

REGOLAMENTO DIDATTICO

TITOLO I

FINALITA' E ORDINAMENTO DIDATTICO

Art. 1 - Premesse e finalità

1. Il presente Regolamento disciplina gli aspetti organizzativi e didattici del Corso di Studio in Scienze e tecnologie alimentari, di seguito indicato come CdS STAL, in conformità alla normativa vigente in materia, allo Statuto dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria e al Regolamento Didattico di Ateneo (RAD).
2. Il Corso di studio in Scienze e tecnologie alimentari afferisce alla Classe delle lauree L-26 in Scienze e tecnologie alimentari di cui al D.M. 16 marzo 2007 "Determinazione delle classi delle lauree universitarie". La composizione, le modalità di elezioni/nomina dei componenti e le attribuzioni del Consiglio del Corso di Studio e del Coordinatore del Consiglio di Corso di Studio sono disciplinate dagli articoli 44 e 45 dello Statuto di Ateneo.
3. Il Corso di studio in Scienze e tecnologie alimentari, si svolge nel Dipartimento AGRARIA che ne costituisce "Dipartimento di riferimento". La struttura didattica competente è il Consiglio di Corso di studio in Scienze e tecnologie alimentari.
4. Il CdS-STAL si propone di fornire allo studente adeguate conoscenze e competenze di base di matematica, di fisica, di chimica, di biologia, di genetica e di informatica, specificatamente orientate ai loro aspetti applicativi delle scienze e tecnologie, lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti; nonché un'adeguata preparazione in merito ai temi generali della produzione primaria e del sistema agro-alimentare. Nel percorso di studio, le varie discipline di base si integrano per sviluppare una formazione articolata su diversi livelli: propedeutici/metodologici di base, di tipo fisico-matematico nonché chimico e biologico; delle conoscenze settoriali; per l'acquisizione dei metodi disciplinari di indagine per l'utilizzo, a fini professionali, dei risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché fornire le conoscenze per la risoluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti. In particolare il percorso formativo mira a far acquisire padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione degli alimenti, delle materie prime e dei semilavorati. Saranno fornite conoscenze relative ai sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene nonché i principi dell'alimentazione umana ai fini della prevenzione e protezione della salute, per un proficuo dialogo con il mondo della medicina, nonché elementi e principi della legislazione alimentare, per un indispensabile rispetto della normativa vigente nonché dell'organizzazione e dell'economia delle imprese alimentari. Saranno forniti gli strumenti di conoscenza dei vari contesti aziendali ed i relativi aspetti economici, gestionali ed organizzativi propri dell'intera filiera produttiva dei prodotti alimentari. Gli studenti saranno in possesso degli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze, anche con mezzi informatici ed in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, di norma l'inglese. Le attività formative comprendono anche attività di laboratorio, relative ad attività caratterizzanti, per un congruo numero di crediti e prevedono, in relazione a obiettivi specifici ed in riferimento alla preparazione della prova finale, un congruo numero di crediti per attività di laboratorio o per stages professionalizzanti svolti presso aziende, enti esterni o strutture di ricerca.

5. Il CdS-STAL fornisce le conoscenze e le competenze cognitive di base e propedeutiche alla Laurea Magistrale - classe 70 – in Scienze e tecnologie alimentari e forma la figura professionale di:

- Tecnico della debiotizzazione industriale e urbana;
- Tecnico di laboratorio bio-chimico;
- Tecnico delle produzioni alimentari.

