



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE**

ANNO
ACCADEMICO
2017/18

**DIPARTIMENTO
AGRICOLTURA,
AMBIENTE E ALIMENTI**

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

CLASSE L-26



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE

Indice

Presentazione Del Dipartimento Di Agricoltura, Ambiente E Alimenti (Già Facoltà Di Agraria).....	6
Finalità E Obiettivi.....	6
Organizzazione Del Dipartimento.....	7
Strutture Didattiche.....	7
Accreditamento Dei Corsi Di Studio	8
Assicurazione Della Qualità.....	8
Commissione Paritetica Docenti-Studenti (CPDS)	8
Comitato Stage, Tirocini E Prova Finale.....	8
Risorse Umane	8
Management	8
Referenti Del Dipartimento	9
Risorse Strutturali.....	9
Aule Didattiche	10
Aule Studio.....	10
Web Community (Aula Virtuale).....	10
Informazioni In bacheca O Sito Web.....	10
Social Network	11
Orientamento E Tutorato.....	11

Centro Servizi Per Studenti Disabili E Studenti Con DSA.....	11
Internazionalizzazione E Programma Erasmus	11
Riferimenti Utili Per Lo Studente	13
Presentazione Del Corso Di Laurea	14
Percorso Formativo Del Corso Di Laurea.....	14
Obiettivi Formativi Specifici Del Corso Di Laurea.....	16
Sbocchi Professionali	16
Percorso Formativo	16
Offerta Didattica Programmata a.a. 2017/2018.....	17
Propedeuticità	19
Organizzazione Delle Attività Didattiche	19
Lezioni	19
Sospensione Delle Attività Didattiche.....	19
Orario Delle Lezioni	19
Crediti A Scelta Dello Studente (Iscritti Ai Corsi Di Laurea).....	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
Registrazione Degli Esami.....	21
Caratteristiche Della Prova Finale.....	22
Calendario Delle Prove Finali a.a. 2016/17	22
Calendario Delle Prove Finali a.a. 2017/18	23
Offerta Didattica Erogata a.a. 2017-18.....	24
Insegnamenti A Scelta Dello Studente	27
Insegnamenti A Scelta Dello Studente Immatricolato dall'a.a. 2017/18 o per Modifiche Piani Di Studio a.a. precedenti.....	27

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

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

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

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

Finalità e obiettivi

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

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

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

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

magistrale, corsi di dottorato di ricerca) siano in grado di generare profili professionali con competenze altamente qualificate.

Il DiAAA propone per l'anno accademico 2017/18 due lauree triennali e tre lauree magistrali e un corso di dottorato di ricerca come di seguito dettagliato

i corsi di laurea in:

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

i corsi di laurea magistrale in:

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

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

Organizzazione del Dipartimento

Strutture didattiche

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

-Scienze e tecnologie agrarie (per le classi L25 e LM69)

-Scienze e tecnologie alimentari (per le classi L26 e LM70)

-Scienze e tecnologie forestali ed ambientali (per le classi L25 e LM73)

I componenti dei Consigli aggregati sono tutti i docenti di ruolo nell'Università del Molise, titolari di un insegnamento negli stessi. Il Presidente del Consiglio viene eletto tra tutti i professori afferenti al fine di rappresentare, ove previsto, i corsi di

studio, nonché per promuovere l'iniziativa del Consiglio e per svolgere l'attività di coordinamento del medesimo.

Accreditamento dei corsi di studio

Per accreditamento si intende l'autorizzazione del Ministero volta ad erogare i corsi di studio a seguito della verifica del possesso dei requisiti didattici, scientifici, strutturali ed organizzativi del Dipartimento. Con Decreto Ministeriale tutti i sei corsi di laurea e di laurea magistrale proposti dal DiAAA sono stati accreditati per l'a.a. 2017/18 .

Assicurazione della qualità

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

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

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

Commissione paritetica docenti-studenti (CPDS)

La CPDS del DiAAA, 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 19 professori ordinari, 19 professori associati, 8 ricercatori,

15 unità di personale tecnico amministrativo.

