

FACOLTA' DI AGRARIA

Indirizzo: Via De Sanctis snc, 86100 Campobasso

Sito web: www.unimol.it

La Facoltà di Agraria con il Corso di Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari è stata costituita a decorrere dall'aa 1982-1983 con l'istituzione dell'Università degli Studi del Molise (GU n° 231 del 23 agosto 1982).

La Facoltà di Agraria dell'Università del Molise è pertanto una realtà relativamente giovane rispetto ad altre Facoltà di Agraria italiane, tuttavia, ha smesso da tempo di essere una "matricola" e rappresenta ormai una presenza matura e affidabile nel programma delle istituzioni universitarie del nostro Paese. Ha vissuto, soprattutto nel decennio scorso, una forte crescita sul piano quantitativo che ha permesso di consolidare la sua presenza a livello nazionale e nel contempo di concentrare gli sforzi sul piano della qualità, sia nel campo della didattica sia in quello delle attività di ricerca realizzata nell'ambito dei due Dipartimenti, SAVA (Scienze Animali Vegetali e dell'Ambiente) e STAAM (Scienze e Tecnologie Agro-alimentari Ambientali e Microbiologiche), cui afferiscono i docenti della Facoltà.

La Facoltà è frutto di un particolare percorso culturale che ha legato, fin dalla sua costituzione, i temi della tecnologia alimentare ai problemi della produzione agricola e zootecnica e alle risorse forestali ed ambientali. Si tratta di problemi la cui importanza assume oggi un rilievo di primaria grandezza, considerata l'attenzione che l'opinione pubblica pone alle questioni della qualità e sicurezza degli alimenti, a quelle delle attività agricole, zootecniche e forestali per usi alimentari, energetici e ambientali con particolare riferimento alla pianificazione, programmazione dell'uso del territorio, e al problema dell'utilizzazione delle moderne biotecnologie in campo agro-alimentare forestale e ambientale.

Importanti obiettivi scientifici e tecnologici sono stati raggiunti anche grazie alla partecipazione a progetti nazionali e internazionali e alla collaborazione con aziende di rilevanza europea. Di grande importanza risulta la costituzione nel 2000 del Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione, struttura dotata di moderni impianti pilota per la modellizzazione dei processi di trasformazione degli alimenti, che vede l'interazione tra università e operatori del settore agro-alimentare, ambientale ed energetico.

In tale contesto, dunque, si creano le condizioni migliori per intraprendere sfide nuove ed esaltanti, sia sul piano della ricerca di base e applicata, sia sul versante della didattica, attraverso la quale è necessario formare una nuova generazione di tecnici in grado di governare sistemi agro-alimentari e ambientali sempre più complessi e innovativi, caratterizzati dal forte incrocio tra aspetti bio-ambientali e dinamiche socio-economiche. In questa direzione la Facoltà ha visto nella recente riforma degli studi universitari (DM n° 270/2004), una favorevole occasione per dare risposte ancora più adeguate alle esigenze formative sopra indicate. In tal senso, la struttura e i contenuti dei corsi attualmente proposti, così come il modello di gestione ed erogazione delle attività formative previste dagli stessi corsi, rappresentano il risultato di un forte sforzo di elaborazione che la Facoltà ha effettuato in questo ultimo anno.

Sulla base della nuova normativa definita nel D.M. n. 270 del 2004, la Facoltà ha pertanto proceduto ad una riformulazione e razionalizzazione dei corsi di studio (Corsi di laurea e Corsi di laurea magistrali), in modo tale che dal prossimo anno accademico 2008/2009 saranno attivati i primi due anni dei "nuovi" Corsi di laurea ed il primo anno dei "nuovi" Corsi di laurea magistrale, mentre sarà garantita la prosecuzione dei corsi esistenti (di laurea e di laurea specialistica) nella loro formulazione originaria (D.M. n. 509 del 1999) agli studenti precedentemente iscritti/immatricolati.

I Corsi di Laurea (3 anni, 180 CFU) di nuova formulazione (per i quali nell'anno accademico 2008/2009 sono attivati i primi due anni) sono i seguenti:

- Scienze e Tecnologie Agrarie (classe L25)
Curricula:
 - Produzioni vegetali
 - Produzioni animali
- Scienze e Tecnologie Alimentari (classe L26)
- Tecnologie Forestali ed Ambientali (classe L25)
Curricula:
 - Valorizzazione delle produzioni montane
 - Tecnologie forestali e ambientali

I corsi di laurea magistrale (2 anni, 120 CFU) di nuova formulazione (per i quali nell'anno accademico 2008/2009 è attivato il primo anno) sono i seguenti:

CORSI DI LAUREA MAGISTRALE (due anni)

- Scienze e Tecnologie Agrarie (classe LM69)
Curricula:
 - Difesa ecocompatibile delle produzioni vegetali
 - Produzioni animali
 - Biotecnologie agrarie
- Scienze e Tecnologie Alimentari (classe LM70)
Curricula:
 - Tecnologico analitico

- Gestionale impiantistico
- Innovazione di prodotto e di processo

- Scienze e Tecnologie Forestali ed Ambientali (classe LM 73, interfaccoltà con la Facoltà di Scienze)
Curricula:
 - Conservazione delle risorse
 - Monitoraggio e gestione

I corsi di laurea “ad esaurimento” di precedente formulazione (per i quali nell’anno accademico 2008/2009 sono attivati il secondo ed il terzo anno) sono i seguenti:

- Scienze e Tecnologie delle produzioni animali
- Ingegneria dell’industria agro-alimentare

Il corso di Laurea specialistica in Ingegneria dell’industria agro-alimentare, di precedente formulazione, verrà riproposto ai sensi del D.M. n. 509/1999 con il primo ed il secondo anno per consentire la immatricolazione ai laureati di primo livello.

