

UNIMOL

PIÙ DIDATTICA

MOLTO PIÙ  
DI UN'UNIVERSITÀ

PIÙ VACCINI

PIÙ TRASPORTI

PIÙ RICERCA

PIÙ TECNOLOGIA

PIÙ STRUTTURE

PIÙ RISULTATI

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA, AMBIENTE E ALIMENTI

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN

**SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**

CLASSE LM-70 CORSO ACCREDITATO – D.M. DEL 13/06/2014



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DEL MOLISE

ANNO  
ACCADEMICO  
2021|22



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DEL MOLISE

GUIDA DELLO STUDENTE  
ANNO ACCADEMICO  
**2021 • 2022**

# DIPARTIMENTO AGRICOLTURA, AMBIENTE E ALIMENTI

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN  
**SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (LM-70)**

## Indice

Percorso formativo del corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari .....	3
Preparazione in ingresso.....	4
Immatricolazione con riserva e iscrizione ai corsi singoli.....	4
Info e contatti .....	6
Sbocchi occupazionali.....	8
Percorso Formativo .....	8
Piano di studio.....	10
Propedeuticità.....	12
Organizzazione delle attività didattiche .....	12
Sospensione delle attività didattiche .....	12
Orario delle lezioni.....	13
Compilazione on line del Piano di studio.....	13
Appelli degli esami .....	13
Calendario degli appelli .....	14
Rilevazione della opinione degli studenti .....	14
Prenotazione esami di profitto.....	14
Commissioni esami di profitto.....	15
Caratteristiche della prova finale.....	15
Calendario delle prove finali a.a. 2021/2022.....	16
Insegnamenti a scelta dello studente .....	16
Presentazione del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti.....	17
Finalità e Obiettivi.....	17
Strutture didattiche.....	18
Accreditamento dei Corsi di Studio .....	19
Assicurazione della Qualità.....	19
Commissione Paritetica Docenti-Studenti (CPDS).....	19
Comitato Stage, Tirocini e Prova Finale .....	19
Risorse Umane .....	19
Management.....	20
Referenti del Dipartimento.....	20
Risorse strutturali .....	20
Laboratori didattici .....	20
Aule didattiche.....	21
Aule Studio .....	21
Moodle .....	21
Avvisi e Comunicazioni.....	21
Social network.....	22
Orientamento e tutorato.....	22
Servizi per studenti disabili e studenti con DSA.....	22
Referente disabilità e DSA.....	23
Internazionalizzazione e Programma Erasmus.....	24
Riferimenti utili per lo Studente.....	25

**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 (16 CFU), 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, secondo quanto stabilito dal CDS (vedi collegamento)

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:

<https://www2.dipagricoltura.unimol.it/scienze-e-tecnologie-alimentari-lm/>

### **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 complementarità 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. 2021/2022:** attraverso il portale dello studente dal 1° settembre al 15 novembre.

### **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, potrà effettuare presso la segreteria studenti l'immatricolazione con riserva alla Laurea Magistrale. È fortemente consigliato acquisire la laurea al massimo entro la sessione di dicembre, questo infatti può permettere allo studente la frequenza dei corsi impartiti nel 1° semestre della Laurea Magistrale. È comunque possibile, per regolamento di Ateneo confermare l'iscrizione se si acquisisce il titolo di laureato entro la sessione di laurea di marzo/aprile. I docenti Tutor, il Presidente del Consiglio di corso di studio, il Presidente della commissione didattica sono a disposizione degli studenti per effettuare valutazioni approfondite su tale opportunità offerta dall'Ateneo.