6. Il laureato in Scienze e tecnologie alimentari svolge l'attività professionale sia in forma autonoma che alle dipendenze di aziende pubbliche e private. Le capacità acquisite consentiranno al laureato di svolgere compiti tecnici, di programmazione e di vigilanza nelle attività di ristorazione e somministrazione degli alimenti, nonché in quelle di valutazione delle abitudini e dei consumi alimentari. Avrà la capacità di coordinare i molteplici saperi e le diverse attività legate agli alimenti ed alla alimentazione, tenuto conto della unica e specifica visione completa di integrazione verticale, o di filiera (dal campo alla tavola), in specifici settori produttivi del mondo alimentare; nonché la capacità di intervenire nelle diverse fasi di programmazione, produzione, controllo e distribuzione di specifiche categorie alimentari di coordinazione delle diverse attività legate alla gastronomia. Nell'ambito specifico di competenza, sarà in possesso di adeguate capacità e strumenti per collaborare nella gestione e nella comunicazione dell'informazione; per lavorare in gruppo, per operare con definiti gradi di autonomia e per inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

I laureati della classe potranno svolgere autonomamente attività professionali in numerosi ambiti diversi, tra i quali:

- il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari e degli edifici e impianti a supporto;
- 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;
- il controllo dei processi di preparazione e somministrazione dei pasti in strutture di ristorazione collettiva, istituzionale e commerciale, ivi comprese quelle eno-gastronomiche;
- la gestione della qualità globale di 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'impresе di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
- il confezionamento e la logistica distributiva. Potranno, inoltre, collaborare:
- all'organizzazione ed alla gestione di interventi nutrizionali da parte di enti e strutture sanitarie;
- allo studio, la progettazione e la gestione di programmi di sviluppo agro-alimentare, anche in collaborazioni con agenzie internazionali e dell'Unione Europea;
- alla programmazione ed alla vigilanza dell'alimentazione umana in specifiche situazioni, legate alla preparazione e la somministrazione dei pasti;
- alle attività connesse alla comunicazione, il giornalismo ed il turismo eno-gastronomico.

7. L'ordinamento didattico del CdS-STAL, con il quadro generale delle attività formative, redatto secondo lo schema della banca dati ministeriale, è riportato nell'Allegato 1 che costituisce parte integrante del presente Regolamento.

8. Il presente Regolamento, in armonia con il Regolamento Didattico di Ateneo (RDA), disciplina l'organizzazione didattica del Corso di studio.

9. Il Corso di studio non può essere attivato se non supera la procedura di Accredimento iniziale prevista dal DM 47 del 30 Gennaio 2013.

Art. 2 – Strutture di supporto del Corso di studio in Scienze e tecnologie alimentari

1. Commissione didattica. La Commissione didattica viene nominata dal Consiglio di Dipartimento. E' attualmente composta da 3 docenti del Dipartimento, afferenti a SSD differenti ed ognuno designato da un'Area disciplinare e dal Responsabile dell'Ufficio Didattica del Dipartimento. La Commissione Didattica svolge le seguenti attività: (i) analisi delle singole richieste di iscrizione e di trasferimento intra/extra Dipartimento; (ii) riconoscimento dei crediti formativi già maturati; (iii) approvazione dei piani di studio individuali; (iv) convalida delle attività formative nell'ambito di convegni, seminari, ecc. La Commissione Didattica, inoltre, ha funzione di orientamento in ingresso e in itinere per le attività di competenza e può individuare e proporre criteri per il miglioramento dell'efficienza e dell'efficacia delle attività didattiche.

2. Commissione tirocini. La Commissione tirocini viene nominata dal Consiglio di Dipartimento. E' attualmente composta da 4 docenti del Dipartimento afferenti a SSD diversi e da un'unità di personale tecnico-amministrativo. La Commissione svolge le seguenti attività: (i) promuove e attiva le Convenzioni con le Aziende/Enti presso le quali gli studenti possono svolgere il tirocinio; (ii) cura l'assegnazione dello studente alla Azienda/Ente, l'assegnazione del Tutor universitario e di quello aziendale; (ii) valuta la relazione di tirocinio predisposta dallo studente e visionata dal Tutor universitario. Le attività che fanno capo alla Commissione tirocini, sono regolamentate da apposito Regolamento, disponibile sul sito web di Dipartimento.

