



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

DIPARTIMENTO DI AGRICOLTURA,
AMBIENTE E ALIMENTI

UNIMOL MINI

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE
SCIENZE E TECNOLOGIE
ALIMENTARI
CLASSE LM – 70

ANNO
ACCADEMICO
2018|19

Indice

Presentazione del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti	1
Finalità e Obiettivi.....	1
Strutture didattiche	2
Accreditamento dei Corsi di Studio	2
Assicurazione della Qualità.....	3
Commissione Paritetica Docenti-Studenti (CPDS)	3
Comitato Stage, Tirocini e Prova Finale	3
Risorse Umane	3
Management	3
Referenti del Dipartimento	4
Risorse strutturali	4
Laboratori didattici	4
Aule didattiche	5
Aule Studio	5
Web Community (Aula Virtuale).....	5
Avvisi e Comunicazioni	5
Social network.....	6
Orientamento e tutorato.....	6
Centro Servizi per Studenti Disabili e Studenti con DSA Errore. Il segnalibro non è definito.	
Internazionalizzazione e Programma Erasmus	8
Riferimenti utili per lo Studente.....	10
Percorso formativo del corso di Laurea Magistrale in scienze e tecnologie alimentari.....	11
Preparazione in ingresso.....	12
Immatricolazione con riserva e iscrizione ai corsi singoli.....	12
Info e contatti	14
Obiettivi formativi specifici del corso di Laurea Magistrale.....	14
Sbocchi occupazionali.....	16
Percorso Formativo	16
Piano di studio	17
Propedeuticità.....	19
Organizzazione delle attività didattiche	19
Sospensione delle attività didattiche	19
Orario delle lezioni.....	19
Compilazione on line del Piano di studio.....	20
Appelli degli esami.....	20
Calendario degli appelli	21
Rilevazione della opinione degli studenti.....	21
Prenotazione esami di profitto.....	21
Commissioni esami di profitto	21
Caratteristiche della prova finale.....	22
Calendario delle prove finali a.a. 2017/18.....	22
Insegnamenti a scelta dello studente	23

Presentazione del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti

Il Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti (DiAAA) – già Facoltà di Agraria) è stato 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 ha ereditato 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 è iniziato con l'istituzione dell'Università degli Studi del Molise (L. 590 del 14 agosto 1982): infatti la Facoltà di Agraria è stata la prima Facoltà ad essere stata attivata a decorrere dall'a.a. 1982-1983 con il Corso di Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari, oggi Scienze e Tecnologie Alimentari, ed 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 2018/2019 due Corsi di Laurea, tre Corsi di Laurea Magistrale ed un Corso di Dottorato di Ricerca come di seguito dettagliati:

- Corsi di Laurea in:
 - *Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali*
 - curriculum: *Produzioni vegetali*
 - curriculum: *Produzioni animali*
 - curriculum: *Scienze forestali*
 - *Scienze e Tecnologie Alimentari*
- Corsi di Laurea Magistrale in:
 - *Scienze e tecnologie agrarie*
 - *Scienze e tecnologie alimentari*
 - *Scienze e tecnologie forestali e ambientali*
- 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).

Strutture didattiche

L'organizzazione e la gestione delle attività didattiche previste nei singoli Corsi di Laurea sono 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 corrispondenti Lauree magistrali, prevedendo pertanto l'istituzione dei seguenti tre consigli aggregati:

- *Scienze e tecnologie agrarie* (per le classi L-25 e LM-69)
- *Scienze e tecnologie alimentari* (per le classi L-26 e LM-70)
- *Scienze e tecnologie forestali ed ambientali* (per le classi L-25 e LM-73).

I componenti dei Consigli aggregati sono tutti i docenti di ruolo nell'Università degli Studi del Molise, titolari di insegnamenti negli stessi. Il Presidente del Consiglio è eletto tra tutti i professori afferenti al fine di rappresentare 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, da parte del Ministero, ad erogare i Corsi di Studio a seguito della verifica del possesso dei requisiti didattici, scientifici, strutturali ed organizzativi del Dipartimento. Per l'a.a. 2018/2019 i

cinque Corsi di Studio proposti dal DiAAA sono stati accreditati con Decreto Ministeriale.

Assicurazione della Qualità

Ogni Corso di Studio (CdS) dichiara la propria visione della qualità e implementa politiche volte ad elevare la stessa attraverso proposte formative quali:

- 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 (UGQ)" o "Gruppo di Assicurazione della Qualità (GrAQ)", nominato dai Consigli di Corso di Studio 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:

- n. 18 professori ordinari
- n. 20 professori associati
- n. 9 ricercatori
- n. 13 unità di personale tecnico amministrativo.