Management

-Direttore del Dipartimento: prof. Raffaele Coppola

-Vice Direttore: prof. Antonio De Cristofaro

- Presidente Consiglio Scienze e tecnologie agrarie: prof. Angelo Belliggiano
- Presidente Consiglio Scienze e tecnologie alimentari: prof. Gianfranco Panfili
- Presidente Consiglio Scienze e Tecnologie Forestali ed Ambientali: prof. Roberto Tognetti
- Segreteria amministrativa: Dott.ssa Paola Fiacco
- Segreteria didattica: Dott. Mimmo Polidori

Referenti del Dipartimento

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

Risorse strutturali

Laboratori didattici:

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

Aule didattiche

Denominazione aula	posti	apparecchiature			
“Lucio G. Columella” (ex aula 1)	75	Video proiettore	Lavagna luminosa		
“Giuseppe Medici” (ex aula 2)	50	Video proiettore	Lavagna luminosa		
“Carlo Linneo” (ex aula 3)	30	Video proiettore	Lavagna luminosa		
“Justus von Liebig” (ex aula 4)	30	Video proiettore	Lavagna luminosa		
“Charles Darwin” (ex aula 5)	80	Video proiettore	Lavagna luminosa		LIM
“Gregor Mendel” (ex aula Pbis)	96	Video proiettore	Lavagna luminosa	Impianto voce	
“Amedeo Avogadro” (ex aula 8)	30	Video proiettore	Lavagna luminosa		
“Nikolaj Vavilov” (ex aula 9)	30	Video proiettore	Lavagna luminosa		
“Lazzaro Spallanzani” (ex aula 10)	50	Video proiettore	Lavagna luminosa		
“Nazareno Strampelli” (ex aula 11)	56	Video proiettore	Lavagna luminosa		
“Lionello Petri” (ex aula 12)	35	Video proiettore	Lavagna luminosa		
“Louis Pasteur” (ex aula Staam)	90	Video proiettore	Lavagna luminosa	Impianto voce	
“Filippo Silvestri” (ex aula Sava)	90	Video proiettore	Lavagna luminosa	Impianto voce	Video conferenza

Aule studio

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

Web community (aula virtuale)

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

Informazioni in bacheca o sito web

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

Social network

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

Orientamento e tutorato

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

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

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

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

Centro servizi per studenti disabili e studenti con DSA

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

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

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

Internazionalizzazione e Programma Erasmus

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

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

2014-2020. Per la prima volta saranno concessi finanziamenti non solo ad Università e Istituti di formazione, ma anche a nuovi partenariati innovativi, le cosiddette “**alleanze della conoscenza**” e “**alleanze delle abilità settoriali**”, che costituiranno sinergie tra il mondo dell’istruzione e quello del lavoro consentendo agli Istituti d’istruzione superiore, ai formatori e alle imprese di incentivare l’innovazione e lo spirito imprenditoriale nonché di elaborare nuovi programmi e qualifiche per colmare le lacune a livello delle abilità.

Università convenzionate

Università	Paese
University of Thessaly	Grecia
Aristotle University of Thessaloniki	Grecia
Universitatea ValahiadinTargoviste	Romania
University of Craiova	Romania
Universidad de Cordoba	Spagna
SzentIstvan University	Ungheria
Universidade Tecnica de Lisboa	Portogallo
Universidad de Sevilla	Spagna
University of Dubrovnik	Croazia
Katholieke University of Leuven	Belgio
University of Life Sciences Lublin	Polonia
University of Life Sciences Lublin	Polonia
University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine “ion Ionescu de la Brad” - Iasi	Romania
University of Technology and Life Sciences in Bydgoszcz	Polonia
Slovak University of Agriculture in Nitra	Slovacchia
Universidad Politecnica de Madrid	Spagna
Universidad Politecnica de Madrid	Spagna
Slovak University of Agriculture in Nitra	Slovacchia
Universitat Hamburg	Germania
Universidad de Huelva	Spagna
Universidad Politecnica de Madrid	Spagna
Haute Ecole Charlemagne	Belgio
Cyprus University of Technology	Cipro
Agricultural University of Athens	Grecia
Utena University of Applied Sciences	Lituania
Universidade de Coimbra	Portogallo
Universitatea “StfeanCel Mare” DinSuceava	Romania
Banat’s University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine “King Michael I of Romania”	Romania
University of Gavle	Svezia
Selcuk University	Turchia

