



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 (<i>IdSua:1554048</i>) |
| Nome del corso in inglese RD | Agricultural and Food Sciences and Technologies |
| Classe | L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali & L-26 - Scienze e tecnologie alimentari RD |
| 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 | 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. | ANTONELLI | Andrea | AGR/15 | PO | 1 | Caratterizzante |
| 2. | ARRU | Laura | BIO/04 | RU | 1 | Base |
| 3. | BIGNAMI | Cristina | AGR/03 | PO | 1 | Caratterizzante |
| 4. | CONTE | Angela | BIO/10 | PO | 1 | Base |
| 5. | ENDRIGHI | Emiro | AGR/01 | PA | 1 | Caratterizzante |
| 6. | FAVA | Patrizia | AGR/15 | PA | 1 | Caratterizzante |

| | | | | | | |
|----|----------|-----------------|--------|----|---|-----------------|
| 7. | FRANCIA | Enrico | AGR/02 | RU | 1 | Caratterizzante |
| 8. | SGARBI | Elisabetta | BIO/03 | PA | 1 | Base |
| 9. | VOLPELLI | Luisa Antonella | AGR/18 | PA | 1 | Caratterizzante |

| | |
|--------------------------------|--|
| Rappresentanti Studenti | BERSELLI Andrea 217352@studenti.unimore.it PRAMPOLINI Giovanni 227001@studenti.unimore.it PASINI Marcello 225695@studenti.unimore.it |
| Gruppo di gestione AQ | PATRIZIA FAVA EMANUELA LOSI ELISABETTA SGARBI LUISA ANTONELLA VOLPELLI |
| Tutor | Luisa Antonella VOLPELLI Elisabetta SGARBI Gian Carlo MANICARDI Cristina BIGNAMI |

Il Corso di Studio in breve

01/03/2019

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 $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ iniziato nel 2007, con una consultazione preliminare di parti interessate individuate dal Consiglio di Facoltà $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ nella seduta del 14/05/2007 (Allegato 1). La prima riunione si $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ 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 $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ del 20/02/2008) (Allegato 4), sulla base delle parti interessate intervenute nella riunione dell'anno precedente, $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ 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 Biotechnologi Italiani, e delle Associazioni di categoria. Al suddetto comitato $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ 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 $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ il 15/05/2008 (Allegato 6). Il Comitato si $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ quindi riunito presso la sede dell'allora Facoltà $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ 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 $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ del 16/07/2008, Allegato 8) e il piano dell' offerta formativa modificata $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ 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 $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ svolto presso il Padiglione Besta (DSV $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ 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 $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ 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 $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ $\dot{\iota}$ 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)

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.

18 Marzo 2015: prima edizione di MOREJobs- Career Day UNIMORE 2015; convocazione del Comitato d'Indirizzo, ai fini di discutere insieme possibili miglioramenti dell'offerta formativa. 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.

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 per la rilevazione delle conoscenze/competenze richieste al laureato nel momento del suo ingresso nel mondo del lavoro.

5 dicembre 2017 il Comitato di indirizzo è stato convocato in presenza. 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.

Febbraio 2019 il Comitato di Indirizzo è stato convocato in via telematica. In questa occasione è stato inviato un resoconto dei cambiamenti intercorsi nell'offerta formativa, che hanno accolto indicazioni formulate proprio dal Comitato, e un questionario breve, incentrato sulle conoscenze/competenze minime spendibili nel mondo del lavoro che un laureato deve possedere.

Link : http://ar.vita.unimore.it/VerbalicorsidiStudio/L_25_26__Sc_Tecnol_Agr_Alum/Comitato%20%20d'Indirizzo/ (Documenti Comitato di Indirizzo)

QUADRO A2.a
RAD

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 ambientaliste, 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

RA D

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

RA D

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

26/03/2019

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, conseguano, 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 : <http://www.dsv.unimore.it/site/home/futuro-studente/test-agraria.html>

QUADRO A4.a

RA D

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 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. C'è 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 | | | |
| <p>Conoscenza e comprensione</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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.</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</p> <p>Questa capacità si concretizza nell'utilizzare gli aspetti applicativi delle nozioni di base apprese, con particolare</p> | | | |

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 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](#)

Fisica [url](#)

Fondamenti di genetica [url](#)

Lingua inglese [url](#)

Matematica [url](#)

Principi di economia [url](#)