Management

- Direttore del Dipartimento: [prof. Raffaele Coppola](#)

- Vice Direttore: [prof. Antonio De Cristofaro](#)
- Presidente CCS aggregato in Scienze e Tecnologie Agrarie: [prof. Angelo Belliggiano](#)
- Presidente CCS aggregato in Scienze e Tecnologie Alimentari: [prof. Gianfranco Panfili](#)
- Presidente CCS aggregato in Scienze e Tecnologie Forestali ed Ambientali: [prof. Roberto Tognetti](#)
- Segreteria Amministrativa: dott.ssa Paola Fiacco
- Segreteria Didattica: dott. Pasquale Lavorgna e dott. Giuseppe Lustrato

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
- Unimol Management: prof. Angelo Manchisi
- Servizi per Studenti Disabili e Studenti con DSA: prof. Angelo Manchisi

Risorse strutturali

Laboratori didattici

- Agronomia
- Biochimica
- Botanica
- Chimica Analitica
- Chimica Fisica
- Ecologia Forestale (c/o la Sede di Pesche)
- Enologia
- Entomologia Agraria
- Genetica
- Geologia (c/o la Sede di Pesche)
- Informatico (c/o la Biblioteca di Ateneo)
- Meccanica Agraria
- Microbiologia Agraria
- Microbiologia degli Alimenti
- Patologia Vegetale
- Scienza del Suolo
- Tecnologie Alimentari
- Zootecnia

Aule didattiche

Denominazione	N. posti
• <i>Lucio G. Columella</i> (ex Aula 1)	75
• <i>Giuseppe Medici</i> (ex Aula 2)	50
• <i>Carlo Linneo</i> (ex Aula 3)	30
• <i>Justus von Liebig</i> (ex Aula 4)	30
• <i>Charles Darwin</i> (ex Aula 5)	80
• <i>Gregor Mendel</i> (ex Aula P bis)	96
• <i>Amedeo Avogadro</i> (ex Aula 8)	30
• <i>Nikolaj Vavilov</i> (ex Aula 9)	30
• <i>Lazzaro Spallanzani</i> (ex Aula 10)	50
• <i>Nazareno Strampelli</i> (ex Aula 11)	56
• <i>Lionello Petri</i> (ex Aula 12)	35
• <i>Louis Pasteur</i> (ex Aula STAAM)	90
• <i>Filippo Silvestri</i> (ex Aula SAVA)	90

Aule Studio

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

Web Community (Aula Virtuale)

Gli studenti possono accedere all'”Aula Virtuale” di ogni insegnamento, ovvero ad un sistema telematico che consente il collegamento costante e diretto con il docente, mediante il portale dell’Ateneo. Attraverso l’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.

Avvisi e Comunicazioni

Tutti gli avvisi relativi alle attività didattiche (orari delle lezioni, ricevimento docenti, date di esame) sono pubblicati nelle apposite bacheche, presso le aule, nonché in sezioni dedicate nel sito web del Corso di Studio e dl 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 il Dipartimento e per raccogliere suggerimenti, idee ed 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 Studio.

Servizi per studenti disabili e studenti con DSA

(Referente disabilità e DSA di Dipartimento: Prof. Angelo Manchisi: manchisi@unimol.it)

Il Centro servizi per studenti disabili e studenti con DSA di Ateneo opera in conformità alle normative nazionali (legge 17/1999 e legge 170/2010) per offrire un servizio integrato di orientamento, accoglienza, consulenza e supporto rivolto anche agli studenti dei Corsi di studio afferenti al Dipartimento di [Agricoltura, Ambiente e Alimenti](#) e finalizzato alla loro piena partecipazione alla vita universitaria.

Per accedere ai servizi gli studenti disabili e gli studenti con DSA devono farne richiesta presso il [Centro servizi per studenti disabili e studenti con DSA di Ateneo](#).

Gli studenti disabili o con DSA iscritti ai Corsi di studio del Dipartimento di [Agricoltura, Ambiente e Alimenti](#) possono fare riferimento al Referente di Dipartimento, il quale collabora con il Centro Servizi di Ateneo.

Il Centro Servizi svolge le seguenti funzioni:

- informazione sui servizi che l'Ateneo mette a disposizione degli studenti con disabilità o con DSA;

- orientamento degli studenti con disabilità che intendono iscriversi ai corsi di studio dell'Ateneo;
- accoglienza e accompagnamento degli studenti durante tutto il percorso di studio;
- raccordo con le strutture didattiche e gli altri uffici dell'Ateneo;
- organizzazione, gestione e valutazione dei servizi erogati con riferimento alle misure previste dalla normativa vigente;
- monitoraggio dell'accessibilità delle strutture e dei servizi rivolti agli studenti;
- supporto agli organi di Ateneo, mediante la formulazione di pareri, sugli aspetti della condizione universitaria degli studenti con disabilità o con DSA;
- acquisto e gestione dei beni/ausili e dei servizi destinati agli studenti con disabilità o con DSA;
- promozione di iniziative culturali, di formazione e di ricerca per creare integrazione tra gli studenti, il personale docente e tecnico amministrativo dell'Ateneo nel territorio regionale e nazionale.

