

# 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, interfacoltà 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; <a href="mailto:manocchi@unimol.it">manocchi@unimol.it</a>
--------------------------	---

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	Solimini Giuseppe
Gambacorta Mario	La Fianza Giovanna	Iorizzo Massimo	<b>Rappresentanti del personale tecnico/a.</b>
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	Pignalosà 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](http://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](mailto: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)  
"*Lazaro Spallanzani*" (ex aula 10 da 50 posti )  
"*Nazareno Strampelli*" (ex aula 11 da 56 posti )  
"*Filippo Silvestri*" (ex aula distava 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](http://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](mailto:manocchi@unimol.it))

### Come raggiungere la Facoltà di Agraria (Campobasso)

#### In treno:

consultare il sito [www.trenitalia.it](http://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](http://www.lariverabus.it))

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

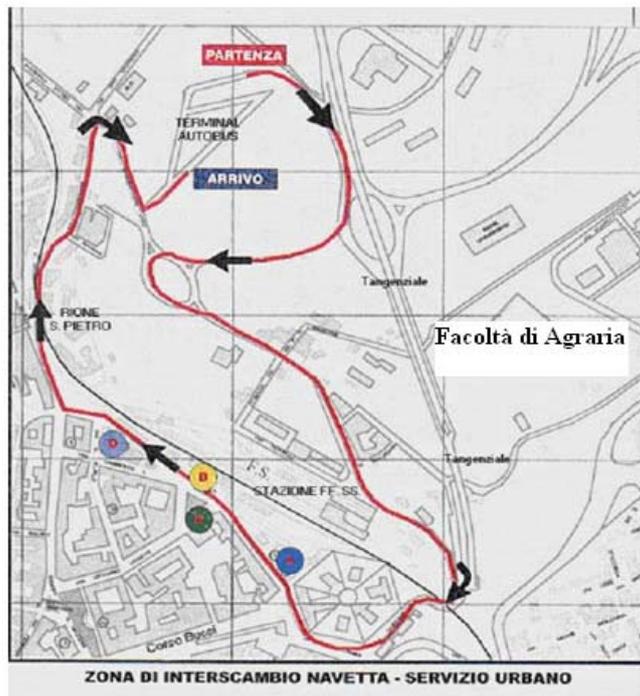
Cerella, tel. 0874 61171

Molise Trasporti, tel. 0874 493080 ([www.molisetrasporti.it](http://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.



Corso di laurea magistrale	Scienze e Tecnologie Alimentari
Presidenza del Consiglio di Corso di Studio	Presidente: prof. Emanuele Marconi marconi@unimol.it
Classe di laurea	LM 70 (Scienze e Tecnologie Alimentari)
Titolo rilasciato	Dottore Magistrale in Scienze e tecnologie alimentari
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.
Accesso	Libero
Requisiti di ammissione	Per essere ammessi al corso di studio occorre essere in possesso di un titolo di laurea conseguito nelle classi L-26, L-25, L-2, L-13, L-27, L-29, L-38 o nelle classi di laurea ai sensi del D.M. 509 quali le classi 20, 1, 12, 21, 24 e 40 o in lauree scientifiche assimilabili conseguite con previgenti ordinamenti o all'estero. I requisiti curriculari richiesti per l'ammissione sono quelli propri dei laureati delle classi L-26 e 20, con laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e Tecnologie Alimentari. I laureati di altri corsi e di altre classi possono accedere alla laurea magistrale dopo verifica dell'adeguatezza della preparazione personale, secondo le modalità stabilite dal regolamento di corso di studio e in osservanza dei seguenti criteri:

	<p>- Congruenza di CFU per singolo Settore Scientifico Disciplinare (SSD)</p> <p>- Contenuti/insegnamenti da verificare. Nell'accertamento dei debiti formativi da assegnare, saranno considerati i contenuti degli insegnamenti fondamentali di base e caratterizzanti della laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di primo livello impartita in Facoltà.</p> <p>In ogni caso l'ammissione al corso di studio richiede l'adeguatezza della preparazione personale, quindi il possesso di conoscenze e competenze appropriate per poter seguire proficuamente il corso di laurea.</p>
Durata del corso	2 anni
Frequenza	La frequenza è fortemente raccomandata per tutte le attività didattiche.
Crediti complessivi	120
Sede del corso	Il corso di laurea magistrale si svolgerà presso il III Edificio Polifunzionale in Via De Santis in Campobasso dove sono ubicate le aule didattiche ed i laboratori per le attività relative alle esercitazioni.