**Sede:** Campobasso

**Dipartimento di riferimento**

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

**Direttore:** prof.ssa Elena Sorrentino

**Presidente del corso di Studio**

Prof. Pasquale Catalano - catalano@unimol.it

**Consiglio di Corso di Studio**

<b>Componente</b>	<b>Ruolo</b>	<b>e-mail</b>
ANGELICO Ruggero	RTD	angelico@unimol.it
AVINO Pasquale	Ass	avino@unimol.it
BELLIGGIANO Angelo	Ass	belliggi@unimol.it
BRACALE Renata	Ass	bracale@unimol.it
BRUGIAPAGLIA Elisabetta	Ass	e.brugiapaglia@unimol.it
CASTORIA Raffaello	Ord	castoria@unimol.it
CATALANO Pasquale	Ord	catalano@unimol.it
CHINI MARIA Giovanna	RTD	mariagiovanna.chini@unimol.it
COPPOLA Raffaele	Ord	coppola@unimol.it
DELFINE Sebastiano	Ass	delfine@unimol.it
DI MARTINO Catello	Ass	lello.dimartino@unimol.it
FRATIANNI Alessandra	RTD	fratianni@unimol.it
IEVOLI Corrado	Ord	ievoli@unimol.it
LA FIANZA Giovanna	Ass	lafianza@unimol.it
LOPEZ Francesco	Ass	lopez@unimol.it
MAIORANO Giuseppe	Ord	maior@unimol.it
MAIURO Lucia	Ric	maiuuro@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
SCIARRETTA Andrea	Ass	sciarretta@unimol.it
SORRENTINO Elena	Ord	sorrentino@unimol.it
SUCCI Mariantonietta	Ass	succi@unimol.it
TREMATERRA Pasquale	Ord	trema@unimol.it
TREMONTE Patrizio	Ass	tremonte@unimol.it
BEVILACQUA Ferdinando	Rapp ti Studenti	f.bevilacqua1@studenti.unimol.it
CAROSIELLO Elena Stella	Rapp ti Studenti	e.carosiello@studenti.unimol.it
DI NUNZIO Mariagrazia	Rapp ti Studenti	m.dinunzio1@studenti.unimol.it
LEONE Noemi	Rapp ti Studenti	n.leone1@studenti.unimol.it

## **Info e contatti**

### **Presidente del corso di studio**

Prof. Pasquale Catalano  
e-mail: [catalano@unimol.it](mailto:catalano@unimol.it)  
Tel. 0874404968

### **Delegato per la Internazionalizzazione**

Prof. Raffaello Castoria  
e-mail: [castoria@unimol.it](mailto:castoria@unimol.it)

### **Delegato per l'orientamento**

Prof. Patrizio Tremonte  
e-mail: [tremonte@unimol.it](mailto:tremonte@unimol.it)

### **Presidente commissione didattica, stage e tirocinio**

Prof. Sebastiano Delfine  
e-mail: [delfine@unimol.it](mailto:delfine@unimol.it)

### **Segreteria didattica**

Dott. Pasquale Lavorgna  
Dott. Mimmo Polidori  
e-mail: [didatticadiaaa@unimol.it](mailto: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 eventuali 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**

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è un professionista in possesso delle competenze per svolgere funzioni di direzione, amministrazione e gestione in aziende private e strutture pubbliche che operano nel del comparto alimentare.

Nelle aziende alimentari assume ruoli dirigenziali nell'ambito dell'assicurazione della qualità e in quello della ricerca e sviluppo; riveste, inoltre, ruoli di responsabilità nella conduzione e nel controllo dei processi di trasformazione, nella progettazione di nuovi alimenti nonché nell'analisi degli aspetti economici, socioculturali e ambientali delle filiere stesse, al fine di gestire la complessità dei sistemi agro-alimentari.

Nei settori tecnici e operativi della Pubblica Amministrazione (Ministero della Sanità, Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Ministero dello Sviluppo Economico) svolge funzioni di direzione e/o operative in attività finalizzate alla tutela dei consumatori, alla garanzia della sicurezza alimentare e alla salvaguardia dei produttori da fenomeni di concorrenza sleale.

Negli enti di ricerca pubblici e privati, sia nazionali sia internazionali, svolge attività scientifiche a livello avanzato.

In qualità di libero professionista iscritto all'albo dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari, dopo il superamento dell'esame di stato, svolge consulenze specialistiche per i. lo studio e la progettazione dei processi di produzione degli alimenti, recupero dei sottoprodotti e depurazione degli effluenti; ii. lo sviluppo di operazioni di marketing dei prodotti finiti alimentari; iii. lo studio della pianificazione alimentare per la valutazione delle risorse esistenti la loro utilizzazione anche in relazione all'eco sostenibilità e alle esigenze nutrizionali dei consumatori.

La laurea magistrale costituisce titolo di studio necessario per accedere a master di secondo livello e al dottorato di ricerca.