Il Centro Servizi si trova presso i locali della struttura antistante il Secondo Edificio Polifunzionale in Via F. De Sanctis 86100 Campobasso (Telefono: 0874 404842; E-mail: disabiliabili@unimol.it)

Referente disabilità e DSA

Prof. Angelo Manchisi- Tel. 0874/404.844 - E mail: manchisi@unimol.it

Il Referente di Dipartimento collabora con il Centro servizi per studenti disabili e studenti con DSA di Ateneo affinché gli studenti iscritti ai Corsi di laurea afferenti al Dipartimento possano 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.

Per accedere ai servizi gli studenti disabili e gli studenti con DSA devono farne richiesta presso il [Centro servizi per studenti disabili e studenti con DSA](#) di Ateneo.

Il Referente di Dipartimento svolge le seguenti attività:

- *orientamento*: rivolto ai giovani di scuola secondaria di secondo grado, alle loro famiglie, e alle persone con disabilità e dislessia che intendano accedere ad un corso universitario;
- *supporto didattico*: fornisce informazioni dettagliate sulla didattica, gli esami, gli eventuali tirocini e stage, la tesi finale, gli sbocchi occupazionali dei singoli corsi di studio. Prima dell'inizio di ciascuna sessione di esame, gli studenti disabili e gli studenti con DSA comunicano al Referente di Dipartimento quali esami intendono sostenere. Nel caso di disabilità che precludano lo svolgimento delle prove d'esame così come strutturate per la totalità degli studenti, o nel caso di dislessia, d'intesa con il Centro servizi per

studenti disabili e studenti con DSA, il Referente concorda con il docente interessato eventuali modalità di esame individualizzate, l'utilizzo di ausili tecnologici e informatici o la concessione di tempi aggiuntivi (fino ad un massimo del 30%);

- *collabora con il tutor alla pari*, che affianca lo studente disabile o con DSA, al fine di garantirne la partecipazione alle attività didattiche e formative, la fruizione dei servizi, e più in generale l'inclusione nella vita universitaria.

A partire dal primo anno di corso, presentando un'apposita domanda 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.

Per gli orari di ricevimento si rinvia alla [pagina web del Docente](#).

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.

Di seguito l'elenco delle Università convenzionate per l'attività Erasmus+:

Paese	Università partner
Belgio	Haute Ecole Charlemagne
	Katholieke University of Leuven (Faculty of Bioscience Engineering)
Cipro	Cyprus University of Technology
Germania	Universitat Hamburg
Grecia	Agricultural University of Athens (Dept. of Agricultural Economics and Rural Development)

Paese	Università partner
	Agricultural University of Athens (Dept. Of Crop Science)
	Agricultural University of Athens (Dept. Of Food Science and Human nutrition)
	Technological Institute of Thessaly (Food Technology Faculty)
	University of Thessaly in Volos
Lituania	Utena University of Applied Sciences
Polonia	Bialystock University of Technology
	University of Life Sciences in Lublin
	University of Technology and Life Sciences in Bydgoszcz
Portogallo	Universidade de Coimbra
	Universidade de Lisboa (Instituto Superior de Agronomia - ISA)
Romania	Banat's University of Agricultural Science and Veterinary Medicine "King Michael I of Romania" of Timisoara
	Universitatea "Stefan Cel Mare" Din Suceava
	Universitatea Valahia din Targoviste
	University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine "Ion Ionescu de la Brad" - Iasi
	University of Craiova
Slovacchia	Slovak University of Agriculture in Nitra
Spagna	Universidad de Cordoba
	Universidad de Extremadura
	Universidad de Granada
	Universidad de Huelva
	Universidad de Sevilla
	Universidad Politecnica de Madrid
Svezia	University of Gavle
Turchia	Selcuk University
Ungheria	Szent Istvan Egyetem Godollo

