



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA
Nome del corso in italiano RED	Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti(<i>IdSua:1546673</i>)
Nome del corso in inglese RED	Agricultural and Food Sciences and Technologies
Classe	L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali & L-26 - Scienze e tecnologie alimentari RED
Lingua in cui si tiene il corso RED	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea RED	http://www.dsv.unimore.it/site/home/didattica/corsi-di-laurea/articolo1003020804.html
Tasse	http://www.unimore.it/ammissione/tasse.html
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	FAVA Patrizia
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Studio Scienze e tecnologie agrarie e degli alimenti
Struttura didattica di riferimento	Scienze della vita

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	ARRU	Laura	BIO/04	RU	1	Base
2.	BIGNAMI	Cristina	AGR/03	PO	1	Caratterizzante
3.	CONTE	Angela	BIO/10	PO	1	Base
4.	ENDRIGHI	Emiro	AGR/01	PA	1	Caratterizzante

5.	FRANCIA	Enrico	AGR/02	RU	1	Caratterizzante
6.	MAISTRELLO	Lara	AGR/11	RU	1	Caratterizzante
7.	SGARBI	Elisabetta	BIO/03	PA	1	Base
8.	STEFANI	Emilio	AGR/12	PA	1	Caratterizzante
9.	VOLPELLI	Luisa Antonella	AGR/18	PA	1	Caratterizzante
10.	ANTONELLI	Andrea	AGR/15	PO	1	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti

BERSELLI Andrea 217352@studenti.unimore.it
MARTINELLI Simone 217354@studenti.unimore.it
PRAMPOLINI Giovanni 227001@studenti.unimore.it
PASINI Marcello 225695@studenti.unimore.it

Gruppo di gestione AQ

CRISTINA BIGNAMI
PATRIZIA FAVA
EMANUELA LOSI
LUISA ANTONELLA VOLPELLI

Tutor

Luisa Antonella VOLPELLI
Elisabetta SGARBI
Gian Carlo MANICARDI
Cristina BIGNAMI

Il Corso di Studio in breve

26/04/2018

Il Corso di Laurea in Scienze e tecnologie agrarie e degli alimenti prevede due curricula:

- Tecnologie agrarie
- Tecnologie alimentari

E' composto da un biennio comune durante il quale vengono acquisite le conoscenze fondamentali tramite le discipline di base (matematica, fisica, chimica e biologia) e quelle caratterizzanti dei diversi ambiti (produzioni agrarie vegetali ed animali, difesa delle produzioni, trasformazione e tecnologie alimentari, economia) necessarie per una visione e comprensione complessiva del sistema agroalimentare.

Durante il terzo anno, lo studente approfondisce uno dei due campi (agricoltura e industria alimentare) scegliendo tra i curricula proposti:

- Tecnologie agrarie, che porta ad approfondire le conoscenze e competenze inerenti il comparto agricolo allargato tramite gli insegnamenti tipici dell'ambito agronomico, zootecnico, della difesa ecocompatibile, del genio rurale nell'ottica dello sviluppo di un sistema agricolo competitivo e sostenibile.
- Tecnologie alimentari, che focalizza le conoscenze e competenze sugli argomenti inerenti la trasformazione delle produzioni agricole tramite gli insegnamenti tipici dell'ambito tecnologico, impiantistico, microbiologico, analitico ad ampio spettro, del confezionamento alimentare, nell'ottica di una gestione responsabile e innovativa della qualità degli alimenti.

Il Corso prevede un Tirocinio formativo presso aziende o Enti convenzionati che costituisce un'opportunità significativa di conoscenza diretta del mondo del lavoro.

Il laureato in Scienze e tecnologie agrarie e degli alimenti svolge compiti tecnici di gestione e controllo nelle attività di produzione, conservazione e distribuzione nel comparto agroalimentare; suo ruolo professionale generale è quello di contribuire alle finalità complessive ed articolate di tale comparto in virtù del miglioramento costante delle produzioni agrarie e dei prodotti alimentari in senso quantitativo, qualitativo ed economico, garantendone la sostenibilità complessiva anche grazie al recepimento delle innovazioni.



QUADRO A1.a
RAD

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

16/04/2014

Il percorso di modifica della offerta formativa da ordinamento 509 a 270 è iniziato nel 2007, con una consultazione preliminare di parti interessate individuate dal Consiglio di Facoltà nella seduta del 14/05/2007 (Allegato 1). La prima riunione si è svolta il 2/07/2007 e da questa sono emerse utili indicazioni sulla progettazione della nuova offerta formativa (Allegati 2 e 3). Nel 2008 (delibera di Consiglio di Facoltà del 20/02/2008) (Allegato 4), sulla base delle parti interessate intervenute nella riunione dell'anno precedente, è stato istituito un Comitato di indirizzo ampliato con l'inserimento di rappresentanti delle imprese, composto da: Preside, Commissione Didattica, Coordinatore Didattico, Presidenti del Consiglio di Classe e di Interclasse, rappresentanti di Imprese del territorio nei settori produzione sementiera, agro-biotech e agro-alimentare, di Istituzioni pubbliche (Comune e Provincia di Reggio Emilia, Consorzio Fitosanitario Provinciale), degli Ordini Professionali degli Agronomi e Forestali, dei Tecnologi Alimentari, dell'Associazione Nazionale Biotecnologi Italiani, e delle Associazioni di categoria. Al suddetto comitato è stata inviata una proposta di offerta formativa progettata tenendo conto anche delle indicazioni scaturite dalla riunione del 2/07/2007 ed approvata in Consiglio di Classe il 14/05/2008 (Allegato 5) e di Facoltà il 15/05/2008 (Allegato 6). Il Comitato si è quindi riunito presso la sede dell'allora Facoltà di Agraria il 09/06/2008 discutendo in dettaglio la proposta (Allegato 7). In seguito all'esito del suddetto incontro sono state apportate ulteriori modifiche, che, nel rispetto di vincoli formali e sostanziali, hanno recepito gran parte dei suggerimenti (Consiglio di Facoltà del 16/07/2008, Allegato 8) e il piano dell'offerta formativa modificata è stato di nuovo inviato, in data 3/9/2008 (Prot.n. 68/08, Allegato 9), ai componenti del Comitato di indirizzo chiedendo di esprimere ancora un parere sui percorsi proposti. Il Comitato di indirizzo ha espresso parere favorevole sui contenuti e sulla struttura dei corsi proposti, sugli obiettivi formativi e la potenziale ricaduta per il futuro ingresso dei laureati nel mondo del lavoro. Per il futuro, la Conferenza dei Presidenti dei corsi di studio afferenti al Dipartimento di Scienze della Vita e i Docenti del CdS, al fine di verificare le esigenze di formazione nel settore Agro-alimentare e di conseguenza adeguare il percorso formativo, manterranno i contatti con le imprese e gli enti attraverso l'organizzazione di incontri a cadenza annuale.

Il giorno 8 novembre 2013 si è svolto presso il Padiglione Besta (DSV sede di Reggio Emilia) l'incontro con il Comitato di indirizzo che era stato previsto, al momento della compilazione della scheda SUA del CdS, per la fine del mese di ottobre 2013. Pur non essendo previste sostanziali modifiche dell'attuale CdS, tale incontro aveva lo scopo di illustrare alle parti interessate, con le quali era stata progettata l'attuale offerta formativa al momento del passaggio in 270/04, la sua evoluzione e cogliere le eventuali nuove necessità di formazione, in funzione delle esigenze del mercato del lavoro. Sono stati presentati i risultati conseguiti nel corso degli anni successivi alla rimodulazione del CdS, compresi quelli di efficacia del corso, di gradimento dei laureati e di occupabilità e il Comitato ha espresso un giudizio complessivamente positivo. (vedi Allegato 10)

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO A1.b

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)

11/04/2018

La consultazione del Comitato di Indirizzo (CI) è iniziata fin dai primi momenti della riformulazione dell'offerta formativa per il suo

adeguamento alle direttive del DM 270. Tali consultazioni e quelle successive hanno portato alla definizione dell'offerta formativa fino all'a.a. 2016/2017.

Il 18 Marzo 2015 si è svolta la prima edizione di MOREJobs- Career Day UNIMORE 2015, e in questa occasione il Presidente del Corso di laurea, il gruppo AQ e altri docenti del CdS hanno incontrato il Comitato d'Indirizzo, ai fini di discutere insieme possibili miglioramenti dell'offerta formativa. In questa occasione, pur ricevendo una sostanziale conferma della validità della formazione offerta dal CdS, sono state poste le basi per un'azione più incisiva del Comitato stesso nell'accompagnamento dei laureati nel mondo del lavoro. Una delle proposte da subito accettate è stata quella di assumere come prassi l'invio a UNINDUSTRIA Reggio Emilia dell'elenco dei laureati per ciascuna seduta di laurea, completo del titolo delle tesi e del nome del referente scientifico, per facilitare la diffusione della conoscenza dei laureati del CdS tra gli associati UNINDUSTRIA Reggio Emilia (Allegato 1: Verbale della seduta del 18/03/2015). Nonostante nel corso di questa riunione ci si fosse orientati verso una convocazione biennale, le rapide mutazioni del mondo del lavoro e le richieste da esso provenienti hanno portato alla ridefinizione della cadenza delle consultazioni, con una cadenza oggi annuale, come indicato anche nel Sistema di Gestione del CdS allegato in questa scheda nella sezione D (Qualità), Quadro D2.

Nel mese di marzo 2016, il Presidente del CdS ha provveduto, in accordo con il Gruppo AQ, a ridefinire il CI, la cui composizione è stata approvata nel corso della seduta del Consiglio di Corso di Studio del 07/03/2016. A tutti i membri del CI, nella sua ridefinita composizione, è stato inviato un Questionario (Allegato 2: lettera di presentazione del Questionario; Allegato 3: Questionario) per la rilevazione delle conoscenze/competenze richieste al laureato nel momento del suo ingresso nel mondo del lavoro. Nell'Allegato 4 del documento inserito si riporta il resoconto della valutazione fatta a seguito dell'invio da parte dei membri dei questionari compilati. Il resoconto è stato presentato e discusso nella seduta di Consiglio di Corso di Studio del 27/05/2016, presente in Area Riservata del Dipartimento di Scienze della Vita.

Il 15 dicembre 2017 il Comitato di indirizzo è stato convocato in presenza e il resoconto delle riunioni è consultabile al link indicato ed è inserito anche come file pdf in questa sezione. Durante l'incontro il Presidente ha presentato l'evoluzione del CdS negli ultimi dieci anni, ponendo particolare attenzione sul consolidamento delle immatricolazioni e sugli ottimi risultati, rispetto alla media nazionale, delle prospettive occupazionali, per coloro che non proseguono gli studi, e della soddisfazione dei laureati per la formazione ricevuta.

