



Coord. Direz. Amm.va/Ufficio Statuto, Regolamenti ed Elezioni

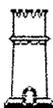
D.R. n. 1182

IL RETTORE

- VISTA la legge 9 maggio 1989, n. 168;
- VISTA la legge 19 novembre 1990, n. 341, ed in particolare l'art. 11;
- VISTO lo Statuto dell'Università degli Studi del Molise, ed in particolare l'art. 13;
- VISTA la legge 15 maggio 1997, n. 127, ed in particolare l'art. 17 - co. 95;
- VISTO il decreto M.I.U.R. 22 ottobre 2004, n.270, relativo al Regolamento recante norme concernenti l'autonomia didattica degli atenei;
- VISTO il decreto M.I.U.R. 16 marzo 2007 recante la definizione delle classi dei corsi di laurea magistrale ai sensi dell'art. 4 del predetto D.M. 270/04;
- VISTO il Regolamento Didattico di Ateneo, con annessi gli ordinamenti dei Corsi di studio dell'Università degli Studi del Molise, ed in particolare l'art. 14;
- VISTA la delibera del Senato Accademico del 17 luglio 2008 relativa all'approvazione del testo standard del Regolamento didattico del corso di laurea magistrale ex DM 270/04;
- VISTO il D.R. n. 1346 del 30 settembre 2008 con il quale è stato emanato il Regolamento didattico del Corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari;
- VISTI i DD.RR. n. 1099 del 27 luglio 2009 e n. 1313 del 14 ottobre 2009 con i quali è stato modificato il predetto D.R. 1346/08;
- VISTA la delibera del Consiglio della Facoltà di Agraria del 14 settembre 2010 relativa all'approvazione di modifica agli Allegati A (Requisiti di accesso), B1 (Ordinamento didattico del corso di studio), B2 (Piano di studio a.a. 2010/11) e B3 (Insegnamenti e attività formative a.a 2010/11) del predetto Regolamento didattico;
- VISTA la delibera del Senato Accademico del 20 ottobre 2010;

DECRETA

Il Regolamento didattico del Corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, emanato con D.R. n. 1346 del 30 settembre 2008, già modificato con D.R. n. 1099 del 27 luglio 2009 e n. 1313 del 14 ottobre 2009, è ulteriormente modificato agli Allegati A (Requisiti di accesso), B1 (Ordinamento didattico del corso di studio), B2 (Piano di studio a.a. 2010/11) e B3 (Insegnamenti e attività formative a.a 2010/11).



Tali nuovi allegati A, B1, B2 e B3 che costituiscono parte integrante del presente decreto, sopprimono e sostituiscono i precedenti allegati al D.R. 1346 del 30 settembre 2008, già modificato con i DD.RR. n. 1099 del 27.07.09 e n. 1313 del 14.10.09, a decorrere dall'anno accademico 2010/11.

Campobasso, li 27 OTT. 2010

IL RETTORE
(Prof. Giovanni CANNATA)



Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari (classe LM 70)