Riferimenti utili per lo studente

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

Direzione del Dipartimento: Secondo piano

Direttore: prof. Raffaele Coppola

Segreteria Didattica:

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

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

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

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

c/o Università del Molise - III Edificio Polifunzionale

via De Sanctis snc – 86100 Campobasso

tel 0874 69 8146

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

Percorso formativo del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

Il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari ha una durata di tre anni e corrisponde al conseguimento di 180 crediti formativi universitari (CFU).

Il piano degli studi del corso di laurea, per gli immatricolati 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 tre anni si articola su una sequenza di insegnamenti di base e specialistici tale da garantire allo studente un graduale ampliamento delle conoscenze e delle competenze utili a determinare lo sviluppo delle capacità di elaborazione e di soluzione dei problemi anche mediante tirocini a scelta dello studente e la preparazione della prova finale.

In particolare il percorso formativo prevede:

- a) formazione di base prevalentemente fisico-matematica, chimico-biologica e delle produzioni primarie (con gli insegnamenti di matematica, fisica, chimica generale ed organica, morfofisiologia vegetale ed animale, biologia dei microorganismi, produzioni animali e vegetali);
- b) formazione professionalizzante relativa alle conoscenze e competenze nella gestione delle attività produttive, e di trasformazione dei prodotti alimentari (con insegnamenti dell'area microbiologia, tecnologica, ingegneristica, chimica, economica, della patologia vegetale, e della nutrizione).

Un congruo numero di crediti a scelta dello studente è altresì lasciato ad attività formative proposte dal corso di studio, su materie professionalizzanti di particolare interesse (enologia, tecnologia delle sostanze grasse, prodotti carnei) sulla base di esigenze esplicitate dagli studenti e dal mondo produttivo/occupazionale.

Accesso: libero

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

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

Durata Legale: tre anni

Iscrizioni per l'a.a. 2017/18: attraverso il portale dello studente dal 1 agosto al 16 ottobre 2017

Sede: Campobasso

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

Direttore: Prof. Raffaele Coppola

Vice Direttore: Prof. Antonio De Cristofaro

Presidente del corso di Studio: Prof. Gianfranco Panfili

Delegato per la Internazionalizzazione: Prof. Raffaello Castoria

Delegato per l'orientamento: Prof. Patrizio Tremonte

Docenti di riferimento del corso di laurea:

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

	docenti di riferimento	ssd docente	ambito
1	Castoria Raffaello	AGR/12	caratt.
2	Cinquanta Luciano	AGR/15	caratt.
3	Delfine Sebastiano	AGR/02	caratt.
4	Di Martino Catello	BIO/04	base
5	Ievoli Corrado	AGR/01	caratt.
6	Lopez Francesco	CHIM/02	base
7	Messia Maria Cristina	AGR/15	caratt.
8	Sorrentino Elena	AGR/16	caratt.
9	Succi Mariantonietta	AGR/16	caratt.
10	Casamassima Donato Vito	AGR/19	Caratt.

Gruppo Gestione della qualità: Prof.ssa Maria Cristina Messia (coordinatore), Prof.ssa Elena Sorrentino, Prof Corrado Ievoli, Prof. Francesco Lopez, Prof.ssa Alessandra Fratianni, dott. Mimmo Polidori (responsabile segreteria didattica), Ilaria Ficocelli (rappresentante studenti)

Info e contatti:

Presidente del corso di studio:

prof. Gianfranco Panfili

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

Segreteria didattica:

Dott. Mimmo Polidori;

e-mail: polidori@unimol.it; tel 0874404353/356

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

Obiettivi formativi specifici del corso di laurea

Obiettivo del corso è quello di fornire le competenze necessarie per la valutazione della qualità chimica, fisica, microbiologica, nutrizionale e sensoriale dei prodotti alimentari, per la conduzione di processi produttivi nel segno delle moderne norme procedurali in termini di qualità e sicurezza e dell'economia d'impresa; le competenze per effettuare una scelta razionale dei processi e delle fasi di trasformazione più idonee per una moderna produzione, conservazione, trasformazione, distribuzione e/o somministrazione degli alimenti.