Organizzazione della Facoltà

Presidenza della Facoltà	Preside. Prof. Angelo Manchisi (dal 1 novembre 2008 prof. Emanuele Marconi) Segreteria: Pasquale Ianiri (responsabile) 0874 404 353; ianiri@unimol.it Antonio Manocchio 0874404356; manocchi@unimol.it
--------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Sono Organi della Facoltà:

- il Preside: prof. Angelo Manchisi (dal 1 novembre 2008 prof. Emanuele Marconi)
- il Consiglio che è così composto:

Docenti prima fascia	Docenti seconda fascia	Ricercatori	Rappresentanti studenti
Alvino Arturo	Belliggiano Angelo	Brunetti Lucio	Bulzacchelli Antonio
Casamassima Donato	Brugiapaglia Elisabetta	Capilongo Valeria	Di Lucia Francesco
Catalano Pasquale	Bruno Francesco	Cinquanta Luciano	Limata Sebastian
Ceglie Andrea	Castoria Raffaello	Delfine Sebastiano	Lopez Francesco
Ciafardini Gino	De Cristofaro Antonio	De Leonardis Antonella	Lungarella Maurizio
Colombo Claudio	Di Martino Catello	Ferone Claudio	Muccilli Mirella
Coppola Raffaele	Gerbino Salvatore	Giametta Ferruccio	Nicodemo Maria
De Cicco Vincenzo	Iannini Caterina	Garfi Vittorio	Radatti Adamo
Fucci Flavio	Ievoli Corrado	Iaffaldano Nicolaia	Solimine Giuseppe
Gambacorta Mario	La Fianza Giovanna	Iorizzo Massimo	Rappresentanti del personale tecnico/a.
Maiorano Giuseppe	Lanzotti Virginia	Maiuro Lucia	Ianiri Pasquale
Manchisi Angelo	Lima Giuseppe	Mazzeo Alessandra	Manocchio Antonio
Marconi Emanuele	Mannina Luisa	Paura Bruno	
Panfilì Gianfranco	Miraglia Nicoletta	Pignalosa Vincenzo	
Passarella Salvatore	Molino Bruno		
Petrosino Gregorio	Salimei Elisabetta		
Pilla Fabio	Simoni Andrea		
Rotundo Giuseppe	Sorrentino Elena		
Russo Vincenzo	Visini Giuliano		
Sciancalepore Vito			
Trematerra Pasquale			

Curriculum scientifico dei docenti

I curricula scientifici dei docenti sono rinvenibili nell’aula virtuale di Ateneo consultabile dal sito www.unimol.it che devono intendersi come parte integrante della presente Guida.

Dipartimenti

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari Ambientali e Microbiologiche (DiSTAAM)

Via De Sanctis snc- 86100 Campobasso-
 Direttore del Dipartimento: Prof. Raffaele Coppola
 Contatti: Tel. 0874 404870 E-mail: coppola@unimol.it

L'attività del DISTAAM è volta prevalentemente ad affrontare le tematiche nel settore della scienza degli alimenti che abbiano ricadute a livello regionale, nazionale e internazionale, come dimostrano i numerosi rapporti di collaborazione stabiliti con la comunità locale, italiana e internazionale. Tale intensa attività di ricerca è attestata dalla partecipazione dei ricercatori del DISTAAM a convegni in Italia e all'estero e dalla pubblicazione di numerose memorie su prestigiose riviste di settore. L'attività di ricerca del Dipartimento è orientata alla valorizzazione dei risultati della ricerca di base attraverso un approccio fortemente applicativo e multidisciplinare, grazie anche al Dottorato di Ricerca istituito dal DISTAAM in "Biotecnologia degli Alimenti" e alla intensa collaborazione con il Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione, dotato di moderni impianti pilota per la lavorazione e trasformazione degli alimenti. Tale approccio permette di fornire agli studenti non solo una solida formazione teorica, ma anche lo svolgimento di una intensa attività pratica con tesi di laurea sperimentali e applicative. Inoltre, particolarmente ampio è il coinvolgimento di laureati nell'attività di ricerca dipartimentale attraverso il conferimento di numerose borse di studio post-laurea, post-dottorato e assegni di ricerca.

Le principali linee di ricerca riguardano le seguenti aree:

AREA CHIMICA
AREA ECONOMICO-GIURIDICA
AREA MICROBIOLOGICA
AREA PRODUZIONI AGRO-ZOOTECNICHE
AREA TECNOLOGICA

Dipartimento di Scienze Animali, Vegetali e dell'Ambiente (DiSAVA)

Via De Sanctis snc- 86100 Campobasso
Direttore del Dipartimento: Prof. Giuseppe Rotundo
Contatti: Tel. 0874 404719 E-mail: rotundo@unimol.it