Requisiti curriculari

1. Ai fini dell'accesso al corso di Laurea Magistrale LM 70 – Scienze e Tecnologie Alimentari - i requisiti curriculari sono automaticamente posseduti dai laureati nella classe delle lauree triennali L 26 (Scienze e Tecnologie Alimentari) e dai laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari e denominazioni equivalenti nel previgente ordinamento (DM 509/99). Classe delle lauree 20 (Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestale) e i laureati della classe 10 (Ingegneria industriale) dell'Università degli studi del Molise.
2. Il possesso dei requisiti curriculari è invece da sottoporre a valutazione per i laureati in altre classi di laurea:
 - a) D.M. 270/04: L-25 (Scienze e tecnologie agrarie e forestali) , L-2 (biotecnologie), L-13 (Scienze biologiche), L-27 (Scienze e tecnologie chimiche), L-29 (Scienze e tecnologie farmaceutiche), L-38 (Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali) e L-10 (Ingegneria Industriale);
 - b) D.M. 509/99: 20 (Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestale), 1 (Biotecnologie), 12 (Scienze biologiche), 21 (Scienze e tecnologie chimiche), 24 (Scienze e tecnologie farmaceutiche) e 40 (Scienze e tecnologie zootecniche e delle produzioni animali);
 - c) i laureati in possesso di lauree specialistiche/magistrali appartenenti a classi differenti da quella a cui appartiene la LM 70 (corrispondente alla Classe di laurea 78/S del DM 509/99) di cui al presente regolamento;
 - d) coloro che sono in possesso di lauree assimilabili a quelle del punto b conseguite ai sensi dei DD.MM. previgenti al DM 509/99, differenti dalla laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e lauree equipollenti o Diplomi Universitari triennali che rispondono ai requisiti minimi definiti ai punti successivi.
3. Per quanto concerne i casi del punto 2 i requisiti curriculari saranno considerati posseduti se il laureato ha conoscenze e competenze adeguate per poter seguire proficuamente il corso di laurea, in particolare:
 - la conoscenza delle principali reazioni chimiche/biochimiche che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari;
 - la conoscenza dei principali processi di trasformazione dell'industria alimentare ed il binomio processo produttivo - qualità del prodotto;
 - il possesso di strumenti logici e conoscitivi per comprendere il significato e le implicazioni delle principali operazioni e dei processi della tecnologia alimentare;
 - la consapevolezza della complementarità delle nozioni acquisite nelle diverse aree disciplinari per la gestione di un processo alimentare e per ottimizzare la qualità dei prodotti finiti;



- l'abilità nell'uso consapevole e proficuo di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari;

- la familiarità con le principali teorie economiche, dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi;

- la conoscenza e la capacità di interpretazione delle principali norme di legge in campo alimentare;

- la comprensione di concetti e metodi della qualità nella industria alimentare, la capacità di operare nell'ambito di un sistema di qualità secondo la norma ISO 9001:2000.

Le suddette conoscenze e competenze saranno verificate attraverso il possesso dei CFU indicati in tabella.

Attività formative di base		
ambito disciplinare	settore	CFU
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale	min 8
	FIS/02 Fisica teorica, modelli e metodi matematici	
	FIS/03 Fisica della materia	
	FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare	
	FIS/05 Astronomia e astrofisica	
	FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre	
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)	
	FIS/08 Didattica e storia della fisica	
	INF/01 Informatica	
	ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni	
	MAT/01 Logica matematica	
	MAT/02 Algebra	
	MAT/03 Geometria	
	MAT/04 Matematiche complementari	
	MAT/05 Analisi matematica	
	MAT/06 Probabilità e statistica matematica	
	MAT/07 Fisica matematica	
MAT/08 Analisi numerica		
MAT/09 Ricerca operativa		
SECS-S/01 Statistica		
Discipline chimiche	CHIM/01 Chimica analitica	min 8
	CHIM/02 Chimica fisica	
	CHIM/03 Chimica generale e inorganica	
	CHIM/06 Chimica organica	
Discipline biologiche	BIO/01 Botanica generale	min 8
	BIO/02 Botanica sistematica	
	BIO/03 Botanica ambientale e applicata	
	BIO/04 Fisiologia vegetale	
	BIO/05 Zoologia	
	BIO/10 Biochimica	
	BIO/11 Biologia molecolare	
BIO/13 Biologia applicata		
Attività formative caratterizzanti		
ambito disciplinare	Settore	CFU
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	min 15
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree	
	AGR/09 Meccanica agraria	
	AGR/13 Chimica agraria	
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	
	AGR/16 Microbiologia agraria	
	AGR/17 Zootecnica generale e miglioramento genetico	
	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale	