### Obiettivi formativi

Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e di formare capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro-alimentare, nonché di far acquisire la capacità di assicurare, anche con l'impiego di metodologie innovative, la qualità, la tracciabilità e la sicurezza dei prodotti alimentari. Inoltre il Corso di Laurea Magistrale in STA si prefigge di trasmettere al laureato magistrale l'importanza della ricerca e sviluppo per l'innovazione di prodotto e di processo in un contesto di mercato, di etica e di diritto.

Il nuovo progetto ha inoltre voluto conseguire un maggior approfondimento di due filiere alimentari di contesto della sede/regione di attivazione ma tra le più pregnanti in termini di produzione e valore su base nazionale quali quelle dei cereali con i prodotti dolciari e del latte e derivati (confronta 5° Rapporto ISMEA-Federalimentare). Entrambe le filiere permettono di affrontare sia l'innovazione di processo che di prodotto dal momento che le materie prime coinvolte presentano una composizione eterogenea ed elevata versatilità e flessibilità alla trasformazione (vedi presenza di componenti bioattivi, sviluppo di alimenti ad alta valenza dietetico-nutrizionale per un rapporto sempre più stretto fra alimenti e salute).

Il Corso di Studio è stato articolato in tre curricula: "Tecnologico-analitico", "Gestionale impiantistico" e "Innovazione di prodotto e di processo", sia per fornire conoscenze e competenze richieste dal mercato del lavoro sia per valorizzare le risorse di docenza e di ricerca avanzata presenti in Ateneo.

### Sbocchi professionali

L'attività professionale del Laureato Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si svolge prevalentemente nelle Industrie Alimentari e in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli Uffici Studi e nella libera professione.

Il titolo di studio conseguito con la Laurea Magistrale in STA

1. Consente di svolgere funzione di direzione, amministrazione e gestione, oltre che di consulenza (dopo relativo esame di stato e iscrizione all'albo professionale dei tecnologi alimentari), di imprese che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione, analisi e commercializzazione degli alimenti
2. Garantisce la possibilità di accesso diretto al livello di dirigenza nella pubblica amministrazione
3. Dà la possibilità di svolgere attività di ricerca a livello avanzato presso gli istituti di ricerca dei Ministeri, del CNR, delle Università, degli enti pubblici e privati
4. È titolo di studio necessario per l'accesso al dottorato di ricerca e ai master di 2° livello.

### Crediti a scelta dello studente

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

Insegnamenti – all'uopo predisposti dalla Facoltà e riportati in apposito elenco;

- a) Insegnamenti dei curricula non prescelti;
- b) crediti acquisiti presso altre università in seguito a passaggio o trasferimento, qualora convalidati;
- c) dei restanti corsi di laurea di II livello della Facoltà di Agraria;
- d) dei restanti corsi di laurea di II livello dell'Università degli Studi del Molise;
- e) dei corsi di laurea di I livello della Facoltà di Agraria, purché non risultino già acquisiti nel piano di studi del I livello;
- f) dei corsi di laurea di II livello dell'Università degli Studi del Molise, con esclusione degli eventuali crediti a scelta già acquisiti.

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.

### Attività di tirocini 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 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, da 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.

In ogni caso la Facoltà di Agraria effettua 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.

### Prova finale

Per il conseguimento della laurea magistrale deve comunque essere prevista la presentazione di una tesi elaborata in modo originale dallo studente sotto la guida di un relatore (DM 270/04 art. 11 comma 5 ed art. 17, comma 6, del Regolamento didattico di Ateneo). La prova finale per il conseguimento della laurea magistrale è costituita da un esame avente per oggetto la valutazione di una dissertazione scritta inerente ad una materia propria del percorso di studio. La dissertazione deve evidenziare doti di critica e capacità di affrontare, anche con risultati originali e con buona documentazione, anche sperimentale (ove possibile), i temi oggetto della classe di laurea Magistrale in Scienze e tecnologie alimentari.