Oltre alle consultazioni del CI, sono a disposizione del CdS per la definizione delle figure professionali richieste nel settore agroalimentare, documenti (studi di settore) raccolti dal Responsabile del DSV per l'Orientamento al lavoro e Job Placement (prof. Malagoli) e archiviati nell'area riservata del Dipartimento di Scienze della Vita nella cartella "Materiale Offerta Formativa"

Descrizione link: Comitato di indirizzo STAA

Link inserito: <http://www.dsv.unimore.it/site/home/dipartimento/organizzazione/articolo1003030430.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Riunione Comitato di Indirizzo

QUADRO A2.a

R&D

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Il Corso di Laurea in Scienze e tecnologie agrarie e degli alimenti si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione di filiera delle attività produttive in campo agro-alimentare, dalla produzione al consumo. Infatti, le conoscenze e le capacità richieste a chi opera professionalmente nel settore agro-alimentare hanno raggiunto una complessità di interazioni tale da rendere utile la formazione di una figura professionale con caratteristiche specifiche e competenze interdisciplinari. Il Corso è impostato in modo da dare al laureato, qualunque sia il curriculum scelto, una visione completa del processo produttivo e delle tecnologie di trasformazione. Questa articolazione è finalizzata anche ad offrire una preparazione mirata a soddisfare le esigenze locali di formazione e a consentire l'acquisizione di strumenti e conoscenze immediatamente spendibili sul territorio a forte vocazione agro-alimentare. Il Corso è in linea con le attuali tendenze delle produzioni agrarie e dell'industria

alimentare, settori un tempo refrattari alle tematiche ambientalistiche, ma ora attenti all'ambiente, alla produzione di alimenti che tutelino la salute dei consumatori e sempre pronti a cogliere le innovazioni che le moderne tecnologie offrono.

funzione in un contesto di lavoro:

Il laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti svolge compiti tecnici di gestione e controllo nelle attività di produzione, conservazione e distribuzione nel settore agro-alimentare e zootecnico. Obiettivo generale delle sue funzioni professionali è il miglioramento costante delle produzioni agrarie e dei prodotti alimentari in senso quali-quantitativo ed economico, garantendo la sostenibilità e l'eco-compatibilità delle attività e recependo le innovazioni negli ambiti specifici. L'attività professionale del laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti si svolge principalmente nelle aziende che operano per la produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti agro-alimentari, nelle industrie alimentari e negli Enti pubblici e privati che conducono attività d'analisi, controllo, certificazione ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni agro-alimentari e zootecniche. Il laureato può esprimere la propria professionalità anche in aziende collegate alla produzione di materiali, macchine ed impianti, coadiuvanti, ingredienti ed agrofarmaci.

competenze associate alla funzione:

Il laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti sarà in grado di:

- utilizzare ed interpretare misurazioni chimico-fisiche e chimiche nel settore agro-alimentare;
- comprendere le relazioni struttura-funzione in sistemi biologici (inclusi quelli alimentari) e le loro modificazioni nel corso della conservazione e dei processi;
- applicare protocolli per il collaudo, la verifica ed il controllo di idoneità e di qualità dei prodotti, anche utilizzando misure strumentali;
- applicare tecniche di lotta alle avversità in ambito agro-alimentare;
- utilizzare strumenti idonei per il controllo e la gestione della qualità e di operare coerentemente nell'ambito di un sistema di qualità secondo la norma ISO 9001:2000 e successivi aggiornamenti;
- svolgere attività d'analisi, controllo, certificazione ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni agroalimentari;
- impiegare tecniche e pratiche colturali e di allevamento nel rispetto della salvaguardia ambientale e del benessere animale;
- gestire processi tecnologici di trasformazione degli alimenti in piccole e medie imprese, avendo anche appropriate conoscenze delle caratteristiche delle materie prime.

sbocchi occupazionali:

Gli sbocchi occupazionali più pertinenti sono quelli indicati come professioni tecniche nelle scienze della salute e della vita (codice ISTAT 3.2 delle Classificazioni delle Professioni, 2001) ed in particolare quelli indicati alla classe 3.2.2.3, specifica dei Tecnici biochimici ed assimilati. I laureati in Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti, in base del DPR n. 328/01 e successive modificazioni, dopo il superamento dell'esame di stato, possono accedere alla professione di Dottore Agronomo e Dottore Forestale junior (Sezione B dell'Albo).

QUADRO A2.b



Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Tecnici agronomi - (3.2.2.1.1)
2. Tecnici forestali - (3.2.2.1.2)
3. Zootecnici - (3.2.2.2.0)
4. Tecnici di laboratorio biochimico - (3.2.2.3.1)
5. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)

QUADRO A3.a



Conoscenze richieste per l'accesso

Per essere ammessi al corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti occorre avere un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo.

Per seguire con profitto il corso di laurea, è auspicabile il possesso di conoscenze adeguate di matematica di base e di chimica generale.

Sono utili, altresì, una conoscenza di base delle principali leggi della fisica e della biologia. Oltre a ciò è richiesta una discreta cultura generale e sono richieste le comuni doti di logica, di capacità espressiva orale e scritta senza esitazioni ed errori.

L'iscrizione al Corso, essendo prevista la programmazione a livello locale, è subordinata al superamento di un test di ingresso obbligatorio volto ad accertare le conoscenze disciplinari sopra elencate (Matematica di base, chimica, fisica, biologia, comprensione del testo). Le modalità e la tempistica del test di ingresso obbligatorio saranno riportate nell'avviso che verrà pubblicato e sarà visibile sul sito <http://www.unimore.it/bandi/StuLau-Lau.html>

QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

17/04/2018

Gli studenti che intendono immatricolarsi al corso di laurea in SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE E DEGLI ALIMENTI devono sottoporsi ad un test selettivo, relativo alle materie di base, realizzato in collaborazione con il Cisia (Consorzio Interuniversitario Sistemi Integrati per l'Accesso).

Sulla base dei risultati della prova viene redatta la graduatoria finale di merito.

I candidati possono immatricolarsi nell'ordine della graduatoria fino all'esaurimento dei posti disponibili

Sul sito www.cisiaonline.it è possibile trovare simulazioni utili per la preparazione alla prova d'ingresso.

I candidati che, pur rientrando nella lista degli ammessi, conseguono, nella sezione di Matematica, un punteggio inferiore al minimo richiesto, così come specificato nel bando, potranno procedere all'immatricolazione ma avranno assegnato un debito formativo (OFA). Per assolvere tale debito formativo gli interessati dovranno seguire un corso di matematica eventualmente in modalità FAD (formazione a distanza), e colmare il debito entro il 30 settembre dell'anno successivo a quello di svolgimento del test, seguendo le modalità che verranno pubblicizzate sul sito del Dipartimento della Vita alla voce Didattica. Coloro che non assolveranno il debito entro tali termini data verranno re-iscritti al primo anno di corso come ripetenti.

Link inserito: <http://www.dsv.unimore.it/site/home/didattica/articolo1003026639.html>

QUADRO A4.a



Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

Il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività produttive in campo agro-alimentare e delle loro problematiche generali, dalla produzione al consumo. Per questo motivo il corso di laurea è organizzato come un corso interclasse.

Il percorso formativo prevede un biennio comune, che garantisce una solida unitarietà della laurea interclasse, ed un terzo anno articolato in due curricula. In questo modo si acquisiscono le conoscenze di base e gli strumenti metodologici che forniscono le fondamenta della preparazione degli studenti. In particolare, si affrontano le discipline di base quali la matematica, la fisica, le chimiche e la biochimica, e le materie biologiche. Maggiormente qualificanti, anche se ancora completamente interdisciplinari

sono le discipline della difesa e delle produzioni agrarie (vegetali ed animali). Completano il percorso comune le basi delle trasformazioni alimentari e l'economia.

A partire dal terzo anno, lo studente può specializzare la propria preparazione seguendo uno dei due curricula proposti. Questi s'innestano organicamente sul biennio comune e la presenza di SSD comuni nei due curricula testimonia la stretta relazione tra i due percorsi ed il biennio.

I curricula, senza anticipare contenuti più prettamente specialistici delle lauree magistrali dell'area delle Scienze Agro-Alimentari, forniscono le basi e gli strumenti conoscitivi per poter accedere alla formazione superiore anche presso le altre sedi italiane, secondo le specifiche attitudini degli studenti.

Curriculum Tecnologie Alimentari - Approfondisce alcuni argomenti affrontati nel biennio comune e relativi alla trasformazione dei prodotti agrari. Ad un gruppo di materie fondamentali (Ingegneria alimentare e Microbiologia), segue l'approfondimento di alcune filiere produttive considerate sia dal punto di vista della trasformazione, ma anche da quello della produzione delle materie prime. Completa l'indirizzo l'analisi chimica degli alimenti.

Curriculum Tecnologie Agrarie - Si completano gli argomenti e si approfondiscono alcune materie già affrontate nel percorso comune, relative alle produzioni animali e vegetali. Ciò attraverso la conoscenza delle interazioni pianta-suolo-ambiente (con la Fisiologia vegetale e l'Agronomia), del Miglioramento genetico, materie agronomiche, della Entomologia applicata, della Difesa ecocompatibile delle produzioni, e della Nutrizione animale. Si affrontano, inoltre, le Produzioni frutticole e vitivinicole e s'introducono elementi di Genio rurale.

QUADRO A4.b.1 	Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi	
Conoscenza e capacità di comprensione		
Capacità di applicare conoscenza e comprensione		

QUADRO A4.b.2	Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio	
Area della formazione comune		
Conoscenza e comprensione Lo studente deve acquisire adeguate conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica, della biologia vegetale e animale, dell'informatica e della biochimica. Deve inoltre acquisire conoscenze adeguate di fondamenti di genetica, entomologia e patologia vegetale, biologia dei microrganismi, produzioni vegetali e zootecniche, economia e processi delle industrie alimentari. Tali conoscenze sono riassumibili nei seguenti risultati di apprendimento attesi: - piena comprensione del concetto di funzione e dei principi basilari che regolano il calcolo differenziale e il calcolo integrale per funzioni reali di una variabile reale, con particolare riferimento ai concetti di limite e di continuità; - conoscenza delle basi della statistica per quanto concerne il rilievo e la gestione dei dati; - conoscenza della costituzione della struttura della materia e del ruolo dei legami chimici e della struttura sulle proprietà dei materiali; - comprensione della chimica e della biochimica delle sostanze naturali e di quelle di processo;		

- comprensione degli aspetti fondamentali della biologia e della genetica di organismi procarioti ed eucarioti;
- comprensione delle relazioni tra problematiche biologiche, colturali o di allevamento e qualità dei prodotti agro-alimentari;
- comprensione degli aspetti fondamentali per la lotta alle avversità in ambito agro-alimentare;
- familiarità con le principali teorie economiche dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi.

Le conoscenze e le capacità descritte nelle tre aree di apprendimento si acquisiranno mediante lezioni frontali, esercitazioni, corsi teorico-pratici, seminari, visite d'istruzione previsti dalle attività formative attivate.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Questa capacità si concretizza nell'utilizzare gli aspetti applicativi delle nozioni di base apprese, con particolare riferimento a:

- familiarità nell'uso delle grandezze fisiche secondo il Sistema Internazionale;
- padronanza dei principi e delle leggi della meccanica, dell'elettromagnetismo e dei fenomeni di trasporto;
- padronanza delle nozioni economiche di base: definizione di bisogni e beni, interpretazione di un bilancio di esercizio di un'impresa agro-alimentare;
- capacità di utilizzo delle conoscenze informatiche nella raccolta e organizzazione dei dati tecnico-scientifici mediante l'uso di strumenti informatici.

Lo studente sa inoltre:

- utilizzare ed interpretare semplici misurazioni chimico-fisiche e chimiche nel settore agro-alimentare;
- distinguere gli organismi procarioti ed eucarioti attraverso osservazioni scientifiche;
- cogliere gli aspetti fondamentali dell'integrazione e della regolazione dei flussi metabolici;
- applicare tecniche di lotta alle avversità in ambito agro-alimentare.