Le ricerche del DiSAVA tendono a contribuire allo sviluppo, all'innovazione e al trasferimento delle tecnologie agrarie nell'ambito di modelli di sviluppo compatibili con il mantenimento degli equilibri ambientali. I docenti-ricercatori e tecnici afferenti al Dipartimento, di provenienza culturale e scientifica diversa, hanno consentito di realizzare ricerche interdisciplinari che hanno contribuito significativamente al sapere scientifico e tecnologico. Si è sviluppata una rete di collaborazioni che si è andata rafforzando e consolidando negli anni, confortata dal riconoscimento del mondo accademico nazionale e internazionale, e sostenuta da congrui finanziamenti da parte di enti Nazionali ed Europei. L'attività di ricerca ha prodotto molteplici pubblicazioni su riviste nazionali e internazionali e su atti di convegni, promuovendo la conoscenza e l'immagine del Dipartimento a vari livelli. Dall'analisi della produzione scientifica si rileva una particolare operosità dei gruppi di ricerca del Dipartimento attivi nel campo del metabolismo energetico cellulare, del miglioramento genetico, della nutrizione e del metabolismo animale, della fisiologia e del metabolismo delle piante coltivate, della difesa e delle produzioni agro-alimentari, del comportamento e benessere animale, della valutazione della qualità dei prodotti di origine animale, dello studio dei suoli e degli ecosistemi agrari e della regolazione termoisometrica degli ambienti industriali.

Le principali linee di ricerca riguardano le seguenti aree:

AREA INGEGNERISTICA
AREA AGRONOMICA, SCIENZA DEL SUOLO, AZIENDALE E TERRITORIALE
AREA BIOCHIMICA E FISIOLOGIA VEGETALE
AREA DIFESA
AREA DISCIPLINE BIOMEDICHE
AREA ZOOTECNICA
AREA MICROBIOLOGICA AGRARIA

Informazioni sulla didattica

Aule a disposizione delle attività didattiche

"*Lucio Giunio Columella*" (ex aula 1 da 75 posti)
"Giuseppe Medici" (ex aula 2 da 50 posti)
"Carlo Linneo" (ex aula 3 da 30 posti)
"Justus von Liebig" (ex aula 4 da 30 posti)
"Charles Darwin" (ex aula 5 da 80 posti)
"Gregor Mendel" (ex aula 6 da 96 posti)
"Amedeo Avogadro" (ex aula 8 da 30 posti)
"Nikolaj Vavilov" (ex aula 9 da 30 posti)
"Lazzaro Spallanzani" (ex aula 10 da 50 posti)
"Nazareno Strampelli" (ex aula 11 da 56 posti)
"Filippo Silvestri" (ex aula disava da 90 posti)
"Louis Pasteur" (ex aula distaam da 90 posti)
"Savastano" (ex aula 12 da 40 posti)
"Bruno Giovannitti" (ex aula 13 da 40 posti)

Aula virtuale

Gli studenti, per tutti i corsi, possono usufruire di una "Aula Virtuale", filo telematico diretto con il docente, accessibile utilizzando l'apposito *link* presente sul sito www.unimol.it. In ogni aula virtuale è possibile: a) leggere le informazioni generali relative al profilo del docente, l'orario di ricevimento, le

date di esame; b) consultare i programmi dei corsi tenuti dal docente; c) usufruire di materiale didattico on-line.

Informazioni in bacheca o sito web

Tutti gli avvisi relativi all'attività didattica (orari delle lezioni, ricevimento docenti, date di esame) di ogni Corso di Studio vengono pubblicate nelle apposite bacheche, nonché nelle apposite sezioni del sito web della Facoltà.

Test di ingresso

Per il prossimo anno accademico 2008/2009, saranno organizzate una o più sessioni di test di verifica iniziale **obbligatori ma non selettivi** per le matricole dei corsi di laurea triennali. Ciascuno studente, all'atto dell'immatricolazione all'a.a. 2008/2009, **sarà automaticamente iscritto** anche ai test di verifica iniziale che si terranno presso l'Aula Magna. Per i corsi di laurea magistrale le modalità di effettuazione dei test di ingresso sono differenziate ed indicati nelle rispettive Guide nella sezione relativa al corso di studi.

Orientamento e tutorato

(Delegato di Facoltà: Prof. Corrado Ievoli (ievoli@unimol.it))

Le attività di tutorato si propongono di assistere tutti gli studenti affinché conseguano con profitto gli obiettivi del processo formativo. In particolare, gli studenti, grazie al supporto di queste attività, possono essere:

- orientati all'interno dell'organizzazione e dei servizi universitari
- introdotti al corretto e proficuo utilizzo delle risorse e dei servizi accademici (aule, biblioteche, organi amministrativi, borse di studio, ecc.)
- aiutati nella conoscenza delle condizioni del sistema didattico (criteri di propedeuticità, compilazione di piani di studio, ecc.)
- sostenuti nelle loro scelte di indirizzo formativo (conoscenze di base, scelta degli argomenti di tesi, ecc.).

All'atto dell'immatricolazione ogni studente viene affidato ad un docente Tutor operante all'interno del Corso di Laurea di afferenza.