Riferimenti utili per lo Studente

Sede del Dipartimento

via De Sanctis, snc – 86100 Campobasso - III Edificio polifunzionale

Direttore del DiAAA

prof. Raffaele Coppola

- Tel. 0874 404870
- e-mail coppola@unimol.it

Segreteria Didattica

dott. Pasquale Lavorgna e dott. Giuseppe Lustrato

- Tel. 0874 404353
- e-mail didatticadiaaa@unimol.it

Orario ricevimento: dal lunedì al venerdì dalle ore 9:30 alle ore 11:30

Segreteria Studenti

via De Sanctis, snc – 86100 Campobasso - III Edificio polifunzionale

- Tel. 0874 404574
- e-mail: segreteriastudenti@unimol.it

Diritto allo Studio

via De Sanctis, snc – 86100 Campobasso - III Edificio polifunzionale

- Tel. 0874 404572
- e-mail: tassestudenti@unimol.it

Ente per il Diritto allo Studio Universitario - E.S.U.

c/o Università degli Studi del Molise - III Edificio Polifunzionale

via De Sanctis, snc – 86100 Campobasso

- Tel. 0874 698146
- e-mail: info@esu.molise.it

**Presentazione del Corso di Laurea Magistrale
in
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (classe LM-70)
Corso accreditato - D.M. del 13/06/2014**

Percorso formativo del corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

Il corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari ha una durata di due anni e corrisponde al conseguimento di 120 crediti formativi universitari (CFU).

Il piano degli studi del corso di laurea Magistrale, per gli iscritti a partire dall'a.a. 2017/18, è stato rivisitato senza modificare il vigente ordinamento e prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità sia teoriche che pratiche tramite esercitazioni in laboratorio, visite tecniche presso specifiche realtà produttive o professionali.

Il percorso formativo nei due anni si articola su insegnamenti fondamentali ed a scelta dello studente, propri di due macroaree:

1. Area gestione qualità e sicurezza

Con gli insegnamenti di: Difesa degli alimenti dagli animali infestanti, Economia e gestione delle imprese alimentari, Additivi e contaminanti, Diritto alimentare, Qualità e certificazione nell'industria alimentare, Tecniche microbiologiche ed elementi di predittiva.

2. Area della trasformazione, conservazione e valorizzazione dei prodotti alimentari

Con gli insegnamenti di: Biotecnologie microbiche per l'industria agroalimentare, Colture microbiche per le produzioni tradizionali e innovativa nell'industria alimentare, Economia e gestione delle imprese alimentari, Impianti per l'industria alimentare, Tecnologia dei cereali e dei prodotti dolciari, Tecnologia del latte e derivati.

3. Area competenze integrative ed applicative

Con CFU riservati alle seguenti attività formative: esami a scelta (16CFU), Prova Finale 24 CFU e 3 CFU destinati dal CCDS ad altre attività (seminari, corsi monotematici, giornate di aggiornamento).

Accesso: libero (per coloro che risultino in possesso dei requisiti curriculari)

I requisiti curriculari sono automaticamente posseduti dai laureati: secondo il D.M. 270/04 L. 26 (Scienze e Tecnologie Alimentari) e dai laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari e denominazioni equivalenti nel previgente ordinamento (DM 509/99). Classe delle lauree 20 (Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestale) e i laureati della classe 10 (Ingegneria industriale) dell'Università degli studi del Molise.

Il possesso dei requisiti curriculari è invece da sottoporre a valutazione per i laureati in altre classi di laurea.

L'adeguatezza della preparazione personale è accertata attraverso un colloquio che verrà svolto, presso la direzione del Dipartimento nei giorni e con modalità riportate sul sito del Dipartimento.

Le modalità per l'accesso sono dettagliate sul sito WEB del CDS LM Scienze e tecnologie Alimentari: <http://dipagricoltura.unimol.it/didattica/lauree-magistrali/scienze-e-tecnologie-alimentari-lm/accesso/>

Preparazione in ingresso

- conoscenza delle principali reazioni chimiche/biochimiche che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari;
- conoscenza dei principali processi di trasformazione dell'industria alimentare tesi all'ottenimento di prodotti di qualità;
- possesso di strumenti logici e conoscitivi per comprendere il significato e le implicazioni delle principali operazioni e dei processi della tecnologia alimentare;
- consapevolezza della complementarietà delle nozioni acquisite nelle diverse aree disciplinari per la gestione di un processo alimentare e per ottimizzare la qualità dei prodotti finiti;
- abilità nell'uso consapevole e proficuo di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari;
- familiarità con le principali teorie economiche, dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi.