Il raggiungimento delle capacità descritte in questa area di apprendimento ed in quelle successive, relative alle Tecnologie Agrarie e alle Tecnologie Alimentari, si attua con la riflessione critica sui testi proposti per lo studio individuale ed è sollecitato dalle attività in aula. Al loro sviluppo concorrono, inoltre, lo studio di casi di ricerca e di applicazione mostrati dai docenti, lo svolgimento di esercitazioni pratiche di laboratorio e in campo, la ricerca bibliografica, lo svolgimento di progetti individuali e/o di gruppo previsti nell'ambito degli insegnamenti fondamentali e degli insegnamenti opzionali inseriti nel piano didattico, oltre che in occasione del tirocinio e della preparazione della prova finale.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Abilità informatiche [url](#)

Biochimica [url](#)

Biologia animale [url](#)

Biologia dei microrganismi [url](#)

Biologia vegetale [url](#)

Chimica [url](#)

Entomologia e patologia vegetale [url](#)

Fisica [url](#)

Fondamenti di genetica [url](#)

Lingua inglese [url](#)

Matematica [url](#)

Principi di economia [url](#)

Processi delle industrie alimentari [url](#)

Produzioni vegetali [url](#)

Produzioni zootecniche [url](#)

Area della formazione specifica delle Tecnologie Agrarie

Conoscenza e comprensione

Oltre alle conoscenze descritte nell'area della formazione comune, lo studente che sceglie il curriculum di Tecnologie Agrarie deve completare le sue conoscenze mediante gli insegnamenti di fisiologia vegetale, miglioramento genetico, nutrizione ed alimentazione degli animali domestici, agronomia, frutticoltura e viticoltura, genio rurale. Tali conoscenze sono riassumibili nei seguenti risultati di apprendimento attesi:

- meccanismi fisiologici che regolano i rapporti tra organismi vegetali e ambiente e le reazioni agli stimoli interni ed esterni alla pianta;
- interazioni tra fattori genetici, ambientali e culturali e componenti quantitative e qualitative della produzione delle principali colture agrarie erbacee e frutticole;
- obiettivi, metodologie tradizionali e innovative e prospettive del miglioramento genetico delle specie agrarie;
- principi idraulici, idrologici, di meccanica e robotica necessari alla gestione delle risorse idriche, alla meccanizzazione degli

interventi colturali e alla agricoltura di precisione;
-principi nutritivi, fabbisogni e alimenti utilizzati in produzione zootecnica.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente diviene in grado di affrontare sul piano progettuale e gestionale le problematiche della produzione delle principali colture agrarie secondo specifici sistemi colturali e lungo l'intera filiera produttiva, con particolare attenzione ai criteri di sostenibilità. Le conoscenze acquisite gli consentono altresì di applicare tecnologie tradizionali e sviluppare metodi innovativi per il miglioramento genetico delle specie agrarie. Egli ha la capacità di predisporre soluzioni ai problemi di gestione delle risorse idriche e alla protezione idraulica dei sistemi agrari e forestali, alla gestione dell'irrigazione e della meccanizzazione delle operazioni colturali seguendone le innovazioni tecniche. Lo studente ha altresì la capacità di applicare le conoscenze sulla nutrizione animale alla definizione di razionali piani di razionamento.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

[Agronomia url](#)

[Alimentazione animale, allevamento biologico url](#)

[Fisiologia vegetale url](#)

[Frutticoltura e viticoltura url](#)

[Miglioramento genetico url](#)

[Sviluppo e genio rurale url](#)

Area della formazione specifica delle Tecnologie Alimentari

Conoscenza e comprensione

Oltre alle conoscenze descritte nell'area della formazione comune, lo studente che sceglie il curriculum di Tecnologie Alimentari deve completare le sue conoscenze mediante gli insegnamenti di ingegneria alimentare, tecnologie e industrie dei prodotti di origine animale, tecnologie di allevamento e produzioni biologiche, microbiologia degli alimenti, chimica analitica, chimica analitica e strumentale. I risultati di apprendimento attesi nella presente area possono essere riassunti in:

- conoscenze delle nozioni di base in riferimento alle diverse operazioni unitarie ed alle relative leggi che le governano impiegate nel trattamento e nella conservazione degli alimenti;
- conoscenze delle tecnologie di produzione dei principali prodotti di origine animale, comprese le produzioni provenienti da allevamenti biologici, e delle principali tecnologie di trasformazione;
- conoscenze delle principali nozioni di microbiologia degli alimenti;
- conoscenze delle principali tecniche analitiche strumentali relative all'analisi degli alimenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le suddette conoscenze potranno essere applicate:

- nella comprensione delle relazioni struttura-funzione nelle diverse filiere alimentari e nella gestione delle modificazioni nel corso della trasformazione e conservazione dei prodotti;
- nell'impiego di moderne tecnologie di trasformazione delle materie prime in alimenti per l'uomo, con particolare riguardo verso la salubrità e la salvaguardia delle caratteristiche qualitative;
- nella gestione di protocolli per il collaudo, la verifica ed il controllo di idoneità e di qualità dei prodotti, anche utilizzando misure strumentali;
- nell'utilizzo di strumenti idonei per il controllo e la gestione della qualità per operare coerentemente nell'ambito di un sistema di qualità secondo la norma ISO 9001:2000 e successivi aggiornamenti.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

[Chimica analitica url](#)

[Economia dell'azienda agroalimentare url](#)

[Food packaging url](#)

QUADRO A4.c



Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

Al termine degli studi, il laureato è in grado di:

- esprimere giudizi in piena autonomia su problemi che riguardano la propria attività professionale e di elaborare ed implementare autonomamente le conoscenze acquisite;
- acquisire le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo;
- attuare interventi per migliorare la qualità e l'efficienza delle produzioni agro-alimentari e zootecniche, anche in termini di sostenibilità ambientale, eco-compatibilità e nel rispetto del benessere animale.

Queste qualità si sviluppano con le esercitazioni, i seminari organizzati, la preparazione di elaborati nell'ambito degli insegnamenti fondamentali e degli insegnamenti opzionali che li prevedano, oltre che in occasione dell'attività di tirocinio, di visite in campo e dell'attività assegnata dal docente relatore per la preparazione della prova finale.

La verifica dell'acquisizione dell'autonomia di giudizio avviene tramite la valutazione del curriculum di studio e del grado di autonomia e capacità di lavorare, anche in gruppo, durante l'attività assegnata in preparazione del tirocinio e della prova finale. La corretta scelta dei 12 CFU per le altre attività formative fornirà un ulteriore elemento particolarmente significativo per la formazione di questo giudizio.

Abilità comunicative

Il laureato è in grado di divulgare e riferire efficacemente le conoscenze acquisite, di formulare idee innovative sulla scorta del bagaglio culturale appreso durante l'iter degli studi, di affrontare e proporre soluzioni a problemi che gli si pongano nei propri campi di attività, utilizzando anche l'inglese o una lingua dell'Unione Europea diversa dall'italiano. È anche in grado di confrontarsi con le realtà produttive e di interagire con i colleghi anche di settori affini.

Tali abilità si sviluppano in occasione delle esercitazioni, dei seminari organizzati, nonché nell'ambito di attività formative che prevedono la preparazione di elaborati scritti e la loro esposizione orale.

Nel corso delle esercitazioni e dei seminari, gli studenti sono incoraggiati ad intervenire pubblicamente per migliorare la propria capacità di descrivere in modo chiaro e comprensibile eventuali dubbi e/o richieste di chiarimento su argomenti specifici.

La verifica del conseguimento delle abilità comunicative si realizza anche in occasione dello svolgimento del tirocinio e della relazione conclusiva, e durante la redazione e la discussione della prova finale.

Capacità di apprendimento

Il laureato è in grado di aggiornare le proprie conoscenze del settore con strumenti tradizionali e con le nuove tecnologie informatiche, finalizzandole alla soluzione dei vari problemi che si possono presentare lungo l'intera filiera produttiva. Il percorso degli studi seguito prepara il laureato ad affrontare studi ed approfondimenti anche successivi della propria formazione culturale e professionale.

Il percorso di studio, nel suo complesso, affina tali capacità e lo studio individuale, le attività in aula ed in laboratorio, le attività di tirocinio, la preparazione di elaborati individuali e la tesi finale

contribuiscono a ciò in modo sostanziale.

La relativa valutazione viene effettuata attraverso le prove di verifica delle attività elencate.

QUADRO A5.a

R^{AD}

Caratteristiche della prova finale

La laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti si consegue con il superamento di una prova finale (6 CFU), che consiste nella discussione di un elaborato, scritto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, davanti ad una commissione di docenti. L'elaborato può essere attinente alle attività svolte dallo studente durante il tirocinio o ad altro argomento attinente al corso di laurea.

QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

19/04/2018

Per il conseguimento della laurea, lo studente deve produrre un elaborato scritto sotto la supervisione di un relatore. Questi può essere il tutor scientifico per l'attività del tirocinio, od altro docente responsabile di insegnamento nell'ambito del Corso di Studio. Lo studente è tenuto a presentare la propria attività nel corso di una delle sedute di laurea fissate all'inizio di ogni anno accademico.

La prova finale può consistere:

- a) nella presentazione e discussione di una relazione sull'attività effettuata durante il tirocinio svolto - sotto la supervisione di un docente relatore - presso industrie, aziende o enti esterni, sulla base di apposite convenzioni, oppure presso un laboratorio di ricerca dell'Università di Modena e Reggio Emilia o di altri enti pubblici o privati di ricerca;
- b) nella presentazione e discussione di un progetto, comprendente di norma una parte sperimentale, sviluppato sotto la supervisione di un docente relatore;
- c) nella presentazione e discussione di un elaborato su argomenti connessi con insegnamenti del piano di studio, assegnati da un docente.

Nel caso in cui relatore e studente lo concordino, la prova finale può essere sostenuta in lingua inglese. In questo caso deve essere predisposto anche un riassunto esteso del lavoro/dell'attività svolto/a in lingua italiana.

Le commissioni giudicatrici per la prova finale sono nominate dal Direttore del Dipartimento e sono composte da 7 membri, in accordo con quanto indicato all'art. 25 comma 7 del RDA.

Il voto finale di laurea è espresso in centodecimi. Il voto minimo per superare la prova è sessantasei/centodecimi. Il voto finale è costituito dalla somma:

- a) della media ponderata per il numero dei CFU dei voti conseguiti in tutti gli esami, trasformata in centodecimi;
- b) del punteggio attribuito alle lodi, valutate ciascuna con punti 0.2, e/o alla carriera fino a un massimo di 1 punto;
- c) di punti 1 di merito, qualora riconosciuti per periodi di studio all'estero all'interno del programma ERASMUS e simili;
- d) dell'incremento di voto, pure espresso in centodecimi, conseguito nella prova finale, fino a un massimo di 7 (sette) punti. Di questi sette punti, 3 (max) sono a disposizione del Docente Relatore mentre i restanti sono dati dalla media dei punteggi attribuiti dagli altri membri della commissione ciascuno dei quali ne ha disposizione al massimo 4.

Per i candidati che arrivino ad una valutazione complessiva di almeno 111/110 può essere proposta la lode (indipendentemente dal fatto che abbiano o meno ottenuto lodi negli esami di profitto sostenuti). La lode può essere attribuita solo con giudizio unanime della commissione.

Per i candidati che arrivino ad una valutazione complessiva di almeno 118/110 può essere proposto dalla Commissione l'encomio (solamente se lo studente è in corso), che verrà però attribuito solo a fronte di giudizio favorevole espresso dal Consiglio del Dipartimento di Scienze della Vita, cui spetta l'attribuzione dell'encomio.

4. E' possibile conseguire la laurea anche in un tempo minore della durata normale del CdS (tre anni). E' possibile sostenere le verifiche di profitto delle attività formative dell'anno di corso successivo soltanto dopo aver superato quelle dell'anno di corso cui si è iscritti e quelle relative agli anni precedenti.



QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Link: <http://www.dsv.unimore.it/site/home/didattica/corsi-di-laurea/articolo1003020804.html>

QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<http://www.dsv.unimore.it/site/home/didattica/organizzazione-didattica.html>

QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

https://www.esse3.unimore.it/ListaAppelliOfferta.do;jsessionid=57B8666E5830D22E1AF95294D7AE5620.jvm_unimore_esse3web05

QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

https://www.esse3.unimore.it/BachecaAppelliDCT.do;jsessionid=1F986BD4BE50D39697F4ED51B01E8DA3.jvm_unimore_esse3web1

QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIO/05 BIO/05	Anno di corso 1	Biologia animale link	GUIDETTI ROBERTO CV	PA	6	48	
	BIO/03	Anno di		SGARBI				

2.	BIO/03	corso 1	Biologia vegetale link	ELISABETTA CV	PA	7	56
3.	FIS/07 FIS/07	Anno di corso 1	Fisica link	DOCENTE FITTIZIO		6	48
4.	BIO/18 BIO/18	Anno di corso 1	Fondamenti di genetica link	MANICARDI GIAN CARLO CV	PA	6	48
5.	L-LIN/12 L-LIN/12	Anno di corso 1	Lingua inglese link	DOCENTE FITTIZIO		3	8
6.	L-LIN/12 L-LIN/12	Anno di corso 1	Lingua inglese link	KISCH CHRISTEN MARIE		3	37
7.	MAT/03 MAT/03	Anno di corso 1	Matematica link	RINALDI GLORIA CV	PA	6	48
8.	AGR/01 AGR/01	Anno di corso 1	Principi di economia link	ENDRIGHI EMIRO CV	PA	5	40
9.	CHIM/03 CHIM/03	Anno di corso 1	chimica generale e inorganica (<i>modulo di Chimica</i>) link	RANIERI ANTONIO CV	PA	6	48
10.	CHIM/06 CHIM/06	Anno di corso 1	chimica organica (<i>modulo di Chimica</i>) link	FINI FRANCESCO	RD	6	48

QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule_DSV_RE

QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Laboratori e Aule informatiche

QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sale studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteca Universitaria Interdipartimentale Reggio Emilia

Il Dipartimento di Scienze della Vita ha nominato un Referente per l'orientamento in ingresso, il quale è supportato da una Commissione che rappresenta le Aree afferenti al Dipartimento. Di questa Commissione fanno parte, per l'Area di Scienze Agro-Alimentari, la dott.ssa Giorgia Foca e la dott.ssa Emanuela Losi, Coordinatore Didattico, supportati dal Presidente del CdS. L'Ateneo di Modena e Reggio Emilia organizza, di norma nei mesi di febbraio o marzo, con la collaborazione dei suoi Uffici Orientamento allo Studio, incontri rivolti agli studenti dell'ultimo anno delle Scuole secondarie di secondo grado per illustrare i propri Corsi di Studio e le prospettive professionali, a cui la Commissione Orientamento partecipa sempre. Gli studenti del 4° e 5° anno delle Scuole secondarie di secondo grado possono svolgere tirocini di orientamento al Corso presso i laboratori del Dipartimento seguiti dai Docenti del Dipartimento, attraverso apposite convenzioni (<http://www.orientamento.unimore.it/site/home/orientamento-studio-e-tutorato/tirocini-formativi.html>). La segreteria didattica si occupa degli aspetti burocratici e procedurali relativi alla stipula delle convenzioni fra le Scuole e il Dipartimento. Di norma nel mese di luglio l'Ufficio Orientamento allo Studio di Ateneo organizza "Incontri in Dipartimento" con le future matricole al fine di presentare l'offerta didattica. Gli incontri offrono anche l'opportunità di visitare alcune strutture didattiche e di ricerca utilizzate dal Corso. Inoltre, il Coordinatore didattico, sentita la disponibilità dei singoli docenti del CdS, predispone un elenco di possibili seminari su tematiche specifiche da svolgere presso le classi quinte delle Scuole di secondo grado o presso la sede del Corso di Studio, dietro richiesta degli Istituti interessati. Nell'ambito delle attività per l'orientamento, si riporta nel documento allegato l'attività svolta per l'a.a. 2017/18.

Descrizione link: Evento UNIMOREORIENTA 2018

Link inserito: <http://www.unimore.it/evidenza/unimoreorienta.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Attivit orientamento in ingresso AA 2017/2018

Le matricole all'inizio dell'anno accademico (solitamente nel corso della prima settimana del calendario delle lezioni) vengono accolte dai Referenti dei servizi, dal Presidente del Corso di studio e da alcuni Docenti per ricevere materiale e informazioni utili ad intraprendere il percorso didattico.

Il tutorato in itinere viene garantito dai Docenti, per quanto riguarda difficoltà legate ai singoli insegnamenti, e dal Coordinatore Didattico per le varie problematiche che gli studenti possono incontrare nel percorso formativo. Dall'a.a 2007/2008 l'Ateneo ripartisce tra le Strutture Didattiche finanziamenti destinati a studenti senior meritevoli per collaborazioni a servizi di tutorato sul Fondo Sostegno Giovani ai sensi dell'art 2 del D.M. 198/2003; nell'ambito del corso di studio in Scienze e tecnologie Agrarie e degli Alimenti, con il coordinamento della segreteria didattica, è stato finora svolto un servizio di supporto attraverso alcune azioni

mirate dirette a studenti con evidenti difficoltà, volte a ridurre gli abbandoni e migliorare il tasso di laureati in corso. Durante l'a.a. vengono svolti almeno due incontri con gli studenti da parte dei referenti del Tirocinio per illustrare opportunità e modalità di questa attività.

QUADRO B5

Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

Il Referente di Tirocinio presso la sede di Reggio Emilia del Dipartimento di Scienze della Vita è la Prof.ssa Volpelli, ^{20/04/2018} docente di riferimento per validare/autorizzare l'avvio dei Tirocini, i quali devono essere strettamente coerenti ed in linea con il piano di studi del Corso di Laurea. Tutte le procedure amministrative sono seguite dalla Sig.ra Silvia Ceretti, che collabora fattivamente con la Prof.ssa Volpelli nelle seguenti attività:

- Colloqui continui con gli studenti per informarli delle possibilità e modalità di svolgimento del tirocinio di formazione e orientamento, sia in preparazione dello stesso, che durante e dopo il suo svolgimento
- Informazioni ai tutor scientifici ed aziendali sulle modalità di svolgimento del tirocinio e sulle incombenze di loro pertinenza
- Contatti con le aziende/enti già convenzionati (Allegati Aziende)
- Contatti con aziende/enti potenzialmente convenzionabili
- E' stato stilato un Documento di tirocinio di formazione e orientamento che ne disciplina gli aspetti organizzativi e didattici, in conformità alla normativa vigente in materia, allo Statuto dell'Università di Modena e Reggio Emilia, al Regolamento Didattico di Ateneo, nonché alle altre norme regolamentari vigenti (Allegato 1).
- L'esito dei tirocini viene monitorato attraverso due questionari di valutazione finale, di cui viene chiesta la compilazione, rispettivamente, al tutor aziendale e al tirocinante (Allegati 2 e 3).
- Lo studente deve presentare una relazione scritta, approvata da proprio tutor scientifico, sullo svolgimento del tirocinio. Gli studenti possono trovare tutte le informazioni anche nel sito del Dipartimento di Scienze della Vita, alla voce Didattica

Descrizione link: Documentazione tirocini

Link inserito: <http://www.dsv.unimore.it/site/home/didattica/tirocini--stages.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: ALLEGATI DOCUMENTI TIROCINIO

QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".

Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regola, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il

percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.

I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Accordi erasmus

Il CdS si rapporta ai Referenti nominati dal Dipartimento di Scienze della Vita per l'assistenza per la mobilità internazionale degli studenti

Referente di Dipartimento per l'Internazionalizzazione - Prof.ssa Mercuri Anna Maria

Ha il compito di mantenere i rapporti e i collegamenti tra il Dipartimento e il Delegato del Rettore per l'Internazionalizzazione.

Coordina le attività d'Internazionalizzazione sia nell'ambito della Didattica che della Ricerca. Nell'ambito della didattica collabora con il Referente di Dipartimento per i progetti Erasmus. Compito del Referente è ricercare e promuovere l'attivazione di nuove convenzioni con Università/Laboratori stranieri, oltre che sollecitare e fare proposte per Visiting Professor. Raccoglie tutti i dati riguardo alle attività d'Internazionalizzazione del DSV e, in collaborazione con il Responsabile Qualità del Dipartimento e il Referente per i Progetti Erasmus, effettua un monitoraggio su base annuale da utilizzare anche ai fini della SUA-RD. Collabora con i Direttori dei Dottorati che afferiscono al DSV per individuare e promuovere convenzioni con Università straniere anche in riferimento a Dottorati in co-tutela. Inoltre, in collaborazione con la Commissione Ricerca, identifica e promuove iniziative per trovare finanziamenti (es, fondi europei) per scambi di personale (studenti/ricercatori) in ambito internazionale.

Referente di Dipartimento per i progetti Erasmus - Dott.ssa Pellati Federica

Nell'ambito della didattica fornisce indicazioni e supporto pratico agli studenti che vogliono svolgere un periodo di studio all'estero e agli studenti stranieri che desiderano frequentare insegnamenti e laboratori afferenti al DSV. È responsabile della compilazione dei Learning Agreements ai fini di un corretto svolgimento delle attività previste e del riconoscimento degli eventuali crediti acquisiti. Raccoglie tutti i dati relativi agli scambi di studenti in ambito Erasmus al fine di facilitare le attività di monitoraggio di questa attività in ambito Dipartimentale.

Collabora attivamente con il Referente di Dipartimento per l'Internazionalizzazione.

L'assistenza agli studenti dell'area di Scienze Agro-Alimentari è curata dal Prof. Emilio Stefani

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Romania	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară		19/02/2015	solo italiano
2	Spagna	CONSORZIO		11/01/2016	solo italiano
3	Spagna	Universidad De Lleida	28595-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	06/02/2014	solo italiano
4	Spagna	Universidad de Cádiz		15/07/2014	solo italiano
5	Spagna	Universitat Rovira I Virgili	28675-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	28/07/2014	solo italiano
6	Spagna	University of Barcelona		30/01/2018	solo italiano
7	Spagna	University of Barcelona		30/01/2018	solo italiano
8	Turchia	Ege University		27/01/2014	solo italiano

9	Ungheria	Budapesti Corvinus Egyetem	51840-EPP-1-2014-1-HU-EPPKA3-ECHE	20/12/2013	solo italiano
10	Ungheria	Szent István University		21/05/2014	solo italiano

QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

03/04/2017

Il Dipartimento di Scienze della Vita ha nominato un Referente per l'orientamento al lavoro e Job Placement e Rappresentante del Dipartimento al Tavolo Tecnico di Ateneo, il Prof. Davide Malagoli, che in stretta collaborazione con l'Ufficio Tirocini del Dipartimento è impegnato nella promozione dell'iniziativa di Ateneo MoreJobs tesa ad aprire l'Università al mondo del lavoro con la partecipazione di Enti e Aziende attive nei diversi settori dell'economia e della produzione e alle quali si possono rivolgere i giovani laureandi per presentare il loro CV.

L'Ufficio Tirocini del Dipartimento di Scienze della Vita offre un servizio di supporto e di assistenza agli studenti che desiderano svolgere tirocini e stages presso strutture esterne all'Università per facilitare un approccio diretto al mondo del lavoro. L'Ufficio Tirocini effettua anche un monitoraggio delle attività di Stage e di Tirocinio tramite la somministrazione, la raccolta e l'analisi di schede di valutazione compilate da studenti e aziende ai fini di una sempre migliore preparazione degli studenti adeguata alle aspettative ed alle esigenze del mondo del lavoro.

Inoltre l'Ufficio Tirocini del Dipartimento supporta gli studenti nell'organizzazione dei tirocini post lauream previsti dalla L. 142/1998 (Integrata con L. 148/2011, e Legge regionale n. 17/05).

Attività del CdS

Seminari

1. annualmente vengono realizzati due incontri, uno con i rappresentanti dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali e uno con i rappresentanti dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari al fine di illustrare agli studenti le opportunità di lavoro nei rispettivi settori.

Attività partecipata

1. Progetto Bellacoopia University-cooperare innovando" promosso da Legacoop Reggio Emilia in collaborazione con l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, al fine di trasmettere ai giovani la conoscenza dell'esperienza cooperativa, coinvolgendoli/accompagnandoli in un progetto d'impresa.

Edizione 2016; dopo l'incontro di presentazione/divulgazione rivolto agli studenti iscritti al 3° anno del CdS (novembre 2015),

Cinque studenti del corso hanno portato a termine il percorso durante il 2016.

Edizione 2017: incontro di presentazione a novembre 2016 con buona adesione. Percorso in atto.

QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

17/04/2018

Al fine di dare visibilità al Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti, il 7 maggio 2013 è stata creata una pagina sul social network Facebook, gestita dalla prof.ssa Patrizia Fava, in collaborazione con il Prof. Domenico Pietro Lo Fiego, allora Presidente del CdS. In breve tempo la pagina ha raggiunto un buon numero di contatti e viene consultata periodicamente sia dagli studenti attualmente iscritti al corso, da quelli già laureati, ma anche da utenti non direttamente collegabili al corso stesso. Nella pagina è possibile trovare notizie scientifiche o di divulgazione scientifica su argomenti riguardanti l'alimentazione, la sicurezza degli alimenti, le tematiche emergenti nel mondo delle tecnologie agrarie ed alimentari; inoltre, vengono veicolate

notizie e informazioni, avvisi urgenti e segnalazioni rivolte specificatamente agli studenti iscritti.

Descrizione link: Collegamento pagina Facebook

Link inserito: <https://www.facebook.com/pages/Scienze-e-Tecnologie-Agrarie-e-degli-Alimenti-Unimore/642223872459807>

QUADRO B6

Opinioni studenti

Le tabelle allegate forniscono informazioni sul giudizio espresso dagli studenti nel corso degli anni 2014/2015, 2015/2016 e ^{23/09/2018} 2016/2017 relativamente all'efficacia percepita del percorso formativo e riguardano 6 domande poste nell'ambito della valutazione obbligatoria (ex L. 370/99). I dati riguardano la distribuzione percentuale delle risposte fornite dagli studenti del CdL di Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti confrontate, per gli stessi anni e per le stesse domande, alla distribuzione percentuale registrata mediamente per il Dipartimento di Scienze della Vita, a cui il CdL afferisce, e con quella registrata in Ateneo, considerando solo le risposte individuate come "Decisamente si" e "Più si che no"

- d02: Il materiale didattico (indicato o fornito) è adeguato per lo studio della materia?

il materiale didattico è stato considerato adeguato dall'85% per l'a.a. 2014/2015, dal 86% per l'a.a. 2015/2016 e dall'86% per l'a.a. 2016/2017. Detti valori si sono attestati ad un livello comparabile con i valori medi dei CdS del Dipartimento e dell'Ateneo (rispettivamente, per l'a.a. 16/17, pari a 85% e 87%)

- d05: Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati?

gli studenti che hanno espresso un giudizio positivo sul rispetto degli orari è stato pari al 93% nel 2014/2015, al 93,2 per l'a.a. 2015/2016 e al 92% per l'a.a. 16/17. Il dato relativo al CdS registrato nel 16/17 è risultato in linea con la media dei dati del Dipartimento (92%) e dell'Ateneo (93%).

- d07: Il docente espone gli argomenti in modo chiaro e rigoroso?

la percentuale di risposte positive è stata pari all'83% nel 2014/2015, all' 87,4% nel 2015/2016. E all'87% per l'a.a. 17&17. Questi valori si sono attestati ad un livello comparabile o superiore ai valori medi dei CdS del Dipartimento e dell'Ateneo (rispettivamente, per l'a.a. 16/17, pari a 83% e 86%)

- d10: Il docente è effettivamente reperibile per chiarimenti e spiegazioni?

i docenti sono risultati effettivamente reperibili secondo il 94% nel 2014/2015, il 95,7% nel 2015/2016 e il 96% per l'a.a. 2016/2017 (in media con i valori del Dipartimento e dell'Ateneo: 95% e 94% rispettivamente)

- d14: Sei complessivamente soddisfatto di come è stato svolto questo insegnamento?

è risultato complessivamente soddisfatto l'84% degli studenti nel 2014/2015, l'87,4% nel 2015/2016 e l'86% per l'a.a. 2016/2017, in linea con le medie del Dipartimento e dell'Ateneo (83% e 85% rispettivamente).

Commento: la valutazione da parte degli studenti si mantiene in modo costante a un buon livello, sempre in linea e qualche volta con risultati migliori, rispetto al Dipartimento di appartenenza e all'Ateneo

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Nelle tabelle allegate si riportano i dati rilevati da ALMALAUREA riguardanti la soddisfazione dei laureati che hanno conseguito il ^{23/09/2018} titolo nel 2017. Anche in questo i dati sono presentati disgiunti tra le due classi di laurea (L25 e L26), ma di seguito si riporta il valore medio tra le due. Considerando la somma delle risposte Decisamente si e Più si che no, emergono:

- 1) Soddisfazione complessiva per il corso 97%
- 2) Soddisfazione per il Rapporto con i docenti: 91%
- 3) Sostenibilità del carico didattico: 96%
- 4) Adeguatezza delle attrezzature per le attività di laboratorio: 88%

L'80% degli intervistati si iscriverebbe di nuovo al medesimo CdS dell'Ateneo.

Nonostante l'aumento del numero degli immatricolati nel corso degli anni, così come quello dei laureati intervistati, condizione che porta inevitabilmente ad una maggiore variabilità dei risultati ottenuti e in generale ad un abbassamento dei giudizi di gradimento, gli indicatori di soddisfazione degli studenti si mantengono elevati e in alcuni casi crescenti rispetto al passato.

Descrizione link: Pagina Dati CdS

Link inserito: <http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/area-riservata/dati/articolo56044722.html>



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Il CdS, di nuova istituzione secondo il DM 270/04 nell'a.a 2009/2010, ha registrato 87 iscritti al primo anno, che sono arrivati a 109 nell' a.a. 2012/2013. Dall'a.a. 2013/14 è stato introdotto l'accesso programmato che ora è pari a 75 di cui 8 riservati agli stranieri extra UE e cinesi. Nell'a.a. 2016/2017 gli studenti iscritti sono stati 75 su 75 posti disponibili complessivamente, registrando nel tempo un aumento del numero di studenti stranieri extra UE fino al massimo consentito. I dati che vengono presentati sono la media di tre anni accademici consecutivi (14/15, 15/16 e 16/17) e sono confrontati con i dati medi delle classi di laurea corrispondenti nell'area geografica di riferimento (nord).

La percentuale di studenti che prosegue con il corso di studio al secondo anno è elevata e pari all'87% (area di riferimento: 76% circa), ma la percentuale di studenti che passa al secondo anno avendo acquisito almeno i 2/3 dei CFU previsti al I anno è ancora bassa: 37% contro il 47% per la stessa classe di laurea nella area geografica di riferimento. Tuttavia, la percentuale di studenti che si laurea entro la durata normale del corso è pari al 63%, contro il 48% della area geografica di riferimento.

Descrizione link: Pagina Dati CdS

Link inserito: <http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/area-riservata/dati/articolo56044722.html>

QUADRO C2

Efficacia Esterna

Il Corso di Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti è un corso interclasse incardinato su due curriculum: uno di Scienze Agrarie (L25) e l'altro di Tecnologie Alimentari (L26). I dati ottenuti dall'indagine occupazionale ALMALAUREA 2018 e riferita all'anno di laurea degli intervistati, ovvero al 2017, vengono presentati in forma disgiunta tra le due classi (tra parentesi le percentuali relative ai valori medi nazionali per le lauree della stessa classe)

Classe L25 (laureati 24; intervistati 19): tasso di occupazione 31% (nazionale 26%); laureati iscritti a un corso magistrale 54% (nazionale 72%); utilizzo delle competenze: elevato 34% (nazionale 43%); soddisfazione per il lavoro svolto 5 (nazionale 7)

Classe L26 (laureati 42; intervistati 33): tasso di occupazione 45% (nazionale 31%); laureati iscritti a un corso magistrale 60% (nazionale 64%); utilizzo delle competenze: elevato 38% (nazionale 44%); soddisfazione per il lavoro svolto 8 (nazionale 7).

Commento: il mondo produttivo, per quanto la vocazione agricola della regione Emilia Romagna sia nota a tutti, è anche ricca di piccole, medie e grandi imprese di trasformazione alimentare, da cui la maggiore efficacia che sembra registrarsi per il curriculum in Tecnologie Alimentari. Pur tuttavia, si rileva che la maggioranza dei laureati triennali decide di proseguire gli studi in un corso di laurea magistrale, offerto dall'Ateneo di provenienza, ma anche da altri Atenei in regione e fuori regione.

Descrizione link: Pagina Dati CdS

Link inserito: <http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/area-riservata/dati/articolo56044722.html>

QUADRO C3

Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare

L'esito dei tirocini viene monitorato attraverso due questionari di valutazione finale, dei quali viene chiesta la compilazione ^{23/09/2018} rispettivamente, al tirocinante e al tutor aziendale (vedi Allegati 12 e 13 al Quadro B5 della Sezione B).

Da ottobre 2017 a giugno 2018 sono state acquisite 32 schede di valutazione da parte dei tutor aziendali e 34 da parte dei tirocinanti, erogate in formato cartaceo. Da giugno 2018 a settembre 2018, la valutazione dei tirocini nel loro complesso avviene secondo le modalità della piattaforma ALMALAUREA: in questo caso i questionari sono cambiati e i dati vengono estratti direttamente dal sito della piattaforma. In questo caso sono stati acquisiti i risultati relativi a 18 questionari compilati dal tirocinante, e solo 10 questionari compilati dai tutor aziendali. La nuova modalità di attivazione e chiusura dei tirocini esclusivamente on line comporta un minore controllo sulla attività dei tutor aziendali. Si prevede in futuro di avviare una campagna di sensibilizzazione presso le aziende affinché i questionari ad esse dedicati siano compilato contestualmente alla fine del tirocinio. Tuttavia, dall'elaborazione dei relativi dati e riportata nei prospetti allegati (relativi a un totale di 52 questionari dei tirocinanti e di 42 questionari dei tutor aziendali) emerge sia un ottimo giudizio sui tirocinanti da parte delle aziende ospitanti sia un ottimo giudizio da parte dei tirocinanti in merito all'esperienza svolta compreso il supporto ricevuto dai tutor aziendali e scientifici, nonché dall'ufficio tirocinio.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Report valutazione tirocini ott 2017-sett2018

**QUADRO D1****Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo**

29/03/2017

Il Presidio della Qualità dell'Ateneo (PQA) assume un ruolo centrale nell'Assicurazione della Qualità (AQ) di Ateneo attraverso:

- la Supervisione dello svolgimento adeguato e uniforme delle procedure di AQ di tutto l'Ateneo;
- la Proposta di strumenti comuni per l'AQ e di attività formative ai fini della loro applicazione;
- il Supporto ai CdS e ai loro Referenti e ai Direttori di Dipartimento per attività comuni

Descrizione link: PQA di Ateneo

Link inserito: <http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/il-pqa/struttura-organizzativa-aq.html>

QUADRO D2**Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio**

29/03/2017

La struttura organizzativa del Corso di Studio è costituita dai seguenti organi e soggetti, le cui funzioni e competenze sono descritte nelle Linee Guida del Dipartimento.

Presidente del Corso di Studio

Consiglio di Corso di Studio

Gruppo Assicurazione Qualità / Gruppo Riesame del CdS

Coordinatore Didattico

Referente/Commissione tirocini

Commissione tutorato

Referente per l'orientamento in ingresso

L'organizzazione e la gestione della qualità del Corso sono responsabilità del Presidente del Corso, Prof. Emiro Endrighi. Fanno parte del Gruppo AQ i Proff. Cristina Bignami, Luisa Antonella Volpelli, la Dott.ssa Emanuela Losi, Coordinatore didattico. La nomina degli appartenenti al Gruppo AQ è avvenuta nella seduta del Consiglio di Corso di Studio del 11/2/2013.

Il Presidente cura la stesura/revisione del Sistema di Gestione del Corso di Studio, coadiuvato in questa funzione dal Gruppo AQ del CdS, dal Responsabile AQ del Dipartimento. Cura inoltre la compilazione della SUA-CdS.