Internazionalizzazione e Programma Erasmus

(Delegato di Facoltà: prof. Giuseppe Maiorano- maior@unimol.it)

Il programma d'azione comunitaria nel campo dell'apprendimento permanente (*Lifelong Learning Programme*) ha sostituito ed integrato tutte le iniziative di cooperazione europea nell'ambito dell'istruzione e della formazione (tra cui Socrates/Erasmus) dal 2007 al 2013. Esso è un programma integrato dell'Unione Europea (UE) destinato a fornire un supporto alle Università, agli studenti ed al personale accademico al fine di intensificare la mobilità e la cooperazione nell'istruzione in tutta l'Unione. Lo scopo principale è quello di offrire agli studenti la possibilità di trascorrere un periodo di studio significativo (da tre mesi ad un anno accademico) in un altro Stato membro della UE e di ricevere il pieno riconoscimento degli esami superati come parte integrante del proprio corso, affrontando gli studi con l'esperienza di una tradizione diversa da quella del proprio paese e avendo la possibilità di migliorare e approfondire la conoscenza di una lingua straniera.

Stage e Tirocini

I tirocini e gli stage sono periodi di formazione che possono essere svolti, eventualmente anche all'estero, presso un'azienda, un ente pubblico o privato o presso la stessa Università per avvicinare lo studente ad esperienze di tipo professionale. Nella Facoltà di Agraria sono previsti tanti Comitati quanti sono i Consigli dei Corsi di Studio. Per una informazione esauriente si rimanda alla guida dello studente dei singoli corsi.

(referente Antonio Manocchio 0874404356; manocchi@unimol.it)

Come raggiungere la Facoltà di Agraria (Campobasso)

In treno:

consultare il sito www.trenitalia.it

La stazione di Campobasso è al centro della città e nelle vicinanze della sede della Facoltà di Agraria **In autobus:**

Larivera S.p.A., tel. 0874/64744 – 0874/482305 (www.lariverabus.it)

Sati, tel. 0874/605220 – 0874/605230 (www.soc-sati.com)

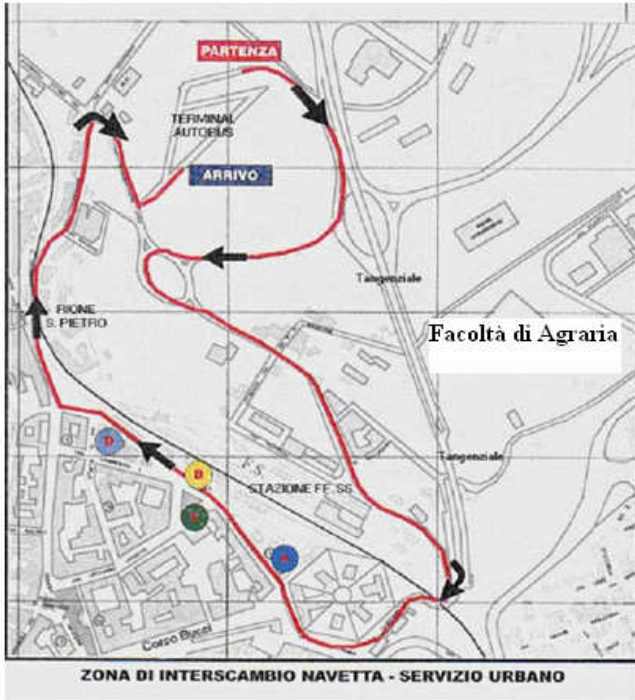
Cerella, tel. 0874 61171

Molise Trasporti, tel. 0874 493080 (www.molisetrasporti.it)

Il Terminal degli Autobus è nelle vicinanze della sede della Facoltà di Agraria.

In auto:

Dalla A14, uscita Termoli con direzione Campobasso. Dalla A1, uscita Caianello per coloro che provengono da Napoli; uscita San Vittore, per coloro che provengono da Roma.



Informazioni sul Corso di laurea

Corso di laurea	Scienze e Tecnologie Alimentari – Via De Sanctis, 86100 Campobasso- www.unimol.it
Classe di laurea	L 26 (Scienze e Tecnologie Alimentari)
Titolo rilasciato	Dottore in Scienze e tecnologie alimentari
Anni di attivazione nell'a.a. 2008/09	1° e 2° dei tre anni previsti
Presidenza del Consiglio del corso di studio	Presidente: prof. Emanuele Marconi marconi@unimol.it
Parere delle parti sociali	Nel corso della Conferenza di Ateneo, le competenti parti sociali hanno manifestato interesse nei confronti del riprogettato corso di laurea anche relativamente ai riscontri occupazionali che il corso potrebbe garantire.
Requisiti di ammissione	Il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge. Per essere ammessi al corso di laurea occorre essere in possesso di un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo. In ogni caso l'ammissione richiede il possesso, all'atto dell'immatricolazione, di conoscenze e competenze adeguate per poter seguire proficuamente il corso di laurea. Tali conoscenze comprendono una soddisfacente familiarità con la matematica di base, padronanza delle principali leggi della fisica e conoscenze di base della biologia cellulare e della chimica generale, doti di logica, una capacità di espressione orale e scritta fluida e priva di errori, una discreta cultura generale, conoscenza di una lingua (livello secondo indicazioni di Ateneo) e dell'informatica di base (livello secondo indicazioni di Ateneo). Sarà prevista una verifica ai sensi del DM 270/04.
Durata del corso	3 anni
Frequenza	La frequenza è fortemente raccomandata per tutte le attività didattiche.
Crediti complessivi	180
Sede del corso di laurea	Il corso di laurea si svolgerà presso il III Edificio Polifunzionale in Via De Sanctis in Campobasso dove sono ubicate le aule didattiche ed i laboratori per le attività relative alle esercitazioni.