3. Commissione Erasmus. La Commissione Erasmus viene nominata dal Consiglio di Dipartimento. E' attualmente costituita da 3 docenti, tra i quali viene designato il Presidente dal Responsabile di Ateneo all'internazionalizzazione. La Commissione ha i seguenti compiti: (i) selezionare gli studenti (indicati come 'studenti in uscita') e i dottorandi che partecipano annualmente alle procedure di selezione dei Programmi di Mobilità Erasmus ed Erasmus- Placement bandite dall'Ateneo; (ii) verificare l'operato svolto dagli studenti in uscita presso l'università o l'ente straniero di accoglienza; (iii) effettuare il riconoscimento dei CFU acquisiti dagli studenti in uscita presso l'università o l'ente straniero di accoglienza; (iv) monitorare l'operato degli studenti stranieri (indicati come 'studenti in entrata'), provenienti da università o enti stranieri di ricerca, assegnatari di borsa Erasmus o Erasmus-Placement, presso i Corsi di studio del Dipartimento; (v) fornire all'Ufficio Relazioni Internazionali di Ateneo le documentazioni (certificazioni esami sostenuti, verbali delle procedure di selezione) relative agli studenti in entrata ed in uscita; (vi) proporre accordi bilaterali per la mobilità.

Art. 3 - Organizzazione didattica

1. Il CdS-STAL è organizzato in un unico curriculum, secondo quanto indicato nell'Allegato n.1.

2. L'organizzazione didattica del CdS-STAL prevede 10 ore di attività didattica assistita per ogni CFU; l'attività didattica assistita comprende, oltre alle ore relative alle lezioni frontali, anche quelle riservate ad esercitazioni d'aula e di campo, laboratori, visite tecniche, altre attività. Il numero di ore dedicate ad attività didattica assistita, diversa dalle lezioni frontali, viene fissato dai docenti dei singoli insegnamenti, ma non può essere inferiore al 10% delle ore totali di attività didattica assistita.

3. Le attività formative proposte dal CdS-STAL, l'elenco degli insegnamenti e la loro organizzazione in moduli, i CFU assegnati a ciascuna attività formativa, l'elenco dei docenti impegnati nel Corso di studio e gli insegnamenti corrispondenti, sono definiti nell'Allegato n.1 - soggetto a verifica annuale da parte del Consiglio di CdS - e rese pubbliche nel sito web di Dipartimento nonché all'interno della Scheda Unica Annuale (SUA-CdS). Allo stesso modo anche le attività formative annualmente attivate ed ogni eventuale ulteriore aggiornamento dell'Allegato n.1, sono resi noti nel sito web di Dipartimento e attraverso la Scheda Unica Annuale del Corso di studio (SUA-CdS), il Manifesto degli studi del Dipartimento AGRARIA, - sede amministrativa del Corso -, e le altre forme di comunicazione individuate. Con le stesse modalità sono resi

noti, prima dell'inizio dell'anno accademico, i programmi degli insegnamenti e delle altre attività formative di cui alla tipologia d) dell'articolo 10, comma 5 del D.M. 24 ottobre 2004 n. 270, nonché il calendario didattico e quello relativo alle diverse tipologie di verifica dell'apprendimento – calendario degli appelli di esami, delle verifiche ecc.

4. Le “Altre attività formative” (attività formative diverse da quelle di base, caratterizzanti e affini) hanno i CFU ed i contenuti descritti nell'Allegato 2, che costituisce parte integrante del presente Regolamento.

5. Le attività di ricerca a supporto delle attività formative che caratterizzano il profilo del Corso di Studio sono consultabili presso il sito web del Dipartimento di AGRARIA dell'Università degli Studi “Mediterranea” di Reggio Calabria, a cui il Corso di Studio in Scienze e tecnologie alimentari fa riferimento.