Il corso di laurea, pertanto fornisce consolidate conoscenze di base ed un ampio profilo di conoscenze professionali utili a livello occupazionale del laureato, riservando eventuali specializzazioni ai corsi di perfezionamento o master di primo livello deputati a questo tipo di formazione.

Il Corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari di Campobasso rappresenta una realtà riconosciuta e consolidata dal momento che è stato il primo Corso di Laurea attivato nel centro-sud Italia ed è supportato da una attività di ricerca di eccellenza come dimostrano i brillanti risultati conseguiti nella VQR 2004-2010 e nella VQR 2011-2014, dai docenti impegnati nel Corso.

Sbocchi professionali

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

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

Percorso Formativo

Gli obiettivi formativi specifici stabiliti nell'offerta formativa, saranno raggiunti, dagli studenti che si immatricoleranno al corso di laurea in scienze e tecnologie alimentari, nell'anno accademico 2017/18, attraverso l'acquisizione dei crediti

relativi alle attività formative (gli insegnamenti, eventuali tirocini, esercitazioni, laboratori, visite didattiche i crediti a scelta dello studente, la prova finale) stabilite nel percorso didattico nei tre anni previsti (il piano di studio). Lo studente conoscerà già all'atto dell'immatricolazione i contenuti di ogni insegnamento, verificabili attraverso i collegamenti ipertestuali. 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 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, a secondo dell'insegnamento, 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 può ulteriormente 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.

Offerta didattica programmata a.a. 2017/2018

Primo anno (immatricolati nell'a.a. 2017/18)

Denominazione esame	Unità didattiche	SSD	CFU
<u>Matematica</u>	Matematica	MAT/04	6
<u>Chimica generale ed organica</u>	Chimica generale ed inorganica	CHIM/03	6
	Chimica organica	CHIM/06	6
<u>Biologia</u>	Botanica e morfologia vegetale	BIO/04	4
	Zoologia e biologia animale	VET/01	6
<u>Biologia dei microorganismi generale e sistematica</u>	Biologia dei microorganismi generale e sistematica	AGR/16	8
<u>Fisica</u>	Fisica	FIS/01	6
<u>Inglese tecnico di base</u>	Inglese tecnico di base		3
<u>Conoscenze informatiche</u>	Conoscenze informatiche		3
A scelta dello studente	A scelta dello studente		8

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

Denominazione esame	Unità didattiche	SSD	CFU
Chimica analitica	Chimica analitica	CHIM/01	6
Chimica fisica	Chimica fisica	CHIM/02	6
Biochimica e fisiologia vegetale	Biochimica	BIO/10	4
	Fisiologia vegetale	BIO/04	4
Produzioni vegetali	Produzioni vegetali	AGR/02	8
Macchine e impianti e fisica tecnica	Macchine e impianti	AGR/09	2
	Fisica tecnica	ING-IND/10	6
Composizione ed analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari	Composizione ed analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari	AGR/15	8
Operazioni unitarie e condizionamento	Operazioni unitarie e condizionamento	AGR/15	8
Microbiologia degli alimenti	Microbiologia degli alimenti	AGR/16	6
A scelta dello studente	A scelta dello studente		4

Terzo anno (insegnamenti che si attiveranno nell'a.a. 2019/20)

Denominazione esame	Unità didattiche	SSD	CFU
Economia alimentare con elementi di statistica	Economia alimentare con elementi di statistica	AGR/01	10
Processi della tecnologia alimentare	Processi della tecnologia alimentare	AGR/15	8
Controllo e gestione della qualità e sicurezza microbiologica nell'industria alimentare	Controllo e gestione della qualità e sicurezza microbiologica nell'industria alimentare	AGR/16	8
Patologia post raccolta dei prodotti vegetali	Patologia post raccolta dei prodotti vegetali	AGR/12	8
Alimentazione e nutrizione umana	Alimentazione e nutrizione umana	MED/49	8
Produzioni animali	Produzioni animali	AGR/19	6
	Miglioramento genetico per la qualità e sicurezza degli alimenti	AGR/17	4
A scelta dello studente	A scelta dello studente		4
<u>Prova finale</u>	Prova finale		6