Parte introduttiva

Il Corso di Laurea in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI è frutto della trasformazione dell'omologo corso attivato nell'a.a. 2001/2002 ai sensi del D.M. 3/11/1999 n° 509 già corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari quinquennale, già Scienze delle Preparazioni Alimentari, istituito nell'a.a. 1985-1986 come primo corso della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise. Il comparto agro-alimentare ha assunto negli ultimi anni una nodale importanza sia per gli aspetti economici, sia per l'impatto della qualità e sicurezza degli alimenti sulla salute e sul benessere dei consumatori. Lo sviluppo sociale, economico e culturale, parallelamente alla diffusione di nuove tecnologie, sono alcuni dei fattori che hanno incrementato la domanda di nuovi prodotti e risvegliato l'interesse per quelli tradizionali, con particolare attenzione alla qualità sotto il profilo igienico-sanitario, nutrizionale e sensoriale. Questi obiettivi possono essere raggiunti solo se la ricerca è in grado di fornire risultati tangibili. Nella Facoltà di Agraria ottimi livelli di conoscenza sono stati raggiunti grazie alla partecipazione a progetti nazionali ed internazionali e alle collaborazioni con industrie alimentari di rilevanza europea (Colussi Perugia, Parmalat, Barilla). In questo quadro è stato costituito il Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione che vede l'interazione tra Università e operatori del settore agro-alimentare e agro-industriale. Il Parco dispone di impianti pilota per la modellizzazione di processi di trasformazione degli alimenti dei settori cerealicolo, lattiero-caseario e delle carni conservate, nonché di moderni laboratori di ricerca che affiancano ed integrano quelli storici della Facoltà di Agraria.

Obiettivi formativi

Il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività di produzione e trasformazione degli alimenti con individuazione delle principali problematiche che si possono riscontrare dalla fase post-raccolta al consumo. Il corso di laurea, pertanto, non prevede un'articolazione in curricula legati a specifici ambiti produttivi, in maniera da fornire consolidate conoscenze di base ed un ampio profilo

occupazionale del laureato, riservando eventuali specializzazioni ai corsi di perfezionamento o master di I livello deputati a questo tipo di formazione.

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 sue funzioni professionali è la valorizzazione dei prodotti alimentari in senso qualitativo, economico ed etico. La sua attività professionale si svolge principalmente nelle industrie alimentari, in tutte le aziende che operano per la produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari e negli Enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari. Il laureato esprime la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

Sbocchi professionali

I laureati potranno scegliere attività professionali in numerosi ambiti diversi, tra i quali:

- il controllo di processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari;
- la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime;
- la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti alimentari dal campo alla tavola sia in strutture private che pubbliche;
- la gestione della qualità globale della filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità dei prodotti;
- la didattica, la formazione professionale, il marketing e l'editoria pertinenti alle scienze e tecnologie alimentari;
- la gestione d'impresa di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, comprensivi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
- il confezionamento e la logistica distributiva.

Crediti a scelta dello studente

Attività formative per l'acquisizione dei "crediti a scelta dello studente":

- a) Insegnamenti/corsi all'uopo predisposti dalla Facoltà e riportati in apposito elenco;
- b) Crediti acquisiti presso altre Università in seguito a passaggio o trasferimento, qualora convalidati;
- c) Insegnamenti impartiti nei restanti corsi di laurea della Facoltà di Agraria;
- c) Insegnamenti proposti nei restanti corsi di laurea dell'Università degli Studi del Molise, purché compatibili con gli obiettivi del corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari.

Inoltre, potranno essere acquisiti crediti a scelta anche per la partecipazione a: Attività seminariali, Visite didattiche; Stage. L'acquisizione di questi crediti dovrà essere sempre autorizzata dalla struttura didattica competente (Consiglio di Corso di Studio e/o Consiglio di Facoltà), che provvederà alla nomina di un docente referente per ogni tipo di attività. Quest'ultimo provvederà a valutare le relazioni obbligatorie di fine attività ed a convalidare l'acquisizione.

In ogni caso, per una più completa informazione sull'argomento, si rimanda alla lettura del Regolamento didattico del corso di laurea, disponibile sul sito www.unimol.it.

Attività di tirocinio e stage

Il tirocinio dà diritto all'acquisizione di crediti ed è obbligatorio per completare il percorso di studi.

Ha finalità di formazione e di orientamento per integrare, con attività pratiche, la formazione dello studente e, nel contempo, è utile per stabilire un primo contatto con il mondo del lavoro, che orienti lo studente nelle sue future scelte professionali.

Le attività da svolgere sono generalmente preposte alla collaborazione nella realizzazione di prodotti e/o servizi.

L'autorizzazione allo svolgimento del tirocinio curriculare è concessa dal "Comitato stage e tirocini" del Corso di studio. Con lo stesso Comitato, lo studente discuterà la propria relazione finale, ottenendo il giudizio e la conseguente acquisizione dei crediti.

Nel periodo di svolgimento del tirocinio è prevista l'assistenza di un tutor universitario (scelto tra i docenti del Corso di Laurea ed indicato dal Comitato) e di un tutor aziendale (indicato dalla struttura ospitante), ai quali il tirocinante potrà rivolgersi per ogni problema.

Nel periodo di svolgimento del tirocinio, il tirocinante è tenuto a rispettare gli obblighi e a svolgere le attività secondo quanto definito in un apposito Progetto Formativo.