Art. 4 - Ammissione

1. Per essere ammessi al CdS-STAL occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo.

2. Allo scopo di accertare il livello di preparazione di base vengono somministrati prima dell'inizio di ogni a.a. dei test di autovalutazione riguardanti argomenti di Matematica, Fisica, Chimica, Biologia e di cultura generale. Le procedure di accertamento delle conoscenze sopra citate consisteranno in una prova obbligatoria, con esito non vincolante, le cui modalità e contenuti saranno definiti annualmente dal Dipartimento su proposta del Consiglio di Corso di Studio. I risultati del test di autovalutazione non costituiranno, comunque, elemento ostativo per l'immatricolazione.

3. Il mancato raggiungimento del punteggio minimo comporterà l'attribuzione di Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA).

4. Il recupero degli OFA potrà avvenire mediante la frequenza dei corsi di potenziamento ed il superamento della relativa prova finale ovvero attraverso il superamento del corrispondente esame curriculare

Art. 5 – Attività a scelta dello studente e Piano di studi individuale

1. Le attività a scelta dello studente consistono in un esame su insegnamenti a scelta per un totale di 12 CFU. Lo studente può scegliere insegnamenti impartiti in Corsi di primo livello, afferenti al Dipartimento di AGRARIA o ad altri Dipartimenti dell'Ateneo, purché coerenti con le tematiche del Corso di Studio in Scienze e tecnologie alimentari o con tematiche interdisciplinari ad esso pertinenti, ed i cui contenuti non si sovrappongano con quelli di un insegnamento obbligatorio, o di altro insegnamento a scelta, per più di metà dei CFU previsti. La scelta degli insegnamenti viene formalizzata attraverso la presentazione, all'inizio del III anno, di un Piano di studi individuale. La scadenza per la presentazione del Piano di studi è fissata al 1 novembre.

2. Il Piano di studi individuale viene approvato dalla Commissione didattica del Dipartimento di AGRARIA (CDDA).

3. Per agevolare la scelta, la CDDA renderà disponibili all'indirizzo web di Dipartimento, entro la

scadenza fissata al comma 3, elenchi di insegnamenti impartiti nei Corsi di Studio afferenti al Dipartimento che rispondono ai criteri indicati, salva la possibilità di scelta di insegnamenti di Corsi di Studio afferenti ad altri Dipartimenti, come disposto dal comma 1.

Art. 6 – Valutazione dei risultati dell'apprendimento

1. I crediti formativi assegnati ad ogni insegnamento sono conseguiti dallo studente attraverso il superamento della verifica dell'apprendimento. La verifica può avvenire con modalità anche differenti per i diversi insegnamenti, ma comunque riconducibili alle seguenti tipologie: esame finale scritto, esame finale orale, prove in itinere di diversa tipologia, presentazione di progetti, ecc. Il Dipartimento adotterà un apposito Regolamento che tenendo conto del Codice etico e del Regolamento didattico di Ateneo normerà attraverso linee guida lo svolgimento delle differenti tipologie di valutazione dell'apprendimento previste. La somministrazione delle differenti tipologie di verifica sarà regolamentata attraverso apposito calendario annualmente proposto e approvato dal CdS-STAL. Le modalità di verifica vengono stabilite dai Docenti e indicate nelle Schede di trasparenza degli insegnamenti.
2. Per le attività di tirocinio e stage, la verifica consiste nella presentazione di una relazione di tirocinio predisposta dallo studente, visionata dal Tutor universitario e valutata dalla Commissione Tirocini, secondo criteri - normati da apposito regolamento visibile sul portale web dipartimentale - e con punteggi fissati dalla stessa e resi noti sul sito web di Dipartimento.
3. I crediti acquisiti durante periodi di studio all'estero vengono riconosciuti, senza ulteriori verifiche, in base alle modalità stabilite dalla Commissione Erasmus di Dipartimento.