### **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 2021/2022

Disciplina	SSD	F	E	L	T	Ore	TAF	Ciclo
<b>I anno *</b>								
<a href="#">Tecnologia dei cereali e dei prodotti dolciari</a>	AGR/15	5		1	6	56	B	II s
<a href="#">Biotecnologie microbiche per l'industria agroalimentare</a>	AGR/16	5	1		6	48	B	II s
<a href="#">Difesa degli alimenti dagli animali infestanti</a>	AGR/11	5	1		6	48	B	I s
<a href="#">Impianti per l'industria alimentare</a>	ING-IND/11	4			4	32	C	II s
	AGR/09	6			6	48	C	II s
<a href="#">Colture microbiche per le produzioni tradizionali e innovative nell'industria alimentare</a>	AGR/16	4		2	6	64	C	I s
<a href="#">Economia e gestione delle imprese alimentari</a>	AGR/01	6	2		8	64	B	II s
<a href="#">Tecnologia del latte e derivati</a>	AGR/15	5		1	6	56	B	I s
<a href="#">Inglese tecnico scientifico</a>	L-LIN/12	3			3	24	F	I s
<a href="#">A scelta dello studente</a>		8			8	64	D	Ann
<a href="#">Altre attività</a>		1			1	8	F	I s
		<b>Tot CFU</b>			<b>60</b>			
<b>II anno</b>								
<a href="#">Additivi e contaminanti</a>	AGR/15	5		1	6	56	C	I s
<a href="#">Qualità e certificazione nell'industria alimentare</a>	AGR/15	6			6	48	B	I s
<a href="#">Diritto alimentare</a>	IUS/03	8			8	64	B	I s
<a href="#">Tecniche microbiologiche ed elementi di predittiva</a>	AGR/16	5	1		6	48	B	I s
<a href="#">Altre attività</a>		2			2	16	F	I s
<a href="#">A scelta dello studente</a>		8			8	64	D	Ann
<a href="#">Prova finale</a>		24			24	600	E	Ann
		<b>Tot CFU</b>			<b>60</b>			
		<b>Tot CFU</b>			<b>120</b>			

**Coorte 2020/2021**

<b>Disciplina</b>	<b>SSD</b>	<b>F</b>	<b>E</b>	<b>L</b>	<b>T</b>	<b>Ore</b>	<b>TAF</b>	<b>Ciclo</b>	
<b>I anno</b>									
<a href="#">Tecnologia dei cereali e dei prodotti dolciari</a>	AGR/15	5		1	6	56	B	II s	
<a href="#">Biotecnologie microbiche per l'industria agroalimentare</a>	AGR/16	5	1		6	48	B	II s	
<a href="#">Difesa degli alimenti dagli animali infestanti</a>	AGR/11	5	1		6	48	B	I s	
<a href="#">Impianti per l'industria alimentare</a>	ING-IND/11	4			4	32	C	II s	
	AGR/09	6			6	48	C	II s	
<a href="#">Colture microbiche per le produzioni tradizionali e innovative nell'industria alimentare</a>	AGR/16	4		2	6	64	C	I s	
<a href="#">Economia e gestione delle imprese alimentari</a>	AGR/01	6	2		8	64	B	II s	
<a href="#">Tecnologia del latte e derivati</a>	AGR/15	5		1	6	56	B	I s	
<a href="#">Inglese tecnico scientifico</a>	L-LIN/12	3			3	24	F	I s	
<a href="#">A scelta dello studente</a>		8			8	64	D	Ann	
<a href="#">Altre attività</a>		1			1	8	F	I s	
		<b>Tot CFU</b>						<b>60</b>	
<b>II anno *</b>									
<a href="#">Additivi e contaminanti</a>	AGR/15	5		1	6	56	C	I s	
<a href="#">Qualità e certificazione nell'industria alimentare</a>	AGR/15	6			6	48	B	I s	
<a href="#">Diritto alimentare</a>	IUS/03	8			8	64	B	I s	
<a href="#">Tecniche microbiologiche ed elementi di predittiva</a>	AGR/16	5	1		6	48	B	I s	
<a href="#">Altre attività</a>		2			2	16	F	I s	
<a href="#">A scelta dello studente</a>		8			8	64	D	Ann	
<a href="#">Prova finale</a>		24			24	600	E	Ann	
		<b>Tot CFU</b>						<b>60</b>	
		<b>Tot CFU</b>						<b>120</b>	

## 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. 2021/2022

## 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 forniscono 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: 20 settembre 2021 / 22 dicembre 2021
- secondo semestre: 1° marzo 2022 / 7 giugno 2022.