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

Durata Legale: due anni

Iscrizioni per l'a.a. 2018/19: attraverso il portale dello studente dal 1° agosto al 16 ottobre 2018

Immatricolazione con riserva e iscrizione ai corsi singoli

Lo studente iscritto al corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi del Molise, che alla data di scadenza delle iscrizioni, non avesse ancora conseguito la laurea, ma preveda di conseguirla entro e non oltre la sessione di febbraio 2019 potrà effettuare presso la segreteria studenti l'immatricolazione con riserva alla Laurea Magistrale. Lo studente che invece dovesse conseguire la laurea successivamente alla sessione di febbraio 2019, ma entro comunque entro il 5 aprile, potrà più vantaggiosamente presentare richiesta di iscrizione ai Corsi singoli attivi nel secondo semestre (marzo-giugno 2019) del primo anno del corso di Laurea Magistrale. Tali insegnamenti acquisiti come corsi singoli potranno essere riconosciuti al momento dell'immatricolazione alla Laurea

Magistrale nel successivo anno accademico. In questo modo lo studente potrà utilizzare più proficuamente il tempo intercorrente dalla Laurea riducendo il rischio di andare fuori corso nel Corso di Laurea Magistrale.

Le modalità e le scadenze dell'iscrizione ai Corsi singoli sono reperibili nella Guida Amministrativa disponibile sul sito web dell'Ateneo.

Sede: Campobasso

Dipartimento di riferimento

Agricoltura, Ambiente e Alimenti (Via De Sanctis, s.n. Campobasso)

Direttore: prof. Raffaele Coppola

Presidente del corso di Studio

Prof. Gianfranco Panfili panfili@unimol.it

Consiglio di Corso di Studio

Componente	Ruolo	e-mail
Avino Pasquale	RTD	avino@unimol.it
Belliggiano Angelo Domenico	Ass	belliggi@unimol.it
Cerrone Carmine	RTD	carmine.cerrone@unimol.it
Casamassima Donato Vito	Ord	casamassima.d@unimol.it
Castoria Raffaello	Ord	castoria@unimol.it
Catalano Pasquale	Ord	catalano@unimol.it
Coppola Raffaele	Ord	coppola@unimol.it
Delfine Sebastiano	Ass	delfine@unimol.it
Paura Bruno	Ric	fobos@unimol.it
Bruno Francesco	Ass	francesco.bruno@unimol.it
Ievoli Corrado	Ass	ievoli@unimol.it
Iorizzi Maria	Ord	iorizzi@unimol.it
La Fianza Giovanna	Ass	lafianza@unimol.it
Di Martino Catello	Ass	lello.dimartino@unimol.it
Lopez Francesco	RTD	lopez@unimol.it
Tamburro Manuela	RTD	manuela.tamburro@unimol.it
Marconi Emanuele	Ord	marconi@unimol.it
Mauriello Paolo	Ord	mauriello@unimol.it
Messia Maria Cristina	Ass	messia@unimol.it
Panfili Gianfranco	Ord	panfili@unimol.it
Pilla Fabio	Ord	pilla@unimol.it
Salvatori Giancarlo	Ass	salvator@unimol.it
Sciarretta Andrea	Ass	sciarretta@unimol.it
Sorrentino Elena	Ass	sorrentino@unimol.it
Succi Mariantonietta	Ass	succi@unimol.it
Trematerra Pasquale	Ord	trema@unimol.it
Tremonte Patrizio	Ass	tremonte@unimol.it
Capozio Denis	Rappr Studenti	d.capozio@studenti.unimol.it
De Lellis Jessica	Rappr Studenti	j.delellis@studenti.unimol.it

Componente	Ruolo	e-mail
Portulano Angelo Gabriele	Rappr Studenti	a.portulano@studenti.unimol.it
Turilli Maria Assunta	Rappr Studenti	m.turilli@studenti.unimol.it

Info e contatti

Presidente del corso di studio

prof. Gianfranco Panfili

e-mail: panfili@unimol.it tel. 0874404620

Delegato per la Internazionalizzazione

Prof. Raffaello Castoria castoria@unimol.it

Delegato per l'orientamento

Prof. Patrizio Tremonte tremonte@unimol.it

Segreteria didattica

Dott. Giuseppe Lustrato

Dott. Pasquale Lavorgna

e-mail: didatticadiaaa@unimol.it tel 0874404353

Obiettivi formativi specifici del corso di Laurea Magistrale

In relazione agli sbocchi professionali, il corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e competenze professionali adeguate nelle seguenti aree disciplinari:

Area gestione qualità e sicurezza

Conoscenze tecnico scientifiche relative a presenza ed analisi di contaminanti e additivi nei prodotti alimentari. Conoscenze specifiche nell'ambito della difesa delle derrate alimentari da funghi patogeni e insetti infestanti. Conoscenze specifiche del sistema qualità in relazione alle norme cogenti e volontarie di settore. Conoscenze relative ad aspetti socio economici e giuridici della qualità e della sicurezza.

Capacità di sviluppare sistemi di controllo e gestione nell'intera filiera produttiva. Abilità di sviluppo e/o progettazione di un sistema di qualità secondo le norme cogenti e volontarie del settore. Gestione di un laboratorio secondo la normativa internazionale; padronanza degli strumenti statistici per la validazione dei metodi e per la valutazione dei dati analitici prodotti dal laboratorio.