La Facoltà di Agraria mette a disposizione degli studenti un elenco aggiornato di strutture private e pubbliche presso cui poter svolgere il periodo di tirocinio.

La Facoltà di Agraria, inoltre, attraverso i Comitati dei vari Corsi di Studio, mette a disposizione dei neo laureati una "rete" di aziende ed enti presso cui svolgere uno stage post-laurea.

Lo stage, la cui durata può variare da tre mesi ad un massimo di un anno, dà la possibilità ai laureati da non più di 18 mesi di usufruire di una copertura assicurativa ed amministrativa completa a cura della Facoltà.

Nel corso dello stage le realtà aziendali vengono approfondite attraverso un approccio teorico-pratico al mondo del lavoro, in più di qualche occasione gli stage proposti dalla Facoltà di Agraria si sono trasformati in contratti di lavoro.

La Facoltà di Agraria assicura/conferisce la "Certificazione dello Stage", una procedura unica nel suo genere, che permette al laureato, previa redazione e discussione di una apposita relazione, di acquisire un numero di crediti formativi da poter utilizzare per i livelli successivi di istruzione.

Caratteristiche prova finale

La prova finale (6 CFU) per il conseguimento della laurea è costituita da un esame davanti ad una Commissione che riguarda la valutazione di un lavoro scritto individuale sotto la supervisione di un relatore e/o un tutor concordato con il Consiglio di Corso di Studio. La prova finale può essere svolta secondo modalità alternative, meglio specificate nel regolamento di prova finale adottato dalla Facoltà di Agraria (disponibile sul sito web della Facoltà).

Calendario delle sedute delle prove finali

date	sessioni
Domanda di prenotazione su rete dal 21 al 30 aprile 2008	
16 luglio 2008	Ordinaria a.a. 2007/08
Domanda di prenotazione su rete dal 1al 10 settembre 2008	
15 ottobre 2008	Ordinaria a.a. 2007/08
18 dicembre 2008	Ordinaria a.a. 2007/08
Domanda di prenotazione su rete dal 1 al 20 dicembre 2008	
5 marzo 2009	Straordinaria 2007/08
30 aprile 2009	Straordinaria 2007/08

Propedeuticità

Il Consiglio del Corso di Studio, per facilitare il normale svolgimento della carriera degli studi non ha previsto propedeuticità obbligatorie. La calendarizzazione degli insegnamenti e la loro disposizione nei diversi periodi indica allo studente le propedeuticità e quella che è la successione di acquisizione dei crediti consigliata. Per alcuni insegnamenti sono stati definiti dai docenti le conoscenze propedeutiche non obbligatorie, ma fortemente consigliate.

Opzione al nuovo ordinamento

Il Consiglio di Corso di Studio/Facoltà dispone che gli studenti immatricolati negli anni precedenti, ed in particolare quelli immatricolati nell'a.a. 2007/08 potranno optare per l'ordinamento vigente nell'a.a. 2008/09, ai sensi del D.M. 270/04. In tal caso il Consiglio di Corso di Studio/Facoltà, autorizza la loro iscrizione al secondo anno sulla base della seguente tabella nella quale sono riportati gli esami che potranno essere convalidati e le modalità per conseguire le eventuali integrazioni di CFU previste.

Nelle simulazioni praticate si è considerato, in tutti i casi, lo studente che abbia acquisito tutti i crediti previsti nel piano di studio al primo anno di corso. In tal caso il Consiglio convaliderà a scelta dello studente 12 CFU, i rimanenti crediti potranno essere riconosciuti, sempre come a scelta dello studente, nel percorso della laurea magistrale.

Da un punto di vista formale il docente dovrà verbalizzare, sul registro degli esami, l'esame completo con la nuova denominazione e la votazione sarà la media ponderata tra il voto conseguito e quello che consegnerà nel colloquio integrativo.

Esami svolti	cfu	Esami convalidati	cfu	note
Matematica	6	Matematica e statistica	10	Colloquio integrativo per acquisire 4 CFU di statistica
Fisica	4	Ingegneria agroalimentare	10	Colloquio integrativo per acquisire 4 CFU
Complementi di fisica	2			
Economia agro-alimentare	6	Economia agroalimentare	8	Colloquio integrativo per acquisire 2 CFU
Chimica generale	6	Chimica generale ed inorganica	6	
Chimica inorganica	2	Chimica inorganica	2	A scelta dello studente
Chimica organica	4	Chimica organica	6	
Esercitazioni di chimica organica	2			
Chimica biorganica	2	Chimica biorganica	2	A scelta dello studente
Zoologia generale agraria	2	Biologia	10	
Morfologia e fisiologia degli animali I	3			
Morfologia e fisiologia degli animali II	1			
Botanica generale	4			

Informatica I	2	Informatica I	2	A scelta dello studente
Informatica II	2	Informatica II	2	A scelta dello studente
Coltivazioni vegetali	4	Coltivazioni vegetali	4	A scelta dello studente
Produzioni frutticole	2	Produzioni frutticole	2	A scelta dello studente
Lingua Inglese I	3	Lingua Inglese I	3	A scelta dello studente
Lingua inglese II	1	Lingua inglese II	1	A scelta dello studente

Piano di Studio

Gli studenti che si immatricoleranno nell'anno accademico 2008/2009 al Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, e quelli che opereranno per l'ordinamento vigente, dovranno seguire un Piano di Studi articolato in tre anni (60 crediti per ciascun anno). Gli insegnamenti previsti potranno essere monodisciplinari o integrati in tal caso l'esame dovrà essere sostenuto in un'unica seduta con la presenza in Commissione dei docenti titolari degli insegnamenti che compongono il corso integrato. Il Consiglio di Facoltà ha determinato in dieci ore il valore di ogni CFU comprensivo di lezioni frontali ed esercitazioni. Qualora siano previsti attività di laboratorio, ogni CFU equivale a 20 ore. Nella tabella seguente è riportato in corrispondenza di ogni insegnamento il numero di CFU ed il rispettivo valore in ore.