Il gruppo AQ cura la stesura del RAR e del RCR e segue l'applicazione delle azioni correttive in esso contenute attraverso verifiche periodiche. Come tutti i CdS appartenenti al Dipartimento di Scienze della Vita, il CdS di Controllo e Sicurezza degli Alimenti fa riferimento al Responsabile AQ del Dipartimento (Prof. Lorena Rebecchi) per il coordinamento sia interno tra i diversi CdS, che esterno verso il PQA.

Link inserito: <http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/normativa-e-documenti/processi-di-gestione/articolo56029746.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sistema di Gestione del CdS L25/L26

QUADRO D3**Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative**

03/04/2017

L'Assicurazione della Qualità del Corso di Studio viene attuata mediante il controllo dei Processi di gestione, riesame e miglioramento del Corso di Studio attraverso il Piano Operativo della Politica di Assicurazione della Qualità del Corso di Studio, di seguito elencati:

Processo 1: Definizione della domanda di formazione

Processo 2: Definizione degli Obiettivi Formativi e dei Risultati di Apprendimento

Processo 3: Progettazione del Processo Formativo

Processo 4: Erogazione e gestione del processo formativo

Processo 5: Riesame annuale e riesame ciclico

e fa riferimento al documento redatto dal PQA sui Processi di Gestione dei CdS.

I processi sopra elencati sono descritti in termini di

- attività da svolgere
- finalità dell'attività
- responsabilità primaria e di supporto
- modalità operative
- tempistica

e il documento in cui sono descritti (vedi Allegato: Sistema di Gestione del CdS L25/L26) è la modalità di comunicazione verso l'esterno del sistema di gestione del corso di studio, nonché base per la compilazione annuale della SUA-CdS, sezione Qualità.

In allegato le scadenze delle attività previste nei singoli processi.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Piano Operativo della Politica di Assicurazione della Qualità del Corso di Studio anno accademico 2018 /2019

QUADRO D4

Riesame annuale

03/04/2017

Nell'anno 2017, la stesura del Rapporto Annuale di Riesame è stata sostituita dalla redazione di un documento in cui si elencano:

- lo stato di avanzamento delle azioni previste nel RAR 2016 a soluzione di criticità evidenziate dal Gruppo AQ del CdS: molte delle azioni sono state espletate, con pieno successo in alcuni casi; per quella non espletate in parte o del tutto, sono riportate le motivazioni pertinenti

- analisi delle criticità emerse dalla Relazione CP-DS e risposte alle stesse, con l'individuazione di azioni correttive, o in alternativa motivando la non necessità di azioni correttive.

Il documento completo è allegato.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Stato di avanzamento e criticità L25-L26

QUADRO D5

Progettazione del CdS

QUADRO D6

Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA
Nome del corso in italiano RD	Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti
Nome del corso in inglese RD	Agricultural and Food Sciences and Technologies
Classe RD	L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali & L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso RD	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea RD	http://www.dsv.unimore.it/site/home/didattica/corsi-di-laurea/articolo1003020804.html
Tasse	http://www.unimore.it/ammissione/tasse.html
Modalità di svolgimento RD	a. Corso di studio convenzionale

Corsi interateneo

RD

Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,

Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studio, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; e dev'essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto (anche attraverso la predisposizione di una doppia pergamena - doppio titolo).

Un corso interateneo può coinvolgere solo atenei italiani, oppure atenei italiani e atenei stranieri. In questo ultimo caso il corso di studi risulta essere internazionale ai sensi del DM 1059/13.

Corsi di studio erogati integralmente da un Ateneo italiano, anche in presenza di convenzioni con uno o più Atenei stranieri che, disciplinando essenzialmente programmi di mobilità internazionale degli studenti (generalmente in regime di scambio), prevedono il rilascio agli studenti interessati anche di un titolo di studio rilasciato da Atenei stranieri, non sono corsi interateneo. In questo

caso le relative convenzioni non devono essere inserite qui ma nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5 della scheda SUA-CdS.

Per i corsi interateneo, in questo campo devono essere indicati quali sono gli Atenei coinvolti, ed essere inserita la convenzione che regola, fra le altre cose, la suddivisione delle attività formative del corso fra di essi.

Qualsiasi intervento su questo campo si configura come modifica di ordinamento. In caso nella scheda SUA-CdS dell'A.A. 14-15 siano state inserite in questo campo delle convenzioni non relative a corsi interateneo, tali convenzioni devono essere spostate nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5. In caso non venga effettuata alcuna altra modifica all'ordinamento, è sufficiente indicare nel campo "Comunicazioni dell'Ateneo al CUN" l'informazione che questo spostamento è l'unica modifica di ordinamento effettuata quest'anno per assicurare l'approvazione automatica dell'ordinamento da parte del CUN.

Non sono presenti atenei in convenzione

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	FAVA Patrizia
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Studio Scienze e tecnologie agrarie e degli alimenti
Struttura didattica di riferimento	Scienze della vita

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	ARRU	Laura	BIO/04	RU	1	Base	1. Fisiologia vegetale
2.	BIGNAMI	Cristina	AGR/03	PO	1	Caratterizzante	1. Frutticoltura e viticoltura 2. fondamenti di arboricoltura 3. Foresta urbana, ambiente e territorio
3.	CONTE	Angela	BIO/10	PO	1	Base	1. Biochimica
4.	ENDRIGHI	Emiro	AGR/01	PA	1	Caratterizzante	1. Principi di economia 2. Economia 3. Sviluppo rurale ed estimo
5.	FRANCIA	Enrico	AGR/02	RU	1	Caratterizzante	1. Agronomia 2. fondamenti di coltivazioni erbacee
6.	MAISTRELLO	Lara	AGR/11	RU	1	Caratterizzante	1. entomologia 1. Micropropagazione e colture in

7.	SGARBI	Elisabetta	BIO/03	PA	1	Base	vitro 2. Biologia vegetale
8.	STEFANI	Emilio	AGR/12	PA	1	Caratterizzante	1. patologia vegetale 2. Fondamenti di difesa delle piante
9.	VOLPELLI	Luisa Antonella	AGR/18	PA	1	Caratterizzante	1. Nutrizione ed alimentazione degli animali domestici
10.	ANTONELLI	Andrea	AGR/15	PO	1	Caratterizzante	1. Processi delle industrie alimentari

requisito di docenza (numero e tipologia) verificato con successo!

requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
BERSELLI	Andrea	217352@studenti.unimore.it	
MARTINELLI	Simone	217354@studenti.unimore.it	
PRAMPOLINI	Giovanni	227001@studenti.unimore.it	
PASINI	Marcello	225695@studenti.unimore.it	

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
BIGNAMI	CRISTINA
FAVA	PATRIZIA
LOSI	EMANUELA
VOLPELLI	LUISA ANTONELLA

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
VOLPELLI	Luisa Antonella		
SGARBI	Elisabetta		
MANICARDI	Gian Carlo		
BIGNAMI	Cristina		

Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	Si - Posti: 75

Requisiti per la programmazione locale

La programmazione locale è stata deliberata su proposta della struttura di riferimento del: 19/02/2018

- Sono presenti laboratori ad alta specializzazione
- Sono presenti sistemi informatici e tecnologici
- E' obbligatorio il tirocinio didattico presso strutture diverse dall'ateneo

Sedi del Corso

[DM 987 12/12/2016](#) Allegato A - requisiti di docenza

Sede del corso: Pad. BESTA - via Amendola 2 42100 - REGGIO EMILIA

Data di inizio dell'attività didattica	24/09/2018
Studenti previsti	75

Eventuali Curriculum

Tecnologie Agrarie	30-210^2010^30-210-3^246
Tecnologie Alimentari	30-210^2010^30-210-4^246



Altre Informazioni

R^{AD}

Codice interno all'ateneo del corso	30-210^2010^PDS0-2010^246
Massimo numero di crediti riconoscibili	12 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011
Numero del gruppo di affinità	1

Date delibere di riferimento

R^{AD}

Data del DM di approvazione dell'ordinamento didattico	24/03/2010
Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico	06/05/2010
Data di approvazione della struttura didattica	10/11/2009
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	28/01/2010
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	15/09/2008 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	26/01/2009

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

La denominazione del Corso è chiara e comprensibile dagli studenti. Le parti sociali sono state consultate e la continuità dei rapporti è stata assicurata tramite l'istituzione di un Comitato di Indirizzo. Gli obiettivi formativi specifici sono descritti in modo dettagliato così come le modalità e gli strumenti didattici e di verifica utilizzati. Le conoscenze per l'accesso sono precisate in modo chiaro e dettagliato e verificate mediante un questionario non vincolante, le eventuali carenze che da esso emergeranno potranno essere colmate con "corsi di azzeramento". La progettazione è stata eseguita in modo corretto. Le risorse di docenza necessarie a regime saranno valutate dal NdV al momento dell'attivazione in quanto potrebbero diventare adeguate grazie a mutazioni da altre Facoltà. La disponibilità di aule e laboratori è adeguata. Gli sbocchi professionali sono indicati con precisione. Requisiti di efficienza: Il personale docente della Facoltà risulta efficientemente utilizzato. Il numero medio annuo di crediti acquisiti per studente nel corso attivo nel precedente anno è al di sotto della media di Ateneo. Il Corso di laurea ha registrato negli ultimi anni un aumento degli iscritti. Il tasso di abbandono tra il primo e secondo anno è diminuito. Il livello di soddisfazione manifestato dagli studenti mediante la risposta al questionario di valutazione della didattica risulta buono e crescente tempo.

Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro la scadenza del 9 marzo 2018 **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITamento iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR

[Linee guida ANVUR](#)

1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS
2. Analisi della domanda di formazione
3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi
4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)
5. Risorse previste
6. Assicurazione della Qualità

La denominazione del Corso è chiara e comprensibile dagli studenti. Le parti sociali sono state consultate e la continuità dei rapporti è stata assicurata tramite l'istituzione di un Comitato di Indirizzo. Gli obiettivi formativi specifici sono descritti in modo dettagliato così come le modalità e gli strumenti didattici e di verifica utilizzati. Le conoscenze per l'accesso sono precisate in modo chiaro e dettagliato e verificate mediante un questionario non vincolante, le eventuali carenze che da esso emergeranno potranno essere colmate con "corsi di azzeramento". La progettazione è stata eseguita in modo corretto. Le risorse di docenza necessarie a regime saranno valutate dal NdV al momento dell'attivazione in quanto potrebbero diventare adeguate grazie a mutazioni da altre Facoltà. La disponibilità di aule e laboratori è adeguata. Gli sbocchi professionali sono indicati con precisione. Requisiti di efficienza: Il personale docente della Facoltà risulta efficientemente utilizzato. Il numero medio annuo di crediti acquisiti per studente nel corso attivo nel precedente anno è al di sotto della media di Ateneo. Il Corso di laurea ha registrato negli ultimi anni un aumento degli iscritti. Il tasso di abbandono tra il primo e secondo anno è diminuito. Il livello di soddisfazione manifestato dagli studenti mediante la risposta al questionario di valutazione della didattica risulta buono e crescente tempo.

Motivazioni dell'istituzione del corso interclasse

R&D

Il corso di laurea interclasse in Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti appartiene alla classe delle lauree in Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali (L25) e Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26) e si svolge nella Facoltà di Agraria. Il corso che viene istituito è coerente con il Quadro dei Titoli dello Spazio Europeo dell'Istruzione Superiore e le norme introdotte dal D.M. 22 ottobre 2004, n° 270, condotto attraverso la consultazione dei rappresentanti dell'economia e delle professioni e allineato alle determinazioni della rete tematica europea per il progresso degli studi in campo agro-alimentare. La progettazione del nuovo

ordinamento si è utilmente avvalsa del lavoro di confronto e di coordinamento condotto tra i Consigli di Coordinamento Didattico di tutte le sedi universitarie con corsi di studio in Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali e di Scienze e Tecnologie Alimentari (e denominazioni assimilabili), promossi dalla Conferenza dei Presidi delle Facoltà di Agraria. Il nuovo ordinamento proposto, infine, tiene conto delle criticità emerse nell'attuazione del DM 509/99, puntando a fornire allo studente un'adeguata padronanza di metodi e contenuti scientifici generali, pur nell'acquisizione di conoscenze professionali specifiche.