Area della trasformazione, conservazione e valorizzazione dei prodotti alimentari

Conoscenze specifiche sia tecnologiche che microbiologiche dei settori dell'agro-alimentare maggiormente interessati da innovazioni di processo quali quello del

lattiero-caseario e dei derivati dei cereali, con particolare riguardo al settore dolciario. Conoscenze specifiche nel campo delle produzioni primarie e del mercato dei prodotti alimentari per una maggiore consapevolezza dell'intera filiera produttiva: dal campo alla tavola. Conoscenze dei principali criteri di approccio strategico al mercato dei prodotti alimentari. Conoscenze tecnico scientifiche relative a progettazione e gestione di macchine ed impianti per l'industria alimentare. Conoscenze relative all'applicazione di biotecnologie microbiche nella produzione di ingredienti e sviluppo di prodotti innovativi. Capacità di applicare le competenze acquisite per incidere positivamente in contesti professionali complessi che comportano la soluzione di problemi di carattere interdisciplinare. Capacità di individuare le strategie necessarie per lo sviluppo di alimenti innovativi ad alta valenza dietetico-nutrizionale, compresi gli alimenti funzionali. Capacità di utilizzare al meglio colture microbiche e biotecnologie microbiche per valorizzare, preservare ed innovare produzioni alimentari tradizionali. Abilità nella ottimizzazione della attitudine alla trasformazione e della validità nutrizionale di formulati alimentari. Capacità di scale-up: dall'idea di un nuovo prodotto, al prototipo, al prodotto industriale. Capacità di inquadrare l'innovazione nella gestione complessiva delle imprese alimentari e del sistema alimentare. Competenze gestionali di impianti di produzione e distribuzione di energia termica e dei sistemi di controllo e regolazione dei processi. Capacità di formulare diagnosi economiche della gestione aziendale, di elaborare analisi di contesto e di mercato e di partecipare all'elaborazione di strategie aziendali.

Area competenze integrative ed applicative

Attraverso gli esami a scelta (16 CFU) lo studente potrà acquisire ulteriori conoscenze su tematiche integrative ed applicative. Il corso di studio mette a disposizione dello studente insegnamenti di approfondimento legati alla chimica applicata, alla microbiologia, alla sicurezza degli alimenti e ad approfondimenti delle produzioni primarie. Le attività a scelta dello studente potranno essere utilizzate per lo svolgimento di stage e tirocini in cui lo studente potrà acquisire conoscenze e competenze legate ad una specifica realtà produttiva. Attraverso l'elaborazione della tesi finale lo studente dovrà dimostrare di aver acquisito le conoscenze proprie del settore delle Scienze e Tecnologie Alimentari e la capacità di comprendere e analizzare le attività sperimentali svolte. Attraverso i 3 CFU destinati dal CCDS ad altre attività (seminari, corsi monotematici, giornate di aggiornamento) si svilupperanno conoscenze innovative o approfondimenti legati alla professione e professionalità del Tecnologo Alimentare. Lo studente, anche attraverso le attività di stage e tirocinio, dovrà dimostrare di avere capacità di applicare le conoscenze e competenze acquisite durante il percorso formativo all'interno di una realtà produttiva. Lo studente attraverso le attività sperimentali, l'elaborazione della tesi e la discussione pubblica (prova finale 24 CFU) deve dimostrare di aver acquisito le conoscenze e le capacità di comprensione applicate, il grado di autonomia nel giudizio, la capacità di utilizzare strumenti informatici, le abilità comunicative e la capacità di lavorare in gruppo.

Sbocchi occupazionali

In aziende del comparto alimentare (ricerca e sviluppo, produzione, trasformazione, logistica aziendale, distribuzione, confezionamento, ingredienti, gestione aspetti regolamentari e legislativi, e certificazioni), nella Grande Distribuzione Organizzata, in laboratori pubblici o privati di controllo degli alimenti, settori tecnici e operativi della P.A., in qualità di libero professionista iscritto all'albo dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari, dopo il superamento dell'esame di stato.

Percorso Formativo

Gli obiettivi formativi specifici stabiliti nell'offerta formativa, saranno raggiunti, dagli studenti che si immatricoleranno al corso di laurea magistrale in scienze e tecnologie alimentari, 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 due anni previsti (il piano di studio). Lo studente conoscerà già dalla immatricolazione i contenuti di ogni insegnamento, verificabili attraverso i collegamenti ipertestuali inseriti, e sosterrà gli esami su detti 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 o 16 ore di didattica di laboratorio e 9 ore di studio. Con il superamento della prova finale, lo studente viene proclamato Dottore Magistrale 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 scritte e/o 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 eventuali relazioni e/o 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.