Il percorso didattico prevede inoltre l'acquisizione di crediti a scelta da parte dello studente (12 CFU), nonché un'attività di tirocinio pratico-applicativo (6 CFU) presso strutture universitarie o aziende, enti e istituzioni nazionali o esteri. Attraverso la discussione relativa alla prova finale (6 CFU) si acquisirà il titolo di studio di "Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari".

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE 26)				
PIANO DI STUDIO A.A. 2008/09				
Primo anno				
denominazione esami	moduli didattici	ssd	ambiti	cfu
Matematica e statistica	Matematica	MAT/04	base	6
	Elementi di statistica	SECS-S/01	base	4
Chimica generale ed inorganica	Chimica generale ed inorganica	CHIM/03	base	6
Chimica organica	Chimica organica	CHIM/06	base	6
Biologia	Morfofisiologia vegetale	BIO/04	base	4
	Morfologia e fisiologia degli animali domestici	VET/01	caratt. DSV	6
Economia agroalimentare	Economia agroalimentare	AGR/01	caratt. DEG	8
Ingegneria agroalimentare	Termodinamica e fisica tecnica	ING-IND/10	caratt. DSV	6
	Fisica e macchine per le industrie agroalimentari	AGR/09	caratt. DTA	4
A scelta dello studente	A scelta dello studente			10

60

Secondo anno				
denominazione esami	moduli didattici	ssd	ambiti	cfu
Chimica analitica	Chimica analitica	CHIM/01	caratt. DSV	8
Chimica fisica	Chimica fisica	CHIM/02	base	8
Biochimica	Biochimica	BIO/10	base	8
Miglioramento genetico per la qualità e sicurezza degli alimenti	Miglioramento genetico per la qualità e sicurezza degli alimenti	AGR/17	Aff.	4
Biologia dei microrganismi generale e sistematica	Biologia dei microrganismi generale e sistematica	AGR/16	caratt. DTA	8
Composizione ed analisi chimiche e fisiche dei prodotti alimentari	Composizione ed analisi chimiche e fisiche dei prodotti alimentari	AGR/15	caratt. DTA	8
Operazioni unitarie e confezionamento	Operazioni unitarie e confezionamento	AGR/15	caratt. DTA	8
Diritto alimentare	Diritto alimentare	IUS/03	caratt. DEG	6
A scelta dello studente	A scelta dello studente			2

60

Terzo anno

denominazione esami	moduli didattici	ssd	ambiti	cfu
---------------------	------------------	-----	--------	-----

Qualità nell'industria alimentare	Gestione della qualità nell'industria alimentare	AGR/15	Aff.	4
	Qualità microbiologica	AGR/16	Aff.	4
Processi della tecnologia alimentare	Processi della tecnologia alimentare	AGR/15	caratt. DTA	8
Microbiologia alimentare	Microbiologia alimentare	AGR/16	caratt. DTA	8
Difesa delle derrate	Patologia post raccolta dei prodotti vegetali	AGR/12	caratt. DSV	6
	Entomologia merceologica	AGR/11	caratt. DSV	8
Alimentazione e igiene	Alimentazione e nutrizione umana	MED/49	Aff.	4
	Igiene	MED/42	Aff.	4
Stage o tirocini	Stage o tirocini			8
Prova finale	Prova finale			6

60

Legenda:

caratt. DTA= attività formative caratterizzanti per discipline della tecnologia alimentare

caratt. DSV= attività formative caratterizzanti per discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti

caratt. DEG= attività formative caratterizzanti per discipline economiche e giuridiche

Aff.= attività formative affini o integrative

OFFERTA DIDATTICA PER L'A.A. 2008/09

La offerta didattica per l'a.a. 2008/09 è composta dagli insegnamenti previsti nel piano di studio relativi al primo, al secondo anno ed al terzo anno rispettivamente dell'a.a. 2008/09, 2007/08 e 2006/07.

Primo anno (immatricolati nell'a.a. 2008/09)

denominazione esami	moduli didattici	CFU	ore	docenti	1° sem	2° sem
Matematica e statistica	Matematica	6	60	Visini	6	
	Elementi di statistica	4	40	Visini		4
Chimica generale ed inorganica	Chimica generale ed inorganica	6	60	Mannina		6
Chimica organica	Chimica organica	6	60	Lanzotti		6
Biologia	Morfofisiologia vegetale	4	40	Di Martino	4	
	Morfologia e fisiologia degli animali domestici	6	60	Petrosino	6	
Economia agroalimentare	Economia agroalimentare	8	80	Ievoli		8
Ingegneria agroalimentare	Termodinamica e fisica tecnica	6	60	Fucci	6	
	Fisica e macchine per le industrie agroalimentari	4	40	Catalano	4	
A scelta dello studente	A scelta dello studente	10				