### Sospensione delle attività didattiche

Tutti i santi:	1° novembre 2021 (lunedì)
Immacolata Concezione:	8 dicembre 2021 (mercoledì)
Vacanze di Natale:	dal 23 dicembre 2021 (giovedì) al 7 gennaio 2022 (venerdì)
Vacanze di Pasqua:	dal 14 aprile 2022 (giovedì) al 19 aprile 2022 (martedì)
Ricorrenza del Santo Patrono:	Campobasso: 23 aprile 2022 (sabato)
	Termoli: 4 agosto 2022 (giovedì)
	Pesche: 29 settembre 2021 (giovedì)
Anniversario della Liberazione:	25 aprile 2022 (lunedì)
Festa del lavoro:	1° maggio 2022 (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° settembre al 15 novembre, attraverso il portale dello studente, completare il proprio piano di studio, indicando gli esami relativi. 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:

<b>Sessione di esame</b>	<b>N. appelli</b>	<b>Periodo</b>
Prima sessione a.a. 2021/2022	2	Tra il 10 gennaio 2022 e il 28 febbraio 2022: tra i due appelli dovranno trascorrere almeno 10 giorni
Sessione straordinaria a.a. 2020/2021		
Sessione estiva a.a. 2021/2022	2	Tra l'8 giugno 2022 e il 29 luglio 2022: tra gli appelli dovranno trascorrere almeno 10 giorni
Sessione autunnale a.a. 2021/2022	1	Tra il 1° settembre 2022 e il 3 ottobre 2022
	1	Nel mese di dicembre 2022
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)	2	Uno nel mese di novembre 2022 Uno nel mese di marzo 2023.

### **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](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. Pasquale Lavorgna e dott. Mimmo Polidori e-mail: [didatticadiaaa@unimol.it](mailto:didatticadiaaa@unimol.it) Tel.: 0874 404353).

### **Commissioni esami di profitto**

Il Consiglio di Dipartimento 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 docente che impartisce un insegnamento nei Corsi di Studio del Dipartimento, possibilmente afferente al medesimo Settore Scientifico Disciplinare.

Possono far parte della Commissione di esame (sia per gli insegnamenti integrati che per gli insegnamenti mono disciplinari) anche i cultori della materia nominati dal Consiglio di Dipartimento.

### **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. 2021/2022

Data	Sessione	Prenotazione
mercoledì 22 settembre 2021	estiva	1 - 10 settembre
mercoledì 20 ottobre 2021	estiva	1 - 10 settembre
mercoledì 15 dicembre 2021	autunnale	1 - 10 settembre
mercoledì 16 febbraio 2022	ordinaria + straordinaria	1 - 20 dicembre
mercoledì 16 marzo 2022	ordinaria + straordinaria	1 - 20 dicembre
mercoledì 15 giugno 2022	estiva	21 - 30 aprile
mercoledì 13 luglio 2022	estiva	21 - 30 aprile

### 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° settembre al 15 ottobre, indicare gli esami che vorrà sostenere, attraverso il portale dello studente.

L'elenco degli insegnamenti a scelta attivati nell'a.a. 2021/2022 è riportato di seguito:

Attività didattica	Docente	SSD	CFU	Ore	Ciclo
<a href="#">Chimica analitica applicata</a>	Avino Pasquale	CHIM/01	4	32	II s
<a href="#">Chimica fisica applicata</a>	Lopez Francesco	CHIM/02	4	32	II s
<a href="#">Coltivazioni erbacee agroindustriali</a>	Delfine Sebastiano	AGR/02	4	32	II s
<a href="#">Metodologie fisiche, reologiche e sensoriali per la valutazione della qualità dei prodotti alimentari</a>	Messia Maria Cristina	AGR/15	4	32	I s
<a href="#">Micotossine nelle produzioni agroalimentari</a>	Castoria Raffaello	AGR/12	4	32	II s
<a href="#">Microbiologia delle produzioni cerealicole e dolciarie</a>	Sorrentino Elena	AGR/16	4	32	I s
<a href="#">Microbiologia lattiero-casearia</a>	Succi Mariantonietta	AGR/16	4	32	I s

## **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 attraverso l'uso efficiente di risorse naturali e materie prime e la riduzione degli sprechi.