Propedeuticità

Per facilitare il normale svolgimento della carriera degli studi non sono previste propedeuticità obbligatorie. La calendarizzazione degli insegnamenti e la loro disposizione nei diversi periodi fornisce allo studente le propedeuticità e la corretta successione di acquisizione dei crediti. Per alcuni insegnamenti sono stati definiti dai docenti le conoscenze propedeutiche non obbligatorie, ma fortemente consigliate.

Organizzazione delle attività didattiche

Lezioni

Le attività didattiche saranno svolte in due semestri:

- il primo semestre si articolerà dal 2 ottobre 2017 al 26 gennaio 2018;
- il secondo semestre si articolerà dal 1 marzo 2018 al 8 giugno 2018.

Sospensione delle attività didattiche:

Tutti i santi	1 novembre 2017 (mercoledì)
Immacolata concezione	8 dicembre 2017 (venerdì)
Vacanze di Natale	dal 23 dicembre 2017 (sabato) al 6 gennaio 2018 (sabato)
Vacanze di Pasqua	dal 29 marzo 2018 (giovedì) al 4 aprile 2018 (mercoledì)
Santo Patrono	23 aprile 2018 (lunedì)
Anniversario della Liberazione	25 aprile 2018 (mercoledì)
Festa del lavoro	1 maggio 2018 (martedì)
Festa della Repubblica	2 giugno 2018 (sabato)

Orario delle lezioni

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

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

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

- Insegnamenti a scelta dello studente riportati nella offerta didattica del corso di laurea, compreso l'attività di tirocinio da 4 e 8 CFU;
- Insegnamenti impartiti nei restanti corsi di laurea del Dip. A.A.A.;

- c) Corsi per attività di orientamento predisposti dall'Ateneo;
- d) Attività integrative agli insegnamenti, attività seminariali, visite didattiche;
- e) Insegnamenti proposti nei restanti corsi di laurea dell'Università degli Studi del Molise (in tal caso bisogna chiedere l'autorizzazione al Presidente del Corso di Studio).

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

Compilazione on line del Piano di studio

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

Appelli degli esami

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

Sessioni	N. appelli	periodi
Prima sessione a.a. 2017/18	due	Tra il 29 gennaio e il 28 febbraio 2018
Sessione straordinaria a.a. 2016/17		
Sessione estiva a.a. 2017/18	tre	Tra il 11 giugno e il 31 luglio 2018
Sessione autunnale a.a. 2017/18	due	Tra il 3 settembre e il 5 ottobre 2018
Due appelli di recupero riservati agli studenti "fuori corso", da intendersi come gli studenti che, al termine degli anni di iscrizione normale, non abbiano acquisito tutti i crediti richiesti per conseguire il titolo	due	Uno nel mese di novembre 2018 Uno nel mese di marzo 2019

Calendario degli appelli

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

Dipartimento: Dipartimento agricoltura, ambiente e alimenti

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

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 (portale dello studente) nei tredici giorni compresi tra il quindicesimo e il secondo giorno precedente l'appello. Nella propria pagina personale lo studente troverà tutti gli insegnamenti prenotabili. In caso di difficoltà di esecuzione della procedura si suggerisce di contattare la segreteria didattica (dott. Mimmo Polidori polidori@unimol.it, 0874404353).

