliere in un elenco di insegnamenti attivati dal CdS, compreso il tirocinio e/o gli insegnamenti liberi, visualizzato automaticamente dalla procedura. Qualora lo studente per il completamento del proprio piano di studi abbia esigenze diverse dagli insegnamenti attivati, potrà inoltrare un'istanza al Presidente del CdS che, verificate le motivazioni, può concedere l'autorizzazione inviando alla segreteria studenti le istruzioni relative all'inserimento dell'attività formativa autorizzata.

Appelli degli esami (per gli studenti in corso)

Il Consiglio stabilisce che gli appelli degli esami di profitto, in numero non inferiore a quelli indicati nel prospetto, dovranno essere svolti nei periodi indicati e che tra un appello e l'altro debbano decorrere almeno 10 giorni.

Sessioni	Numero di appelli	periodi
Prima sessione a.a. 2016/17	due	Tra il 26 gennaio e il 28 febbraio 2017
Sessione straordinaria a.a. 2015/16		
Sessione estiva a.a. 2016/17	tre	Tra il 12 giugno e il 31 luglio 2017
Sessione autunnale a.a. 2016/17	due	Tra il 4 settembre e il 6 ottobre 2017
Due appelli di recupero riservati agli studenti "fuori corso", da intendersi come gli studenti che, al termine degli anni di iscrizione normale, non abbiano acquisito tutti i crediti richiesti per conseguire il titolo	due	Uno nel mese di novembre 2017 Uno nel mese di marzo o aprile (a scelta) 2018

Calendario degli appelli

Il calendario aggiornato degli appelli per tutti gli insegnamenti del corso di studio è consultabile attraverso il seguente link impostando tra i criteri della ricerca:

Dipartimento: Dipartimento agricoltura, ambiente e alimenti

Corso di studio: 401 scienze e tecnologie alimentari

<https://unimol.esse3.cineca.it/Guide/PaginaListaAppelli.do>

Rilevazione della opinione degli studenti

La rilevazione *on line* dell'opinione degli studenti su ogni insegnamento avviene attraverso l'attivazione della procedura al termine delle lezioni. Considerato che tale attività costituisce un obbligo per lo studente, la prenotazione (*on line*) dell'esame potrà essere ammessa solo al termine della stessa. Per ulteriori informazioni si suggerisce di consultare il sito del Dipartimento.

Prenotazione esami di profitto

La prenotazione *on line* all'esame è obbligatoria. Pertanto lo studente che deve sostenere un esame dovrà attivare la procedura di prenotazione attraverso la propria pagina personale (portale dello studente) nei tredici giorni compresi tra il quindicesimo e il secondo giorno precedente l'appello. Nella propria pagina personale lo studente troverà tutti gli insegnamenti prenotabili. In caso di difficoltà di esecuzione della procedura si suggerisce di contattare la segreteria didattica (dott. Mimmo Polidori polidori@unimol.it, 0874404353).

Commissioni esami di profitto

Il Consiglio stabilisce che le Commissioni per gli insegnamenti integrati (insegnamenti che raggruppano più moduli didattici) saranno composte dai docenti titolari dei moduli didattici, ed il ruolo di Presidente sarà assunto dal docente più anziano in servizio.

Le Commissioni riguardanti gli insegnamenti mono disciplinari saranno invece composte dal titolare dell'insegnamento e da un altro componente che può essere anche un cultore della materia (nominato dal Consiglio) ovvero da un docente che impartisce un insegnamento nei corsi di studio del dipartimento, possibilmente afferente al medesimo settore scientifico disciplinare.

Registrazione degli esami

La registrazione dell'esame, da parte del Presidente della Commissione, dovrà avvenire attraverso la procedura *on line* (VOL). Tuttavia fanno eccezione alla registrazione *on line* ossia continueranno ad essere registrati sul solo registro cartaceo gli esami sostenuti da studenti iscritti ancora nei corsi di studio afferenti al D.M. 509/99 ed altre tipi di attività formative quali viaggi di studio ovvero seminari per i quali il Consiglio ha autorizzato espressamente l'acquisizione dei crediti.