Art. 7 – Periodi di studio svolti presso Università straniere

1. Il Consiglio di Corso di Studio incoraggia la mobilità internazionale degli studenti come mezzo di scambio culturale e integrazione alla loro formazione personale e professionale ai fini del conseguimento del titolo di studio. Riconosce pertanto i periodi di studio svolti presso strutture universitarie straniere nell'ambito di accordi bilaterali (in particolare quelli previsti dal Programma Erasmus, ma anche da altre convenzioni stipulate dall'Ateneo) come strumento di formazione analogo a quello offerto dal Dipartimento a parità di impegno dello studente e di contenuti coerenti con il percorso formativo.
2. Il Learning Agreement è il documento che definisce il progetto delle attività formative da seguire all'estero e da sostituire ad alcune delle attività previste per il Corso di Laurea. Esso stabilisce, preventivamente, un numero di crediti equivalente a dette attività, proporzionalmente al periodo di permanenza all'estero (60 crediti per una annualità, 30 per un semestre, 20 per un trimestre), e deve essere elaborato dallo studente insieme al delegato Erasmus di Dipartimento.
3. La scelta delle attività formative da svolgere all'estero viene effettuata in maniera che esse, nel loro insieme, siano mirate all'acquisizione di conoscenze e competenze coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di Laurea, senza ricercare l'equivalenza dei contenuti, l'identità delle denominazioni o la corrispondenza univoca dei crediti tra le singole attività formative delle due istituzioni.
4. Al termine del periodo di studio, il Consiglio di Corso di Studio, su proposta del Delegato Erasmus di Dipartimento e in base ai risultati conseguiti e adeguatamente documentati dall'Ateneo estero (nel caso del Programma Erasmus, attraverso il Transcript of Records), riconosce l'attività formativa svolta all'estero sia per quanto riguarda i CFU acquisiti presso l'Università straniera che per l'eventuale votazione conseguita.
5. A ciascun esame il Consiglio di Corso di Studio assegna una votazione corrispondente al giudizio di merito conseguito all'estero, basandosi, ove possibile, sul sistema semplificato "Tabella dei voti ECTS", riportato sulla Guida ECTS dell'Unione Europea, che mette a confronto la tabella che rileva la distribuzione statistica dei voti attribuiti nell'ultimo biennio nei corsi appartenenti all'Area di Agraria con la corrispondente tabella percentuale rilevata dall'Università che ha ospitato lo studente. La tabella sarà pubblicata sul sito

di Ateneo, nella pagina www.unirc.it/internazionalizzazione.php.

6. L'attività di studio e ricerca svolta all'estero ai fini della preparazione della prova finale o di tirocini formativi viene riconosciuta, in termini di CFU, nelle rispettive voci previste dall'ordinamento del Corso di Studio.

Art. 8 – Propedeuticità

1. Il Consiglio di Corso di studio nell'approvare il Manifesto degli studi, indica la propedeuticità tra le materie. Le propedeuticità vengono proposte dai docenti dei singoli insegnamenti, discusse e deliberate dal Consiglio di Corso di studio, e riportate nelle Schede di trasparenza degli insegnamenti redatte annualmente dai docenti e rese note secondo le modalità descritte nel comma 3. dell'Art. 3 del presente Regolamento.

2. Nel caso di mancata deliberazione, si intendono confermate le propedeuticità dell'anno accademico precedente. Le propedeuticità restano valide per la coorte di studenti dell'anno accademico di riferimento ed eventuali variazioni intervenute negli anni accademici successivi non hanno valore retroattivo per cui non possono essere applicate a coorti di studenti precedenti all'a.a. di modifica.

3. Lo studente in Scienze e tecnologie alimentari non potrà sostenere gli esami di insegnamenti che prevedono propedeuticità se prima non avrà superato gli esami degli insegnamenti indicati come propedeutici.