Per tutte le informazioni riguardanti gli adempimenti e tempistica previsti, bisogna consultare il sito 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 corso di studi, 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 dal corso di studio. Per ciascun modulo didattico sono state definite dai docenti le conoscenze propedeutiche non obbligatorie, ma fortemente consigliate.

### Piano di Studio

Gli studenti che si immatricolano nell'anno accademico 2008/2009 al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, dovranno seguire un Piano di Studi articolato in due anni (60 crediti per ciascun anno). Gli insegnamenti previsti possono 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 componenti il corso integrato. Il Consiglio di Facoltà ha determinato in dieci ore il valore di ogni cfu comprensivo di lezioni frontali ed esercitazioni. Qualora sono previsti attività di laboratorio, ogni cfu equivale a 20 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 che saranno concordate con gli studenti secondo procedure standardizzate con la supervisione di un tutor universitario. Attraverso la discussione relativa alla prova finale (24 cfu) si acquisirà il titolo di "Dottore Magistrale in Scienze e tecnologie alimentari.

**Lo studente contestualmente alla iscrizione al secondo anno dovrà esercitare la scelta del curriculum**

**C.d.L. M. SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE LM 70)  
PIANO DI STUDIO A.A. 2008/09**

**Primo anno comune ai tre curricula**

denominazione esami	moduli didattici	ssd	ambiti	cfu
Chimica analitica applicata	Chimica analitica applicata	CHIM/01	car. DTA	6
Chimica fisica applicata	Chimica fisica applicata	CHIM/02	car. DTA	6
Scienza del latte e dei derivati	Tecnologia del latte e derivati	AGR/15	car. DTA	6
	Microbiologia lattiero casearia	AGR/16	car. DTA	4
Scienza dei cereali e dei prodotti dolciari	Tecnologia dei cereali e dei prodotti dolciari	AGR/15	car. DTA	8
	Microbiologia dei prodotti cerealicoli e dolciari	AGR/16	car. DTA	6
Economia del mercato dei prodotti alimentari	Economia del mercato dei prodotti alimentari	AGR/01	car. DPG	6
Produzioni animali	Produzioni animali	AGR/19	car. DPG	8
Coltivazioni erbacee agroindustriali	Coltivazioni erbacee agroindustriali	AGR/02	car. DPG	6
A scelta dello studente	A scelta dello studente			4

60

**Secondo anno curriculum: Tecnologico analitico (da attivare a.a. 2009/10)**

Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari	Additivi e contaminanti	AGR/15	car. DTA	6
	Analisi chimiche fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari	AGR/15	car. DTA	4
Dietetica animale	Dietetica animale	AGR/18	Aff.	4
Tecniche microbiologiche	Tecniche microbiologiche	AGR/16	car. DTA	6
Gestione delle avversità biotiche	Micotossine nelle produzioni agroalimentari	AGR/12	Aff.	4
	Difesa degli alimenti dagli animali infestanti	AGR/11	Aff.	4
A scelta dello studente	A scelta dello studente			4
Tirocinio o stage	Tirocinio o stage			3
Prova finale	Prova finale			25

60

**Secondo anno curriculum: Gestionale impiantistico (da attivare a.a. 2009/10)**

Impianti per l'industria alimentare	Scambio termico nell'industria alimentare	ING-IND/11	aff.	6
	Macchine e impianti per l'industria alimentare e per la logistica	AGR/09	aff.	6
Qualità e certificazione nell'industria alimentare	Tecnologia alimentare applicata alla qualità e certificazione	AGR/15	car. DTA	4
	Microbiologia applicata alla qualità e certificazione nell' ind. alimen.	AGR/16	car. DTA	4
Diritto ambientale	Diritto ambientale	IUS/03	car. DPG	4
Sicurezza e gestione degli impianti	Sicurezza e gestione degli impianti	ING-IND/10	car. DTA	4
A scelta dello studente	A scelta dello studente			4
Tirocinio o stage	Tirocinio o stage			3
Prova finale	Prova finale			25

60

**Secondo anno curriculum: Innovazione di prodotto e di processo (da attivare a.a. 2009/10)**

Biochimica e nutrizione applicata	Biochimica applicata	BIO/10	car. DTA	4
	Nutrizione applicata	MED/49	Aff.	4
Valutazione della qualità e accettabilità di prodotti carnei	Valutazione della qualità e accettabilità di prodotti carnei	AGR/19	car. DPG	4