Caratteristiche della prova finale

Il percorso formativo dello studente si conclude con il superamento della Prova finale che consiste nella presentazione e discussione, in presenza di una Commissione di docenti, di un proprio elaborato (comunemente detto tesi di laurea), i cui contenuti teorici e/o sperimentali, concordati e coordinati da un docente tutor (relatore) sono pertinenti ad argomenti scientifici oggetto delle attività formative previste nell'ordinamento didattico del Corso di studio o in un campo interdisciplinare affine. Con il superamento della Prova finale lo studente dimostra di aver acquisito le conoscenze e le capacità di comprensione applicate, le abilità comunicative nonché un'autonomia di giudizio.

Le modalità di richiesta e di assegnazione degli argomenti della tesi, sono riportati nel regolamento della Prova finale del Dipartimento.

Per essere ammesso alla Prova finale, che comporta l'acquisizione di 6 cfu, lo studente deve:

- aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti previsti nel proprio piano di studio;
- aver acquisito 16 cfu a scelta;
- essersi prenotato alla discussione della prova finale attraverso il portale dello studente (sito web riservato agli studenti) nei tempi e nei modi previsti dal regolamento della prova finale e riportati nello schema seguente:

Calendario delle Prove finali a.a. 2015/16

date	sessioni	Prenotazioni
22 giugno 2016	ordinaria estiva 2015/16	dal 20 al 30 aprile 2016
20 luglio 2016	ordinaria estiva 2015/16	dal 20 al 30 aprile 2016
28 settembre 2016	ordinaria estiva 2015/16	dal 1 al 10 settembre 2016
14 dicembre 2016	ordinaria autunnale 2015/16	dal 1 al 10 settembre 2016
22 febbraio 2017	Straordinaria 2015/16	Dal 1 al 10 dicembre 2016
26 aprile 2017	Straordinaria 2015/16	Dal 1 al 10 dicembre 2016

Calendario delle Prove finali a.a. 2016/17

date	sessioni	Prenotazioni
21 giugno 2017	ordinaria estiva 2016/17	dal 20 al 30 aprile 2017
26 luglio 2017	ordinaria estiva 2016/17	dal 20 al 30 aprile 2017
20 settembre 2017	ordinaria estiva 2016/17	dal 1 al 10 settembre 2017
13 dicembre 2017	ordinaria autunnale 2016/17	dal 1 al 10 settembre 2017

OFFERTA DIDATTICA A.A. 2016/2017

L'offerta didattica del corso di studio, è rappresentata dagli insegnamenti che verranno impartiti nell' anno accademico 2016/17. Essa è composta dagli insegnamenti previsti nel piano di studio relativi al primo, al secondo ed al terzo anno rispettivamente delle coorti degli studenti immatricolati negli anni accademici 2016/17, 2015/16 e 2014/15 e dagli insegnamenti a scelta dello studente. Nello schema proposto tutti gli insegnamenti con i rispettivi docenti sono dotati del collegamento ipertestuale. In tal modo si accede per ogni insegnamento (con ctrl+clic) alla propria scheda "trasparenza" in essa sono riportate le informazioni inerenti il programma del corso, gli obiettivi formativi, i riferimenti bibliografici e le modalità di verifica dell'apprendimento. Cliccando sul nominativo del docente si ha l'opportunità di conoscere il suo profilo, il curriculum, le sue pubblicazioni scientifiche, l'orario di ricevimento e le modalità per gli eventuali contatti.

Corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari (L 26) Offerta didattica a.a. 2016-17

Primo anno – (immatricolati a.a. 2016/17)

Denominazione esami	Unità didattiche	cfu	ore	docenti	semestre	
					1°	2°
Matematica	Matematica	8	64	Ambrosone Luigi	4	4
Chimica generale ed inorganica	Chimica generale ed inorganica	6	48	Lopez Francesco	6	
Chimica organica	Chimica organica	6	48	Iorizzi Maria		6
Biologia	Morfofisiologia vegetale	4	32	Di Martino Catello		4
	Morfologia e fisiologia degli animali domestici	6	56	Colavita Giampaolo		6
Economia agroalimentare	Economia agroalimentare	8	48	Ievoli Corrado		8
Ingegneria agroalimentare	Termodinamica e fisica tecnica	6	48	Fucci Flavio	6	
	Fisica e macchine per le industrie agroalimentari	4	48	Catalano Pasquale	6	
Inglese tecnico di base	Inglese tecnico di base	3	24			3
Conoscenze informatiche	Informatica	3	24		3	

Secondo anno – (immatricolati a.a. 2015/16)