Le conoscenze e le capacità richieste a chi opera professionalmente nel settore agro-alimentare (produzione, trasformazione, distribuzione e controllo dei prodotti agricoli, degli alimenti e di altri prodotti agro-industriali) hanno raggiunto una complessità di interazioni tale da rendere utile la formazione di una figura professionale con caratteristiche specifiche e con competenze interdisciplinari.

Per questo motivo, le nuove tecniche applicate alle produzioni agrarie, la qualità e la sicurezza delle materie prime e degli alimenti che da queste derivano, le trasformazioni non alimentari dei prodotti dell'agricoltura, sono i temi portanti del Corso di Laurea.

Questo richiede un'adeguata e specifica formazione professionale, anche al primo livello della Laurea a partire dalle attività formative di base.

Il corso che scaturisce da tali considerazioni, è frutto della valutazione e della sintesi di quanto offerto dalla Facoltà sin dalla sua istituzione. È, inoltre, il risultato di un'interpretazione della figura triennale in chiave interdisciplinare alla luce dell'esperienza ormai decennale della Facoltà.

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R^{AD}

Il Comitato Regionale di Coordinamento nella seduta del 26 gennaio 2009 ha espresso unanime parere favorevole all'istituzione del corso.

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2016	171800431	Abilità informatiche <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Fittizio DOCENTE		16
2	2017	171802688	Agronomia <i>semestrale</i>	AGR/02	Docente di riferimento Enrico FRANCIA <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/02	56
3	2017	171801142	Biochimica <i>semestrale</i>	BIO/10	Docente di riferimento Angela CONTE <i>Professore Ordinario</i>	BIO/10	88
4	2018	171802689	Biologia animale <i>semestrale</i>	BIO/05	Roberto GUIDETTI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/05	48
5	2017	171801143	Biologia dei microrganismi <i>semestrale</i>	AGR/16	Lisa SOLIERI <i>Ricercatore a t.d. (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/16	96
6	2018	171802690	Biologia vegetale <i>semestrale</i>	BIO/03	Docente di riferimento Elisabetta SGARBI <i>Professore Associato confermato</i>	BIO/03	56
7	2017	171802692	Chimica analitica <i>semestrale</i>	CHIM/01	Alessandro ULRICI <i>Professore Associato confermato</i>	CHIM/01	40
8	2017	171802693	Chimica analitica strumentale <i>semestrale</i>	CHIM/01	Giorgia FOCA <i>Ricercatore confermato</i>	CHIM/01	56
9	2017	171801145	Economia <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente di riferimento Emiro ENDRIGHI <i>Professore</i>	AGR/01	80

10	2017	171802697	Elaborazione dei dati sperimentali <i>semestrale</i>	CHIM/01	Associato confermato Alessandro ULRICI Professore Associato confermato	CHIM/01	32
11	2018	171802698	Fisica <i>semestrale</i>	FIS/07	Fittizio DOCENTE		48
12	2017	171802699	Fisiologia vegetale <i>semestrale</i>	BIO/04	Docente di riferimento Laura ARRU Ricercatore confermato	BIO/04	48
13	2017	171802701	Fondamenti di difesa delle piante <i>semestrale</i>	AGR/12	Docente di riferimento Emilio STEFANI Professore Associato confermato	AGR/12	32
14	2018	171802702	Fondamenti di genetica <i>semestrale</i>	BIO/18	Gian Carlo MANICARDI Professore Associato confermato	BIO/18	48
15	2017	171802704	Food packaging <i>semestrale</i>	AGR/15	Fabio LICCIARDELLO Ricercatore a t.d. (art. 24 c.3-b L. 240/10)	AGR/15	48
16	2017	171802706	Foresta urbana, ambiente e territorio <i>semestrale</i>	AGR/03	Docente di riferimento Cristina BIGNAMI Professore Ordinario	AGR/03	24
17	2017	171802707	Frutticoltura e viticoltura <i>semestrale</i>	AGR/03	Docente di riferimento Cristina BIGNAMI Professore Ordinario	AGR/03	48
18	2017	171802710	Ingegneria alimentare <i>semestrale</i>	AGR/15	Patrizia FAVA Professore Associato confermato	AGR/15	64
19	2018	171802711	Lingua inglese <i>semestrale</i>	L-LIN/12	Fittizio DOCENTE		8
20	2018	171802711	Lingua inglese <i>semestrale</i>	L-LIN/12	Christen Marie KISCH		37

21	2018	171802712	Matematica <i>semestrale</i>	MAT/03	Gloria RINALDI <i>Professore</i> <i>Associato</i> <i>confermato</i>	MAT/03	48
22	2017	171802715	Metodologie molecolari per il settore agroalimentare <i>semestrale</i>	BIO/18	Gian Carlo MANICARDI <i>Professore</i> <i>Associato</i> <i>confermato</i>	BIO/18	24
23	2017	171802716	Microbiologia degli alimenti <i>semestrale</i>	AGR/16	Andrea PULVIRENTI <i>Professore</i> <i>Associato</i> <i>confermato</i>	AGR/16	64
24	2017	171802718	Micropropagazione e colture in vitro <i>semestrale</i>	BIO/03	Docente di riferimento Elisabetta SGARBI <i>Professore</i> <i>Associato</i> <i>confermato</i>	BIO/03	24
25	2017	171802719	Miglioramento genetico <i>semestrale</i>	AGR/07	Stefano CASSANELLI <i>Ricercatore</i> <i>confermato</i>	AGR/07	48
26	2017	171802721	Miglioramento genetico, costituzione varietale ed ogm in agricoltura <i>semestrale</i>	AGR/07	Fittizio DOCENTE		32
27	2017	171802722	Nutrizione ed alimentazione degli animali domestici <i>semestrale</i>	AGR/18	Docente di riferimento Luisa Antonella VOLPELLI <i>Professore</i> <i>Associato</i> <i>confermato</i>	AGR/18	48
28	2018	171802723	Principi di economia <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente di riferimento Emiro ENDRIGHI <i>Professore</i> <i>Associato</i> <i>confermato</i>	AGR/01	40
29	2017	171801153	Processi delle industrie alimentari <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Andrea ANTONELLI <i>Professore</i> <i>Ordinario</i> Docente di riferimento	AGR/15	64

30	2017	171801154	Produzioni zootecniche <i>semestrale</i>	AGR/19	Luisa Antonella VOLPELLI <i>Professore</i> <i>Associato</i> <i>confermato</i>	AGR/18	48
31	2017	171802725	Sviluppo rurale ed estimo <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente di riferimento Emiro ENDRIGHI <i>Professore</i> <i>Associato</i> <i>confermato</i>	AGR/01	48
32	2017	171802727	Tecnologie delle conserve vegetali <i>semestrale</i>	AGR/15	Patrizia FAVA <i>Professore</i> <i>Associato</i> <i>confermato</i>	AGR/15	48
33	2017	171802728	Tecnologie di allevamento e produzioni biologiche <i>semestrale</i>	AGR/19	Giovanna MINELLI <i>Ricercatore</i> <i>confermato</i>	AGR/19	48
34	2017	171802729	Tecnologie e industrie dei prodotti di origine animale <i>semestrale</i>	AGR/19	Domenico Pietro LO FIEGO <i>Professore</i> <i>Ordinario</i>	AGR/19	48
35	2018	171802694	chimica generale e inorganica (modulo di Chimica) <i>annuale</i>	CHIM/03	Antonio RANIERI <i>Professore</i> <i>Associato (L.</i> <i>240/10)</i>	CHIM/03	48
36	2018	171802695	chimica organica (modulo di Chimica) <i>annuale</i>	CHIM/06	Francesco FINI <i>Ricercatore a t.d.</i> <i>(art. 24 c.3-b L.</i> <i>240/10)</i>	CHIM/06	48
37	2017	171801146	entomologia (modulo di Entomologia e patologia vegetale) <i>annuale</i>	AGR/11	Docente di riferimento Lara MAISTRELLO <i>Ricercatore</i> <i>confermato</i>	AGR/11	64
38	2017	171801148	fondamenti di arboricoltura (modulo di Produzioni vegetali) <i>semestrale</i>	AGR/03	Docente di riferimento Cristina BIGNAMI <i>Professore</i> <i>Ordinario</i>	AGR/03	48
39	2017	171801150	fondamenti di coltivazioni erbacee (modulo di Produzioni vegetali) <i>semestrale</i>	AGR/02	Docente di riferimento Enrico FRANZIA <i>Ricercatore</i> <i>confermato</i>	AGR/02	48
			idraulica agraria				

40	2017	171802709 (modulo di Genio rurale) <i>semestrale</i>	AGR/08	Fittizio DOCENTE	32
41	2017	meccanizzazione (modulo di Genio rurale) <i>semestrale</i>	AGR/09	Fittizio DOCENTE	24
42	2017	patologia vegetale (modulo di Entomologia e patologia vegetale) <i>annuale</i>	AGR/12	Docente di riferimento Emilio STEFANI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/12 64
					ore totali 1981

Curriculum: Tecnologie Agrarie

Attività di base

L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali

L-26 Scienze e tecnologie alimentari

ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad	ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)	12	8 - 14	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	MAT/03 Geometria <i>Matematica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	8 - 14
	<i>Fisica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		cfu min		FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)		cfu min
	MAT/03 Geometria <i>Matematica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		8		<i>Fisica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		8
Discipline chimiche	CHIM/06 Chimica organica <i>chimica organica (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>	12	8 - 14	Discipline chimiche	CHIM/06 Chimica organica <i>chimica organica (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>	12	8 - 14
	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica <i>chimica generale e inorganica (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>		cfu min		CHIM/03 Chimica generale ed inorganica <i>chimica generale e inorganica (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>		cfu min
Discipline	BIO/05 Zoologia <i>Biologia animale (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	19	8 - 20	Discipline	BIO/05 Zoologia <i>Biologia animale (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	19	8 - 20
	BIO/04 Fisiologia vegetale <i>Fisiologia vegetale (3 anno) - 6 CFU -</i>						

biologiche	<i>semestrale - obbl</i> BIO/03 Botanica ambientale e applicata <i>Biologia vegetale (1 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>	cfu min 8	biologiche	<i>semestrale - obbl</i> BIO/03 Botanica ambientale e applicata <i>Biologia vegetale (1 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>	cfu min 8
------------	--	-----------------	------------	--	-----------------

**Minimo di crediti riservati dall'ateneo:
30 minimo da D.M. 30**

**Minimo di crediti riservati dall'ateneo:
30 minimo da D.M. 30**

Totale per la classe	43	30 - 48	Totale per la classe	43	30 - 48
-----------------------------	----	------------	-----------------------------	----	------------

Attività caratterizzanti

L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali

L-26 Scienze e tecnologie alimentari

ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad	ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad
Discipline economiche estimative e giuridiche.	AGR/01 Economia ed estimo rurale <i>Principi di economia (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>	10	8 - 12	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale <i>Nutrizione ed alimentazione degli animali domestici (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	45	cfu min 30
	AGR/16 Microbiologia agraria <i>Biologia dei microrganismi (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>				AGR/16 Microbiologia agraria <i>Biologia dei microrganismi (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>		
	AGR/07 Genetica agraria <i>Miglioramento genetico (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>				AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari <i>Processi delle industrie alimentari (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>		
Discipline della produzione vegetale	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree <i>fondamenti di arboricoltura (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	37	25 - 40	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree <i>fondamenti di arboricoltura (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	45	cfu min 30
	<i>Frutticoltura e viticoltura (3 anno)</i>				AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee		