Biotechnologie microbiche per l'innovazione di prodotto e di pr	Biotechnologie microbiche per l'innovazione di prodotto e di processo	AGR/16	car. DTA	8
Tecnologie alimentari innovative	Tecnologie per l'innovazione di prodotto	AGR/15	Aff.	4
	Tecnologie per l'innovazione di processo	AGR/15	Aff.	4
A scelta dello studente	A scelta dello studente			4
Tirocinio o stage	Tirocinio o stage			3
Prova finale	Prova finale			25

60

C.d.L.M. IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (CLASSE LM 70)  
- OFFERTA DIDATTICA 2008/09-

Primo anno comune ai tre Curricula (immatricolati a.a. 2008/09)					sem	
denominazione esami	moduli didattici	cfu	ore	docenti	1°	2°
Chimica analitica applicata	Chimica analitica applicata	6		Russo		6
Chimica fisica applicata	Chimica fisica applicata	6		Ceglie	6	
Scienza del latte e dei derivati	Tecnologia del latte e derivati	6		Panfili		
	Microbiologia lattiero casearia	4		Sorrentino		
Scienza dei cereali e dei prodotti dolciari	Tecnologia dei cereali e dei prodotti dolciari	8		Marconi		
	Microbiologia dei prodotti cerealicoli e dolciari	6		Capilongo		
Economia del mercato dei prodotti alimentari	Economia del mercato dei prodotti alimentari	6		Ievoli		
Produzioni animali	Produzioni animali	8		Casamassima		
Coltivazioni erbacee agroindustriali	Coltivazioni erbacee agroindustriali	6		Delfine		
A scelta dello studente	A scelta dello studente	4				

Secondo anno della laurea specialistica (immatricolati nell'a.a. 2007/08)					periodi			
denominazione corsi	denominazione esami	cfu	ore	docenti	1°	2°	3°	4°
Scambio termico nell'industria alimentare	Scambio termico nell'industria alimentare	2	16	Fucci				2
Economia del sistema alimentare	Economia del sistema alimentare	4	32	Giaccio			2	2
Gestione della qualità nell'industria alimentare	Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari	3	24	Panfili	3			
	Gestione della qualità	3	32	Fратиanni	3			
	Gestione della qualità microbiologica dei processi dell'ind. alimentare	2	16	Capilongo	2			
	Gestione della qualità microbiologica dei prodotti alimentari	3	32	Capilongo	3			
Nutrizione umana e scienza dell'alimentazione	Fisiologia della nutrizione	3	24	Oriani		3		
	Alimentazione e nutrizione	3	24	Salvatori	3			
	Igiene nell'industria alimentare	2	16	Ripabelli			2	
Scelta dello studente	Scelta dello studente	9						
Prova finale	Prova finale	12						
Indirizzo: Sicurezza degli alimenti	Additivi e contaminanti	4	32	Panfili		4		
	Tossine e micotossine	2	16	Castoria	2			
	Sicurezza igienico-sanitaria dei prod. alimentari di origine animale	2	24	Colavita				2

	Diagnostica e stabilità microbiologica di alimenti e bevande	3	32	Capilongo			3	
	Chimica analitica dei contaminanti	3	32	Russo		3		
Indirizzo:Qualità e produzione di alimenti tradizionali e innovativi	Normativa sulla qualità e sulla certif. di alimenti	2	16	Bruno				2
	Biotecnologie alimentari	3	32	De Leonardis	3			
	Tecnologia degli alimenti innovativi	2	16	De Leonardis				2
	Tecnologie delle colture starter	2	24	Succi	2			
	Microbiologia dei prodotti tradizionali e innovativi	3	24	Succi			3	
	La qualità come convenzione	2	16	Ievoli		2		

### Organizzazione delle attività didattiche

Le attività didattiche inerenti gli insegnamenti del primo 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 insegnamenti inerenti il secondo 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

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".

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".

L'orario delle lezioni ed il calendario didattico sarà pubblicato sul sito [www.unimol.it](http://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 anno [cliccare qui](#)