	AGR/19 Zootecnica speciale AGR/20 Zoocolture BIO/19 Microbiologia generale CHIM/10 Chimica degli alimenti CHIM/11 Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/07 Genetica agraria AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale BIO/09 Fisiologia CHIM/01 Chimica analitica CHIM/07 Fondamenti chimici delle tecnologie CHIM/10 Chimica degli alimenti CHIM/11 Chimica e biotecnologia delle fermentazioni ING-IND/10 Fisica tecnica industriale ING-IND/11 Fisica tecnica ambientale ING-IND/22 Scienza e tecnologia dei materiali MED/42 Igiene generale e applicata MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate VET/01 Anatomia degli animali domestici VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale VET/05 Malattie infettive degli animali domestici	min 15
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale IUS/03 Diritto agrario IUS/14 Diritto dell'unione europea SECS-P/01 Economia politica SECS-P/02 Politica economica SECS-P/07 Economia aziendale SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese SECS-P/10 Organizzazione aziendale SECS-P/13 Scienze merceologiche	min 6

Eventuali integrazioni curriculari in termini di CFU devono essere acquisite prima della verifica della preparazione individuale (art. 6 comma 1 DM 16/3/2007).

Adeguatezza della preparazione personale

4. Ai sensi dell'art. 6, co. 2, del D.M. 270/04, oltre ai requisiti curriculari d'accesso di cui sopra, l'adeguatezza della preparazione personale, in ingresso viene verificata con le modalità appresso definite:

- a) una analisi della documentazione degli studi pregressi dello studente ;
- b) una delle seguenti prove: colloquio, prova scritta e prova pratica su argomenti definiti al punto 3 e pubblicizzati sul sito WEB dell'Università.

Per il punto a) la verifica si ritiene superata con esito positivo se in sede di analisi degli studi pregressi risulta una votazione di almeno 100/110 per il titolo di studio che è stato considerato idoneo per i requisiti curriculari.

5. All'esito della verifica di cui al precedente punto 4, la Commissione esprime un giudizio di adeguatezza della personale preparazione dello studente, che se positivo autorizza la Segreteria Studenti a formalizzare l'iscrizione al CLM, se negativo comunica allo studente di adeguare la propria preparazione personale.

6. Eventuali integrazioni curriculari potranno essere acquisite con:

- a) iscrizione a singoli insegnamenti (art. 33 RDA) e relativa attestazione dei crediti conseguiti;
- b) partecipazione a corsi ed altre attività appositamente predisposti dalla Facoltà per permettere allo studente l'acquisizione delle conoscenze e competenze necessarie per soddisfare i requisiti di accesso.



**ORDINAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE
IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
IN VIGORE NELL'A.A. 2010/11**

Università	Università degli Studi del MOLISE
Classe	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
Nome del corso	Scienze e tecnologie alimentari <i>adeguamento di:</i> <i>Scienze e tecnologie alimentari (1258120)</i>
Nome inglese	Food Science and Technology
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
	trasformazione ai sensi del DM 16/03/2007, art 1 Classe 78/S

Il corso é ○ Scienze e tecnologie alimentari
(CAMPOBASSO)

numero di anni trasformati: **2**

Data del DM di approvazione dell'ordinamento didattico	04/05/2010
Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico	05/05/2010
Data di approvazione del consiglio di facoltà	30/03/2010
Data di approvazione del senato accademico	13/04/2010
Data della relazione tecnica del nucleo di valutazione	15/01/2008
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	10/12/2007
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	
Facoltà di riferimento ai fini amministrativi	AGRARIA
Modalità di svolgimento	convenzionale
Massimo numero di crediti riconoscibili	40
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.unimol.it

rilevazione OFF

Modifica

Sede del corso: - CAMPOBASSO

Organizzazione della didattica	semestrale
Modalità di svolgimento degli insegnamenti	Convenzionale
Data di inizio dell'attività didattica	01/10/2010
Utenza sostenibile	40

Sintesi del parere favorevole del Nucleo di valutazione ai fini dell'attivazione in data 14/06/2010