Commissioni esami di profitto

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

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

Registrazione degli esami

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

Caratteristiche della prova finale

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

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

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

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

Calendario delle Prove finali a.a. 2016/17

date	sessioni	Prenotazioni
21 giugno 2017	ordinaria estiva 2016/17	Dal 20 al 30 aprile 2017
26 luglio 2017	ordinaria estiva 2016/17	Dal 20 al 30 aprile 2017
20 settembre 2017	ordinaria estiva 2016/17	Dal 1 al 10 settembre 2017
13 dicembre 2017	ordinaria autunnale 2016/17	Dal 1 al 10 settembre 2017
22 febbraio 2018	Straordinaria 16/17	Dal 1 dicembre al 20 dicembre 2017

Calendario delle Prove finali a.a. 2017/18

Date	sessioni	Prenotazioni
28 giugno 2018	ordinaria estiva 2017/18	Dal 21 al 30 aprile 2018
26 luglio 2018	ordinaria estiva 2017/18	Dal 21 al 30 aprile 2018
27 settembre 2018	ordinaria estiva 2017/18	Dal 1 al 10 settembre 2018
13 dicembre 2018	ordinaria autunnale 2017/18	Dal 1 al 10 settembre 2018

OFFERTA DIDATTICA EROGATA A.A. 2017/2018

L'offerta didattica del corso di studio, è rappresentata dagli insegnamenti che verranno impartiti nell' anno accademico 2017/18. Essa è composta dagli insegnamenti previsti nel piano di studio relativi al primo, al secondo ed al terzo anno rispettivamente delle coorti degli studenti immatricolati negli anni accademici 2017/18, 2016/17 e 2015/16 e dagli insegnamenti a scelta dello studente. Nello schema proposto tutti gli insegnamenti con i rispettivi docenti sono dotati del collegamento ipertestuale. In tal modo si accede per ogni insegnamento (con ctrl+click) alla propria scheda "trasparenza" in essa sono riportate le informazioni inerenti il programma del corso, gli obiettivi formativi, i riferimenti bibliografici e le modalità di verifica dell'apprendimento. Cliccando sul nominativo del docente si ha l'opportunità di conoscere il suo profilo, il curriculum, le sue pubblicazioni scientifiche, l'orario di ricevimento e le modalità per gli eventuali contatti.

Offerta didattica erogata a.a. 2017-18

Primo anno – (immatricolati a.a. 2017/18)

<i>Denominazione esami</i>	<i>Unità didattiche</i>	<i>cfu</i>	<i>ore</i>	<i>docenti</i>		
					<i>1°</i>	<i>2°</i>
Matematica	Matematica	6	48	Cerrone Carmine	6	
Chimica generale ed organica	Chimica generale ed inorganica	6	48	Lopez Francesco	6	
	Chimica organica	6	48	Iorizzi Maria		6
Biologia	Botanica e morfologia vegetale	4	32	Brugiapaglia Elisabetta	4	
	Zoologia e biologia animale	6	48	Sciarretta Andrea	6	
Biologia dei microorganismi generale e sistematica	Biologia dei microorganismi generale e sistematica	8	64	Succi Mariantonietta		8
Fisica	Fisica	6	48	Mauriello Paolo		6
Inglese tecnico di base	Inglese tecnico di base	3	24	Martino Stefania	3	
Conoscenze informatiche	Conoscenze informatiche	3	24	Da definire		3
A scelta dello studente	A scelta dello studente	8				

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

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

Terzo anno (immatricolati A.A. 2015/16)

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

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.

Insegnamenti a scelta dello studente immatricolato dall'a.a. 2017/18 o per modifiche piani di studio a.a. precedenti.

Denominazione esami	Unità didattiche	cfu	ore	docenti	semestre	
					1°	2°
Enologia	Enologia	4	32	Cinquanta Luciano		4
Microbiologia enologica	Microbiologia enologica	4	32	Iorizzo Massimo	4	
Tecnologia delle sostanze grasse	Tecnologia delle sostanze grasse	4	32	De Leonardis Antonella		4
Biotecnologie dei prodotti carnei	Microbiologia dei prodotti carnei	4	32	Tremonte Patrizio		4
Laboratorio di analisi sensoriale e reologica della carne e derivati	Laboratorio di analisi sensoriale e reologica della carne e derivati	4	40	Maiorano Giuseppe		4
Tirocinio	Tirocinio 4 CFU	4	60			
Tirocinio	Tirocinio 8 CFU	8	120			