Art. 9 - Iscrizione agli anni successivi

Per l'iscrizione al secondo e terzo anno del CdS-STAL non è richiesta l'acquisizione di un numero minimo di CFU.

1. Per gli esami già sostenuti, che non trovino perfetta corrispondenza con le attività formative di cui all'All. n.1, si applicano le regole di conversione riportate nell'All. n.2.

Art. 10 - Prova finale

1. La prova finale dello studente in Scienze e tecnologie alimentari consisterà nella presentazione di un elaborato su un argomento, assegnato da un docente relatore, concernente un'esperienza scientifica originale, attinente alle tematiche delle tecnologie alimentari. La valutazione dell'elaborato sarà normata da apposito regolamento di Dipartimento - che sarà reso noto sul sito web del Dipartimento - nell'ambito del quale verranno definite anche le modalità di presentazione e la composizione della Commissione esaminatrice.

Art. 11- Trasferimenti da altri corsi di laurea, da altri atenei, e riconoscimento CFU

1. I trasferimenti da altri corsi di Laurea dell'Università Mediterranea o da altri Atenei sono soggetti a riconoscimento di CFU da parte della Commissione didattica del Dipartimento di AGRARIA (CDDA) secondo i criteri fissati dalla stessa.

2. Il numero di CFU riconoscibili per abilità professionali, certificate ai sensi della normativa vigente in materia, nonché per altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario, alla cui progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso, non può essere superiore a dodici. Il riconoscimento viene effettuato dalla CDDA esclusivamente sulla base delle competenze dimostrate da ciascuno studente; sono escluse forme di riconoscimento attribuite collettivamente (art. 14, comma 1, della Legge 30 dicembre 2010, n. 240).

TITOLO II

NORME FINALI E TRANSITORIE

Art. 12 - Modifiche al Regolamento

1. Le modifiche al presente Regolamento sono proposte dal Coordinatore del CdS o da almeno un terzo dei membri del Consiglio, e dovranno essere approvate con il voto favorevole della maggioranza assoluta degli aventi diritto. Tali modifiche dovranno essere sottoposte all'approvazione del Consiglio di Dipartimento.

2. Con l'entrata in vigore del RDA o di altre nuove disposizioni in materia si procederà in ogni caso alla verifica e all'integrazione del presente Regolamento.

3. Il presente Regolamento si applica a tutti gli studenti immatricolati al Corso di Studi secondo il D.M. 24 ottobre 2004 n. 270 a partire dall'a.a. 2013-14 e a tutti gli studenti che opteranno per tale Ordinamento degli Studi. Ha validità almeno per i tre anni successivi all'entrata in vigore, e comunque sino all'emanazione del successivo Regolamento.

Art. 13 - Studenti provenienti dall'ordinamento ex D.M. 3 novembre 1999 n. 509

1. Agli studenti che, già iscritti al Corso di Laurea in Scienze e tecnologie alimentari della Classe 20 dell'ordinamento ex D.M. 3 novembre 1999 n. 509, intendano passare al CdS-STAL della Classe delle lauree L26 dell'ordinamento ex D.M. 24 ottobre 2004 n. 270, saranno riconosciute le attività formative frequentate, purché completate da un accertamento conclusivo individuale. Gli studenti dovranno inoltre integrare l'acquisizione dei CFU del II anno con l'insegnamento "Diritto dei mercati agroalimentari".

2. L'istanza per il riconoscimento dei CFU deve essere inoltrata al Direttore del Dipartimento entro il termine di scadenza per le iscrizioni annualmente fissato dall'Ateneo.

3. La Commissione didattica di Dipartimento prenderà in esame le singole istanze fornendo ogni possibile suggerimento per le eventuali integrazioni necessarie.