Piano di studio

Coorte 2018/2019

Disciplina	SSD	F	E	L	T	Ore	TAF	Ciclo	
I anno*									
Tecnologia dei cereali e dei prodotti dolciari	AGR/15	5		1	6	56	B	II s	
Biotecnologie microbiche per l'industria agroalimentare	AGR/16	5	1		6	48	B	I s	
Difesa degli alimenti dagli animali infestanti	AGR/11	5	1		6	48	B	II s	
Impianti per l'industria alimentare	ING-IND/11	4			4	32	C	I s	
	AGR/09	6			6	48	C	I s	
Colture microbiche per le produzioni tradizionali e innovative nell'industria alimentare	AGR/16	5	1		6	48	C	II s	
Economia e gestione delle imprese alimentari	AGR/01	6	2		8	64	B	II s	
Tecnologia del latte e derivati	AGR/15	5		1	6	56	B	I s	
Inglese tecnico scientifico	L-LIN/12	3			3	24	F	I s	
A scelta dello studente		8			8	64	D	Ann	
Altre attività		1			1	8	D	I s	
					Tot CFU	60			
II anno									
Additivi e contaminanti	AGR/15	5		1	6	56	C	I s	
Qualità e certificazione nell'industria alimentare	AGR/15	6			6	48	B	I s	
Diritto alimentare	IUS/03	8			8	64	B	I s	
Tecniche microbiologiche ed elementi di predittiva	AGR/16	5	1		6	48	B	I s	
Altre attività		2			2	16	D	I s	
A scelta dello studente		8			8	64	D	Ann	
Prova finale		24			24	192	E	Ann	
					Tot CFU	60			
					Tot CFU	120			

Coorte 2017/2018

Disciplina	SSD	F	E	L	T	Ore	TAF	Ciclo
I anno								
Tecnologia dei cereali e dei prodotti dolciari	AGR/15	5	1		6	48	B	II s
Biotecnologie microbiche per l'industria agroalimentare	AGR/16	5	1		6	48	B	I s
Difesa degli alimenti dagli animali infestanti	AGR/11	5	1		6	48	B	II s
Impianti per l'industria alimentare	ING-IND/11	4			10	32	C	I s
	AGR/09	6				48	C	I s
Colture microbiche per le produzioni tradizionali e innovative nell'industria alimentare	AGR/16	5	1		6	48	C	II s
Economia e gestione delle imprese alimentari	AGR/01	6	2		8	64	B	II s
Tecnologia del latte e derivati	AGR/15	5	1		6	48	B	I s
Inglese tecnico scientifico	L-LIN/12	3			3	24	F	I s
A scelta dello studente		8			8	64	D	Ann
	Tot CFU					59		
II anno*								
Additivi e contaminanti	AGR/15	5		1	6	56	C	I s
Qualità e certificazione nell'industria alimentare	AGR/15	6			6	48	B	I s
Diritto alimentare	IUS/03	8			8	64	B	I s
Tecniche microbiologiche ed elementi di predittiva	AGR/16	5	1		6	48	B	I s
Altre attività		3			3	24	D	I s
A scelta dello studente		8			8	64	D	Ann
Prova finale		24			24	192	E	Ann
	Tot CFU					61		
	Tot CFU					120		

Legenda

SSD-> Settore scientifico disciplinare

TAF-> Tipologia attività formativa

F-> Lezioni frontali

E-> Esercitazioni in aula

L-> Attività laboratoriali

I s-> Primo semestre

II s-> Secondo semestre

Ann-> Annuale

* -> Insegnamenti erogati nell'a.a. 2018/2019

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

Lezioni

Le attività didattiche saranno svolte in due semestri:

- primo semestre: 1° ottobre 2018 / 24 gennaio 2019
- secondo semestre: 1° marzo 2019 / 7 giugno 2019.

Sospensione delle attività didattiche

Tutti i santi	1° novembre 2018 (giovedì)
Immacolata Concezione:	8 dicembre 2018 (sabato)
Vacanze di Natale	dal 22 dicembre 2018 (sabato) al 6 gennaio 2019 (sabato)
Vacanze di Pasqua:	dal 18 aprile 2019 (giovedì) al 24 aprile 2019 (mercoledì)
Ricorrenza del Santo Patrono	Campobasso: 23 aprile 2019 (martedì)
Anniversario della Liberazione	25 aprile 2019 (giovedì)
Festa del lavoro	1° maggio 2019 (mercoledì)
Anniversario della Repubblica	2 giugno 2019 (domenica)

Orario delle lezioni

Il calendario delle lezioni sarà reso disponibile nei primi giorni del mese di settembre e sarà pubblicato per 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 di didattica.