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 2021/2022 tre Corsi di Laurea, un Corso di Laurea Professionalizzante (interateneo), 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*
  - *Scienze e culture del cibo*
- Corsi di Laurea Professionalizzante in:
  - *Tecnologie alimentari per le produzioni dolciarie* (interateneo con l'Università degli Studi del Sannio);
- Corsi di Laurea Magistrale in:
  - *Scienze e tecnologie agrarie*
  - *Scienze e tecnologie alimentari*
  - *Scienze e tecnologie forestali e ambientali*
- Corso di dottorato di ricerca internazionale ed innovativo 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 di:

- due 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)

Sono, inoltre, istituiti i seguenti Consigli di Corso di Studio:

- *Scienze e tecnologie forestali ed ambientali* (LM-73).
- *Scienze e culture del cibo* (L-GASTR).

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. 2021/2022 i sette 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. 15 professori ordinari;
- n. 19 professori associati;
- n. 15 ricercatori;
- n. 21 unità di personale tecnico amministrativo.

## **Management**

- Direttore del Dipartimento: prof.ssa Elena Sorrentino
- Presidente CCS aggregato in Scienze e Tecnologie Agrarie: [prof. Angelo Belliggiano](#)
- Presidente CCS aggregato in Scienze e Tecnologie Alimentari: [prof. Pasquale Catalano](#)
- Presidente CCS aggregato in Scienze e Tecnologie Forestali ed Ambientali: [prof. Roberto Tognetti](#)
- Presidente CCS in Scienze e culture del cibo: [prof.ssa Mariasilvia D'Andrea](#).
- Segreteria Amministrativa: dott.ssa Paola Fiacco
- Segreteria Didattica: dott. Pasquale Lavorgna e dott. Mimmo Polidori.

## **Referenti del Dipartimento**

- Orientamento e Tutorato: prof. Patrizio Tremonte
- Ricerca: prof. Francesco Lopez
- Internazionalizzazione e Programma Erasmus: prof. Giuseppe Maiorano
- Biblioteca di Ateneo: prof. Andrea Sciarretta
- Stage e Tirocini: prof. Giuseppe Lima
- Informatica: prof. Pasquale Catalano
- Pari Opportunità: prof.ssa Elisabetta Salimei
- Unimol Management: prof.ssa Mariasilvia D'Andrea
- Servizi per Studenti Disabili e Studenti con DSA: prof.ssa Nicolaia Iaffaldano

## **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**

<b>Denominazione</b>	<b>N. posti</b>
• <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.

### **Moodle**

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;
- b) consultare i programmi dei corsi;
- c) scaricare i 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 del Dipartimento.

## Social network

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

## Orientamento e tutorato

(Delegato: prof. Patrizio Tremonte: [tremonte@unimol.it](mailto:tremonte@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

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 [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 [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](mailto:disabiliabili@unimol.it))

### **Referente disabilità e DSA**

(Prof.ssa Nicolaia Iaffaldano - Tel. 0874 404.697 - [nicolaia@unimol.it](mailto:nicolaia@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](mailto: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+:

<b>Paese</b>	<b>Università partner</b>
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) Agricultural University of Athens (Dept. Of Crop Science) Agricultural University of Athens (Dept. Of Food Science and

<b>Paese</b>	<b>Università partner</b>
	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.ssa Elena Sorrentino

- Tel. 0874 404880
- e-mail [sorrentino@unimol.it](mailto:sorrentino@unimol.it)

### Segreteria Didattica

dott. Pasquale Lavorgna e dott. Mimmo Polidori

- Tel. 0874 404353
- e-mail [didatticadiaaa@unimol.it](mailto:didatticadiaaa@unimol.it)

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

**Segreteria Studenti**

via Gazzani, snc – 86100 Campobasso

- Tel. 0874 404574
- e-mail: [segreteriastudenti@unimol.it](mailto:segreteriastudenti@unimol.it)

**Diritto allo Studio**

via Gazzani, snc – 86100 Campobasso

- Tel. 0874 404572
- e-mail: [tassestudenti@unimol.it](mailto: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](mailto:info@esu.molise.it)