Allegato 1 - Piano didattico aa.aa. 2016-2019

Anno	Corso 270/DM 47_13	Modulo	CFU	SSD	Amb	Esami	Note
1	Genetica	No	6	AGR/07	A	1	Mutuato da STAL
1	Elementi di Matematica	No	6	MAT/05	A	1	
1	Biologia vegetale	No	8	BIO/03	A	1	
1	Chimica	No	10	CHIM/03	A	1	
1	Elementi di fisica	No	6	FIS/01	A	1	Mutuato da STA
1	Inglese		6		c+d	ID	Mutuato da STA
2	Biochimica e Fisiologia vegetale	Biochimica vegetale	6	AGR/13	B	1	
		Fisiologia vegetale	6	AGR/13	B		
2	Difesa degli alimenti e dei manufatti dagli animali infestanti	No	6	AGR/11	B	1	
2	Patologia delle piante e dei prodotti vegetali	No	6	AGR/12	B	1	
2	Agronomia e colture erbacee e arboree industriali	Agronomia e colture erbacee industriali	6	AGR/02	B	1	
		Colture arboree industriali	6	AGR/03	B		
2	Chimica e sicurezza degli alimenti	No	6	CHIM/10	B	1	
2	laboratorio di metodi e strumenti di elaborazione dei dati	No	3		d	ID	
2	Operazioni unitarie della tecnologia alimentare I	No	6	AGR/15	B	1	
2	Nutrizione animale e Tecnica mangimistica	Principi di Nutrizione animale	3	AGR/18	C	1	
		Tecnica Mangimistica	3	AGR/18	C		
3	Fondamenti di Industrie Agrarie e Gestione della Qualità Alimentare	No	6	AGR/15	B	1	
3	Ingegneria dei Sistemi agroalimentari	Idraulica	6	AGR/08	C	1	
		Costruzioni per le industrie agrarie	6	AGR/10	C		
3	Microbiologia degli alimenti	Microbiologia generale	6	AGR/16	B	1	Mutuato da SFA
		Microbiologia delle fermentazioni	6	AGR/16	B		
3	Analisi chimica e Controllo dei Prodotti Alimentari	No	6	AGR/15	B	1	
3	Tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti agro-alimentari	No	6	AGR/15	B	1	
3	Diritto dei mercati agroalimentari	No	6	IUS/03	B	1	Mutuato da SFA
3	Economia e Politica agroalimentare	Economia e Marketing agroalimentare	6	AGR/01	B	1	
		Politica agroalimentare	6	AGR/01	B		
3	A scelta		12		a	1	
3	Prova finale		4		c		
3	Stages e tirocinio est.		3		e		

3	Tirocini form. e di orientamento		2		d		
TOTALE CFU		180	TOTALE ESAMI			20	

a) D.M. 22/10/2004, n. 270 art.10, c.5, l. a

c) D.M. 22/10/2004, n. 270 art.10, c.5, l. c

d) D.M. 22/10/2004, n. 270 art.10, c.5, l. d

e) D.M. 22/10/2004, n. 270 art.10, c.5, l. e

Allegato 2 - Altre attività formative aa.aa. 2016-2019

AMBITO DISCIPLINARE		CFU	CONTENUTI ASSEGNATI DAL CdS
A scelta dello studente		12	Materie a scelta (unico esame 12 CFU)
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lett.c)	Per la prova finale	4	Prova finale (4 CFU)
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	Inglese, (6 CFU)
Ulteriori conoscenze linguistiche (art. 10, comma 5, lett. d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	
Abilità informatiche e telematiche (art. 10, comma 5, lett. d)	Metodi e strumenti di elaborazione dei dati	3	Laboratorio di metodi e strumenti di elaborazione dei dati, (3 CFU)
Tirocini formativi e di orientamento (art. 10, comma 5, lett. d)		2	Tirocini formativi e di orientamento, (2 CFU)
Per stages e tirocini presso imprese, Enti pubblici o privati, Ordini professionali (art. 10, comma 5, lett. e)		3	Per stages e tirocini presso imprese, Enti pubblici o privati, Ordini professionali, (3 CFU)