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

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

- a) Insegnamenti a scelta dello studente riportati nella offerta didattica del corso di laurea Magistrale, compresa l'attività di tirocinio da 4 e 8 CFU;
- b) Attività integrative agli insegnamenti, attività seminariali, visite didattiche;
- c) Insegnamenti impartiti nei restanti corsi di laurea del Dip. A.A.A.
- d) insegnamenti proposti nei restanti corsi di laurea dell'Università degli Studi del Molise

N.B. Nei casi c) e d) bisogna chiedere l'autorizzazione al Presidente del Corso di Studio presentando il piano degli studi dello studente. Il Dipartimento AAA stabilirà con propria delibera le attività ed il loro valore in crediti, previste al punto "b".

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

Il Consiglio stabilisce che gli appelli degli esami di profitto, in numero non inferiore a quelli indicati nel prospetto

Prima sessione a.a. 2018/2019	Due appelli	Tra il 28 gennaio 2019 e il 28 febbraio 2019: tra i due appelli dovranno trascorrere almeno 10 giorni
Sessione straordinaria a.a. 2017/2018		
Sessione estiva aa. 2018/2019	Due o tre appelli	Tra il 10 giugno 2019 e il 31 luglio 2019: tra gli appelli dovranno trascorrere almeno 10 giorni
Sessione autunnale** a.a. 2018/2019	Uno o due appelli	Tra il 2 settembre 2019 e il 4 ottobre 2019: tra gli appelli dovranno trascorrere almeno 10 giorni

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 (art. 21, comma 3 del Regolamento Didattico)***	Due appelli	Uno nel mese di novembre 2019 Uno nel mese di marzo o aprile (a scelta) 2020
---	-------------	---

Calendario degli appelli

Il calendario aggiornato degli appelli per tutti gli insegnamenti del corso di studio è consultabile al seguente link

https://unimol.esse3.cineca.it/Guide/PaginaListaAppelli.do?FAC_ID=10000&CD_S_ID=10002&AD_ID=X&DOCENTE_ID=X&DATA_ESA=&actionBar1=1&ordina=AD_ASC

Rilevazione della opinione degli studenti

Lo studente è tenuto a far rilevare *on line* la sua opinione su ogni insegnamento; tale obbligo dovrà essere assolto attraverso la compilazione del questionario reperibile sul portale dello studente. Per ulteriori informazioni si consiglia di far riferimento alla Segreteria Didattica 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 del Portale dello studente da 20 a 5 giorni liberi antecedenti la data di esame. In caso di difficoltà di esecuzione della procedura si suggerisce di contattare la segreteria didattica (dott. Giuseppe Lustrato e dott. Pasquale Lavorogna didatticadiaaa@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).

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 scritto concernente un'esperienza scientifica originale (comunemente detto tesi di laurea), i cui contenuti teorici e 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. Le attività per lo svolgimento della tesi di laurea possono essere svolte presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o privato. 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 24 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. 2017/18

Date	Sessioni	Prenotazioni
28-giu-18	ordinaria estiva 2017/18	Dal 21 al 30 aprile 2018
26-lug-18	ordinaria estiva 2017/18	Dal 21 al 30 aprile 2018
27-set-18	ordinaria estiva 2017/18	Dal 1 al 10 settembre 2018
13-dic-18	ordinaria autunnale 2017/18	Dal 1 al 10 settembre 2018

Insegnamenti a scelta dello studente

Il piano degli studi prevede 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.

L'elenco degli insegnamenti a scelta attivati nell'a.a. 2018/2019 è riportato di seguito:

Attività didattica	Docente	SSD	CFU	Ore	Ciclo
<u>Chimica analitica applicata</u>	Avino Pasquale	CHIM/01	4	32	II s
<u>Chimica fisica applicata</u>	Cuomo Francesca	CHIM/02	4	32	II s
<u>Coltivazione erbacee agroindustriali</u>	Delfine Sebastiano	AGR/02	4	32	I s
<u>Diritto ambientale e sicurezza</u>	Da definire	IUS/03	4	32	II s
<u>Metodologie fisiche, reologiche e sensoriali per la valutazione della qualità dei prodotti alimentari</u>	Messia Maria Cristina	AGR/15	4	32	I s
<u>Micotossine nelle produzioni agroalimentari</u>	Castoria Raffaello	AGR/12	4	32	I s
<u>Microbiologia delle produzioni cerealicole e dolciarie</u>	Sorrentino Elena	AGR/16	4	32	II s
<u>Microbiologia lattiero-casearia</u>	Succi Mariantonietta	AGR/16	4	32	I s
<u>Tirocinio 4 CFU</u>		4		60	I s
<u>Tirocinio 8 CFU</u>		8		120	I s