Denominazione esami	Unità didattiche	cfu	ore	docenti	Semestre	
					1°	2°
Chimica analitica	Chimica analitica	8	64	Russo Mario	8	
Chimica fisica	Chimica fisica	8	64	Ceglie Andrea		8
Biochimica	Biochimica	8	64	Paventi Gianluca	8	
Miglioramento genetico per la qualità e sicurezza degli alimenti	Miglioramento genetico per la qualità e sicurezza degli alimenti	4	32	Pilla Fabio	4	
Biologia dei microrganismi generale e sistematica	Biologia dei microrganismi generale e sistematica	8	64	Succi Mariantonietta	8	
Composizione ed analisi chimiche e fisiche dei prodotti alimentari	Composizione ed analisi chimiche e fisiche dei prodotti alimentari	8	72	Messia Maria Cristina		8
Operazioni unitarie e condizionamento	Operazioni unitarie e condizionamento	8	64	Cinquanta Luciano		8
Diritto alimentare	Diritto alimentare	6	48	Bruno Francesco		6
A scelta dello studente	A scelta dello studente	8				

Terzo anno (immatricolati A.A. 2014/15)

Denominazione esami	Unità didattiche	cfu	ore	docenti	semestre	
					1°	2°
Qualità nell'industria alimentare	Gestione della qualità nell'industria alimentare	4	32	Da definire		4
	Qualità microbiologica	4	32	Da definire		4
Processi della tecnologia alimentare	Processi della tecnologia alimentare	8	64	Marconi Emanuele	8	
Microbiologia alimentare	Microbiologia alimentare	6	48	Sorrentino Elena	6	
	Esercitazioni di microbiologia alimentare	2	16	Sorrentino Elena	2	
Difesa delle derrate	Patologia post-raccolta dei prodotti vegetali	6	48	Castoria Raffaello	6	
	Entomologia merceologica	8	64	Trematerra Pasquale	8	
Alimentazione e igiene	Alimentazione e nutrizione umana	4	32	Salvatori Giancarlo		4
	Igiene	4	32			4
A scelta dello studente	A scelta dello studente	8				
Prova finale	Prova finale	6				

Insegnamenti a scelta dello studente

Il piano di studio prevede, nel secondo e nel terzo anno, l'acquisizione di 16 cfu a scelta dello studente, il Consiglio del corso di laurea offre la possibilità allo studente di completare il proprio percorso formativo attraverso l'apprendimento di competenze in uno dei seguenti ambiti, coerenti con il progetto formativo del corso di laurea.

Lo studente che vorrà acquisire gli esami a scelta, dovrà, dal 1 agosto al 31 dicembre, indicare gli esami che vorrà sostenere, attraverso il portale dello studente. Tali scelte dovranno essere fatte, per le matricole, con l'iscrizione al secondo anno.

A. prodotti vino ed olio

Denominazione esami	Unità didattiche	cfu	ore	docenti	semestre	
					1°	2°
Enologia	Enologia	4	32	Cinquanta Luciano		4
Viticultura e olivicoltura	Viticultura e olivicoltura	4	32	Iannini Caterina	4	
Microbiologia enologica	Microbiologia enologica	4	32	Iorizzo Massimo	4	
Tecnologia delle sostanze grasse	Tecnologia delle sostanze grasse	4	32	De Leonardis Antonella		4

B. Prodotti ittici

Tecniche mangimistiche	Tecniche mangimistiche	4	32	Salimei Elisabetta	4	
Industria dei prodotti ittici	Industria dei prodotti ittici	4	32	De Leonardis Antonella		4
Acquacoltura	Acquacoltura	4	32	Iaffaldano Nicolaia		4
Zoonosi di origine alimentare	Zoonosi di origine alimentare	4	32	Mazzeo Alessandra		4

C . Prodotti carnei

Tecniche mangimistiche	Tecniche mangimistiche	4	32	Salimei Elisabetta	4	
Zoonosi di origine alimentare	Zoonosi di origine alimentare	4	32	Mazzeo Alessandra		4
Preparazione di carni conservate	Preparazione di carni conservate	4	32	Tremonte Patrizio	4	
Laboratorio di analisi sensoriale e reologica della carne e derivati	Laboratorio di analisi sensoriale e reologica della carne e derivati	4	40	Maiorano Giuseppe		4