In adempimento a quanto previsto dal D.M. 544/2007, il Nucleo si esprime circa la sussistenza dei requisiti necessari (concernenti la trasparenza, per l'assicurazione della qualità dei processi formativi, i requisiti di strutture e di docenza di ruolo, le regole dimensionali relative agli studenti sostenibili per ciascun corso di studio) per l'attivazione dei corsi di studio ex DM 270/2004 riguardanti l'Offerta Formativa 2010-2011. Il Nucleo di Valutazione, esaminata la documentazione pervenuta relativa alle strutture disponibili e all'Offerta Formativa dei corsi di studio in esame e alla luce della normativa in materia (D.D. 10 giugno 2008 n. 61 - Requisiti di trasparenza - Parere sui requisiti necessari -, D.M. 544/2007 sui Requisiti dei corsi di studio), esprime parere favorevole all'inserimento dei Corsi di studio ex DM 270/2004 nell'Offerta Formativa 2010-2011. Il Nucleo, pertanto, attesta che sono soddisfatti tutti i requisiti necessari all'attivazione di tutti i corsi di studio relativi all'Offerta Formativa 2010-2011, con riferimento a quanto previsto dagli artt. 2, 3, 4, 5, 6, e 7 del D.M. n. 544/2007.

Docenti di riferimento

- CASTORIA Raffaello (AGR/12)
- IEVOLI Corrado (AGR/01)
- PANFILI Gianfranco (AGR/15)

Tutor disponibili per gli studenti

- BRUNO Francesco
- CASAMASSIMA Donato Vito
- CASTORIA Raffaello
- DELFINE Sebastiano
- LA FIANZA Giovanna
- MAIURO Lucia
- PANFILI Gianfranco
- REALE Anna
- SORRENTINO Elena

Previsione e programmazione della domanda

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999) No

Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999) No

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	48	42 - 60
	AGR/16 Microbiologia agraria		
	CHIM/01 Chimica analitica		
	CHIM/02 Chimica fisica		
Discipline della produzione e gestione.	AGR/01 Economia ed estimo rurale	20	16 - 30
	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee		
	AGR/19 Zootecnica speciale		

Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - minimo da D.M. 45

Totale Attività Caratterizzanti 68 58 - 90



Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/09 Meccanica agraria	12	12 - 20
	ING-IND/11 Fisica tecnica ambientale		min 12

Totale Attività Affini 12 12 - 20

Altre attività

	ambito disciplinare	CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	8 - 24
Per la prova finale		25	20 - 30
Ulteriori attività formative	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
(art. 10, comma 5, lettera d)	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	-	-
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		3	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-

Totale Altre Attività 40 31 - 57

CFU totali per il conseguimento del titolo 120

CFU totali inseriti 120 101 - 167

Piano degli studi del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari a.a. 2010/11

Gli Obiettivi formativi qualificanti sono riportati nell'allegato B1

Nella tabella seguente sono riportati gli insegnamenti, l'articolazione in moduli con i relativi crediti ed i settori scientifico disciplinari.

Primo anno				
denominazione esami	Unità didattiche	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	6
	Microbiologia dei prodotti cerealicoli e dolciari	AGR/16	car. DTA	4
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
Tirocinio	Tirocinio			3
A scelta dello studente	A scelta dello studente			5
				60
secondo anno				
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
Biotecnologie microbiche per l'industria agroalimentare	Biotecnologie microbiche per l'industria agroalimentare	AGR/16	car. DTA	6
		ING-IND/11	aff.	6
Scambio termico nell'industria alimentare	Scambio termico nell'industria alimentare			
Macchine e impianti per l'industria alimentare e per la logistica	Macchine e impianti per l'industria alimentare e per la logistica	AGR/09	aff.	6
A scelta dello studente	A scelta dello studente			7
Prova finale	Prova finale			25
				60



INSEGNAMENTI E ATTIVITA' FORMATIVE A.A. 2010/11

I programmi degli insegnamenti e i curricula scientifici dei docenti sono rinvenibili sul sito www.unimol.it nonché sulla Guida dello studente.

Nelle schede riguardanti i singoli insegnamenti sono riportati: le tipologie di attività, le modalità di svolgimento dell'insegnamento, gli obblighi di frequenza e le propedeuticità stabilite.