60

Secondo anno (immatricolati nell'a.a. 2007/08 che abbiano optato per questo ordinamento)

denominazione esami	moduli didattici	CFU	ore	docenti	1° sem	2° sem
Chimica analitica	Chimica analitica	8		Russo	8	
Chimica fisica	Chimica fisica	8		Ceglie		8
Biochimica	Biochimica	8	80	Passarella	8	
Miglioramento genetico per la qualità e sicurezza degli alimenti	Miglioramento genetico per la qualità e sicurezza degli alimenti	4	40	Pilla		4
Biologia dei microrganismi generale e sistematica	Biologia dei microrganismi generale e sistematica	8	80	Coppola	8	
Composizione ed analisi chimiche e fisiche dei prodotti alimentari	Composizione ed analisi chimiche e fisiche dei prodotti alimentari	8	80	Panfili	8	
Operazioni unitarie e confezionamento	Operazioni unitarie e confezionamento	8	80	Cinquanta		8
Diritto alimentare	Diritto alimentare	6	60	Bruno		6
A scelta dello studente	A scelta dello studente	2				

Gli studenti che si sono immatricolati nell'a.a. 2005/06 contestualmente alla iscrizione al terzo anno dovranno dichiarare in segreteria studenti la scelta di uno dei due profili previsti:

1. Tecnologia di conservazione e trasformazione della carne
2. Enologico

terzo anno (immatricolati a.a. 2005/06)

Denominazione dei corsi	Denominazione esami	docenti	CFU	ore	periodi			
Protezione delle derrate agro-alimentari	Difesa degli alimenti dagli animali infestanti I	Trematerra	3	32		3		
	Patologia dei prodotti e delle derrate agrarie	De Cicco	3	32			3	
Processi delle tecnologie alimentari	Processi delle tecnologie alimentari	Marconi	6	56	4	2		
	Analisi chim. fis. sens. prodotti alimentari	Marconi	6	56			2	4
Microbiologia applicata	Microbiologia applicata (micr. alimenti)	Sorrentino	5	48	5			
	Processi microbiologici di depurazione	Ranalli	2	16		2		
	Microbiologia applicata (micr. industriale)	Belli	3	24	3			
Qualita' dei prodotti alimentari	Alimentazione e nutrizione umana	Bracale	2	16				2
	Igiene	Ripabelli	2	16		2		
	Istituzioni di gestione della qualita' I	Fратиanni	1	8			1	
	Istituzioni di gestione della qualita' II	Capilongo	1	8			1	
Prova finale	Prova finale (6 crediti)		6					
Tirocinio	Tirocinio (6 crediti)		6					
Profilo: Tecnologia di conservazione e trasformazione della carne	Chimica e tecnologia della carne	Cinquanta	4	32	4			
	Ispezione e controllo della carne e dei prodotti carnei	Colavita	4	32			4	
	Microbiologia applicata alla produzione e trasf della carne	Sorrentino	4	40		4		
	Tecnica del freddo	Brunetti	2	16			2	
Profilo: Enologico	Enologia	Cinquanta	4	40		4		
	Enologia speciale e valutazione della qualita'	Cinquanta	2	16			2	
	Macchine e impianti dell'industria agro-alimentare (Enol.)	Giametta	2	16			2	
	Viticultura	Iannini	2	16	2			
	Microbiologia degli alimenti (enologia)	Iorizzo	4	40			2	2

Organizzazione delle attività didattiche

Le attività didattiche inerenti gli insegnamenti del primo e del secondo anno saranno svolte, in due semestri.

Il primo semestre si articolerà dal 1 ottobre 2008 al 24 gennaio 2009

Il secondo semestre si articolerà dal 2 marzo 2009 al 6 giugno 2009

Gli appelli degli esami saranno previsti nei seguenti periodi:

-26 gennaio 28 febbraio

-8 giugno 25 luglio

-7-30 settembre

La Facoltà potrà, inoltre, stabilire per gli studenti fuori corso (sono considerati tali anche quelli che hanno frequentato tutti gli insegnamenti previsti nel piano di studio), ulteriori appelli nei mesi di novembre, dicembre, gennaio, marzo e aprile.

Per poter sostenere gli esami, lo studente dovrà prenotarsi da 20 a 5 giorni prima della data stabilita, attraverso l'aula virtuale nella pagina riservata all'insegnamento, inserendo i dati richiesti dal link "prenotazione all'esame".

Gli insegnamenti inerenti il terzo anno saranno svolti in quattro periodi così come riportati nel prospetto.

Primo periodo		Secondo periodo		Terzo periodo		Quarto periodo	
lezioni	esami	lezioni	esami	lezioni	esami	lezioni	esami

dal 1/10/08 al 15/11/08	dal 17/11/08 al 22/11/08	dal 24/11/08 Al 24/1/09	dal 26/1/09 al 28/2/09	dal 1/3/09 al 30 /4/09	dal 2/5/09 al 9/5/09	dal 11/5/09 al 27 /6/09	dal 29/6/09 al 30/9/09
----------------------------------	-----------------------------------	----------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	-------------------------------	----------------------------------	---------------------------------

L'orario delle lezioni ed il calendario didattico sarà pubblicato sul sito www.unimol.it nelle pagine dedicate alla facoltà nonché nelle aule virtuali dei singoli insegnamenti che devono intendersi come parte integrante della presente guida.

Per consultare i programmi relativi agli insegnamenti del primo e del secondo anno [cliccare qui](#)