AGR/02- Agronomia e coltivazioni erbacee		
AGR/03- Arboricoltura generale e coltivazioni arboree		
AGR/07- Genetica agraria		
AGR/11- Entomologia generale e applicata		
AGR/12- Patologia vegetale		
AGR/15- Scienze e tecnologie alimentari		
AGR/16- Microbiologia agraria	118	90 - 120
AGR/18- Nutrizione e alimentazione animale		
BIO/03- Botanica ambientale e applicata		
BIO/04- Fisiologia vegetale		
BIO/05- Zoologia		
CHIM/03- Chimica generale ed inorganica		
CHIM/06- Chimica organica		
FIS/07- Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)		
MAT/03- Geometria		
Totale Attività Comuni	118	90 - 120

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/08 Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali <i>Idraulica agraria (3 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/09 Meccanica agraria <i>Meccanizzazione (3 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/19 Zootecnia speciale <i>Produzioni zootecniche (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	30	30	18 - 36
	<i>Tecnologie di allevamento e produzioni biologiche (3 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl</i>			18
	BIO/10 Biochimica <i>Biochimica (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIO/18 Genetica <i>Fondamenti di genetica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	Totale attività Affini		30	36
Altre attività			CFU	CFU Rad
A scelta dello studente			12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale		6	6 - 6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera		3	3 - 3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c - Ulteriori conoscenze linguistiche			-	-

Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Abilità informatiche e telematiche	2	2 - 2
	Tirocini formativi e di orientamento	8	8 - 8
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	1	1 - 1
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		32	32 - 32
CFU totali per il conseguimento del titolo	180		
CFU totali inseriti nel curriculum <i>Tecnologie Agrarie</i>:	180 118 - 269		

Curriculum: Tecnologie Alimentari

Attività di base

L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali			L-26 Scienze e tecnologie alimentari		
ambito disciplinare	settore	CFU Rad	ambito disciplinare	settore	CFU Rad
	MAT/03 Geometria <i>Matematica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	8 -		MAT/03 Geometria <i>Matematica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	8 -
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) <i>Fisica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12 cfu min 8	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) <i>Fisica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	14 12 cfu min 8
	CHIM/06 Chimica organica <i>chimica organica (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>	8 - 14		CHIM/06 Chimica organica <i>chimica organica (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>	8 - 14
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica <i>chimica generale e inorganica (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>	12 cfu min 8	Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica <i>chimica generale e inorganica (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>	12 cfu min 8

Discipline biologiche	BIO/05 Zoologia <i>Biologia animale (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	13	8 - 20	Discipline biologiche	BIO/05 Zoologia <i>Biologia animale (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	13	8 - 20
	BIO/03 Botanica ambientale e applicata <i>Biologia vegetale (1 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>		cfu min 8		BIO/03 Botanica ambientale e applicata <i>Biologia vegetale (1 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>		cfu min 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 30 minimo da D.M. 30				Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 30 minimo da D.M. 30			
Totale per la classe		37	30 - 48	Totale per la classe		37	30 - 48

Attività caratterizzanti

L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali				L-26 Scienze e tecnologie alimentari			
ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad	ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad
Discipline economiche estimative e giuridiche.	AGR/01 Economia ed estimo rurale <i>Principi di economia (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>	11	8 - 12	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/19 Zootecnia speciale <i>Tecnologie e industrie dei prodotti di origine animale (3 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>	50	35 - 55 cfu min 30
	AGR/16 Microbiologia agraria <i>Biologia dei microrganismi (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>				AGR/16 Microbiologia agraria <i>Biologia dei microrganismi (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>		
	AGR/16 Microbiologia degli alimenti (3 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl				AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari <i>Processi delle industrie alimentari (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>		
Discipline della produzione vegetale	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree <i>fondamenti di arboricoltura (2 anno) - 6 CFU -</i>	27	25 - 40		AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree		

AGR/02- Agronomia e coltivazioni erbacee		
AGR/03- Arboricoltura generale e coltivazioni arboree		
AGR/11- Entomologia generale e applicata		
AGR/12- Patologia vegetale		
AGR/15- Scienze e tecnologie alimentari		
AGR/16- Microbiologia agraria	118	90 - 120
AGR/19- Zootecnia speciale		
BIO/03- Botanica ambientale e applicata		
BIO/05- Zoologia		
CHIM/03- Chimica generale ed inorganica		
CHIM/06- Chimica organica		
FIS/07- Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)		
MAT/03- Geometria		
Totale Attività Comuni	118	90 - 120

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari <i>Food packaging (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/19 Zootecnia speciale <i>Produzioni zootecniche (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIO/10 Biochimica <i>Biochimica (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>	36	36	18 - 36
	BIO/18 Genetica <i>Fondamenti di genetica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			min 18
	CHIM/01 Chimica analitica <i>Chimica Analitica (3 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i>			
	<i>Chimica Analitica strumentale (3 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>			
Totale attività Affini			36	18 - 36

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	6	6 - 6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	3 - 3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c -			
	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	2	2 - 2

Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Tirocini formativi e di orientamento	8	8 - 8
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	1	1 - 1
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		32	32 - 32
CFU totali per il conseguimento del titolo	180		
CFU totali inseriti nel curriculum <i>Tecnologie Alimentari</i>:	180 118 - 269		



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori

Attività di base

R&D

L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali

L-26 Scienze e tecnologie alimentari

ambito disciplinare	settore	CFU	ambito disciplinare	settore	CFU
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale	8 - 14 cfu min 8	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale	8 - 14 cfu min 8
	FIS/02 Fisica teorica modelli e metodi matematici			FIS/02 Fisica teorica modelli e metodi matematici	
	FIS/03 Fisica della materia			FIS/03 Fisica della materia	
	FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare			FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare	
	FIS/05 Astronomia e astrofisica			FIS/05 Astronomia e astrofisica	
	FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre			FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre	
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)			FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)	
	FIS/08 Didattica e storia della fisica			FIS/08 Didattica e storia della fisica	
	INF/01 Informatica			INF/01 Informatica	
	MAT/01 Logica matematica			MAT/01 Logica matematica	
MAT/02 Algebra	MAT/02 Algebra				
MAT/03 Geometria	MAT/03 Geometria				
MAT/04 Matematiche complementari	MAT/04 Matematiche complementari				
MAT/05 Analisi matematica	MAT/05 Analisi matematica				
MAT/06 Probabilità e statistica matematica	MAT/06 Probabilità e statistica matematica				
MAT/07 Fisica matematica	MAT/07 Fisica matematica				
MAT/08 Analisi numerica	MAT/08 Analisi numerica				
MAT/09 Ricerca operativa	MAT/09 Ricerca operativa				

Se sono stati inseriti settori NON applicati alla classe accademica ai CFU minimi e fra parentesi quadre sono indicati i CFU riservati ai settori applicati alla classe

Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica CHIM/06 Chimica organica	14 cfu min 8	Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica CHIM/06 Chimica organica	14 cfu min 8
Discipline biologiche	BIO/03 Botanica ambientale e applicata BIO/04 Fisiologia vegetale BIO/05 Zoologia	8 - 20 cfu min 8	Discipline biologiche	BIO/03 Botanica ambientale e applicata BIO/04 Fisiologia vegetale BIO/05 Zoologia	8 - 20 cfu min 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 30)			Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 30)		
Totale per la classe		30 - 48	Totale per la classe		30 - 48

Attività caratterizzanti



L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali

ambito disciplinare	settore	CFU
Discipline economiche estimative e giuridiche.	AGR/01 Economia ed estimo rurale	8 - 12
Discipline della produzione vegetale	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/04 Orticoltura e floricoltura AGR/07 Genetica agraria AGR/16 Microbiologia agraria	25 - 40
Discipline forestali ed ambientali		-
Discipline della difesa	AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia	10 -

L-26 Scienze e tecnologie alimentari

ambito disciplinare	settore	CFU
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale AGR/19 Zootecnia speciale	35 - 55 cfu min 30
Discipline della sicurezza e della valutazione degli	AGR/07 Genetica agraria AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia	20 - 22

	vegetale	20	alimenti	vegetale CHIM/01 Chimica analitica	cfu min 20
Discipline delle scienze animali	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale AGR/19 Zootecnia speciale	6 - 12		AGR/01 Economia ed estimo rurale	8 - 12
Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	8 - 22	Discipline economiche e giuridiche	IUS/03 Diritto agrario IUS/14 Diritto dell'unione europea	cfu min 8
Discipline delle tecnologie del legno		-	Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 60)		68
Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 60)		60	Totale per la classe	68 - 89	
Totale per la classe		60 - 106			

Attività Comuni
R²D

settori in comune tra le due classi selezionati nella presente proposta

CFU min

CFU max

MAT/04- Matematiche complementari

MAT/02- Algebra

AGR/02- Agronomia e coltivazioni erbacee

AGR/07- Genetica agraria

MAT/06- Probabilità e statistica matematica

FIS/05- Astronomia e astrofisica

MAT/05- Analisi matematica

CHIM/06- Chimica organica

MAT/03- Geometria

FIS/03- Fisica della materia

MAT/08- Analisi numerica

MAT/01- Logica matematica

FIS/08- Didattica e storia della fisica

FIS/06- Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre

FIS/04- Fisica nucleare e subnucleare

AGR/16- Microbiologia agraria

AGR/11- Entomologia generale e applicata

90

120

FIS/01- Fisica sperimentale

AGR/12- Patologia vegetale

FIS/07- Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)

CHIM/03- Chimica generale ed inorganica

AGR/19- Zootecnia speciale

AGR/15- Scienze e tecnologie alimentari

BIO/05- Zoologia

BIO/04- Fisiologia vegetale

BIO/03- Botanica ambientale e applicata

FIS/02- Fisica teorica modelli e metodi matematici

MAT/09- Ricerca operativa

AGR/18- Nutrizione e alimentazione animale

INF/01- Informatica

MAT/07- Fisica matematica

AGR/03- Arboricoltura generale e coltivazioni arboree

AGR/01- Economia ed estimo rurale

minimo crediti di base per la classe: L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali

30
+

massimo crediti di base per la classe: L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali

48
+

minimo crediti di base per la classe: L-26 Scienze e tecnologie alimentari

30
+

massimo crediti di base per la classe: L-26 Scienze e tecnologie alimentari

48
+

minimo crediti caratterizzanti per la classe: L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali

60
+

massimo crediti caratterizzanti per la classe: L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali

106
+

minimo crediti caratterizzanti per la classe: L-26 Scienze e tecnologie alimentari

68
-

massimo crediti caratterizzanti per la classe: L-26 Scienze e tecnologie alimentari

89
-

massimo dei crediti in comune:

120
=

minimo dei crediti in comune:

90
=

minimo dei crediti per attività di base e caratterizzanti

68

massimo dei crediti per attività di base e caratterizzanti

201

Attività affini



ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/04 - Orticoltura e floricoltura			
	AGR/08 - Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali			
	AGR/09 - Meccanica agraria			
	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 - Microbiologia agraria	18	36	18
	AGR/19 - Zootecnia speciale			
	BIO/10 - Biochimica			
	BIO/18 - Genetica			
	CHIM/01 - Chimica analitica			
	ICAR/06 - Topografia e cartografia			
VET/01 - Anatomia degli animali domestici				
Totale Attività Affini		18 - 36		

Altre attività



ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	6	6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	2	2
	Tirocini formativi e di orientamento	8	8
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	1	1
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			

Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali

- -

Totale Altre Attività

32 - 32

Riepilogo CFU

R^{AD}

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

Range CFU totali del corso

118 - 269

Comunicazioni dell'ateneo al CUN

R^{AD}

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

R^{AD}

Note relative alle attività di base

R^{AD}

Note relative alle altre attività

R^{AD}

Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe
o Note attività affini

L'inserimento tra le Attività Affini e Integrative di SSD presenti nelle tabelle ministeriali si giustifica con la vastità di tali settori, comprendendo discipline che per il corso di laurea in questione assumono una connotazione di discipline integrative.

Note relative alle attività caratterizzanti

, AGR/16 , AGR/19)