Processi delle industrie alimentari [url](#)

Produzioni zootecniche [url](#)

chimica generale e inorganica (*modulo di Chimica*) [url](#)

chimica organica (*modulo di Chimica*) [url](#)

entomologia (*modulo di Entomologia e patologia vegetale*) [url](#)

fondamenti di arboricoltura (*modulo di Produzioni vegetali*) [url](#)

fondamenti di coltivazioni erbacee (*modulo di Produzioni vegetali*) [url](#)

patologia vegetale (*modulo di Entomologia e patologia vegetale*) [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 culturali 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](#)

Fisiologia vegetale [url](#)

Frutticoltura e viticoltura [url](#)

Idraulica agraria (*modulo di Sviluppo e genio rurale*) [url](#)

Meccanizzazione (*modulo di Sviluppo e genio rurale*) [url](#)

Miglioramento genetico [url](#)

Nutrizione ed alimentazione degli animali domestici (*modulo di Alimentazione animale, allevamento biologico*) [url](#)

Sviluppo rurale (*modulo di Sviluppo e genio rurale*) [url](#)

Tecnologie di allevamento e produzioni biologiche (*modulo di Alimentazione animale, allevamento biologico*) [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 (*modulo di Chimica analitica*) [url](#)

Chimica analitica strumentale (*modulo di Chimica analitica*) [url](#)

Economia dell'azienda agroalimentare [url](#)

Food packaging [url](#)

Ingegneria alimentare [url](#)

Microbiologia degli alimenti [url](#)

Tecnologie e industrie dei prodotti di origine animale [url](#)

| | | |
|---|---|--|
| <p>Autonomia di giudizio</p> | <p>Al termine degli studi, il laureato $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ in grado di: $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ esprimere giudizi in piena autonomia su problemi che riguardano la propria attività $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ professionale e di elaborare ed implementare autonomamente le conoscenze acquisite; $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ acquisire le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo; $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ attuare interventi per migliorare la qualità $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ e l'efficienza delle produzioni agro-alimentari e zootecniche, anche in termini di sostenibilità $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ ambientale, eco-compatibilità $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ e nel rispetto del benessere animale. Queste qualità $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ 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 $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ di tirocinio, di visite in campo e dell'attività $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ 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 $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ di lavorare, anche in gruppo, durante l'attività $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ assegnata in preparazione del tirocinio e della prova finale. La corretta scelta dei 12 CFU per le altre attività $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ formative fornisce $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ un ulteriore elemento particolarmente significativo per la formazione di questo giudizio.</p> | |
| <p>Abilità comunicative</p> | <p>Il laureato $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ 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 $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$, utilizzando anche l'inglese o una lingua dell'Unione Europea diversa dall'italiano. $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ anche in grado di confrontarsi con le realtà $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ produttive e di interagire con i colleghi anche di settori affini. Tali abilità $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ si sviluppano in occasione delle esercitazioni, dei seminari organizzati, nonché $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ nell'ambito di attività $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ 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 $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ di descrivere in modo chiaro e comprensibile eventuali dubbi e/o richieste di chiarimento su argomenti specifici. La verifica del conseguimento delle abilità $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ comunicative si realizza anche in occasione dello svolgimento del tirocinio e della relazione conclusiva, e durante la redazione e la discussione della prova finale.</p> | |
| <p>Capacità di apprendimento</p> | <p>Il laureato $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ 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 $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ e lo studio individuale, le attività $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ in aula ed in laboratorio, le attività $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ di tirocinio, la preparazione di elaborati individuali e la tesi finale contribuiscono a ciò $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ in modo sostanziale. La relativa valutazione viene effettuata attraverso le prove di verifica delle attività $\bar{\gamma}$ $\frac{1}{2}$ elencate.</p> | |

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

01/03/2019

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:

- 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;
- nella presentazione e discussione di un progetto, comprendente di norma una parte sperimentale, sviluppato sotto la supervisione di un docente relatore;
- 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:

- della media ponderata per il numero dei CFU dei voti conseguiti in tutti gli esami, trasformata in centodecimi;
- del punteggio attribuito alle lodi, valutate ciascuna con punti 0.2, e/o alla carriera fino a un massimo di 1 punto;
- di punti 1 di merito, qualora riconosciuti per periodi di studio all'estero all'interno del programma ERASMUS e simili;
- 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 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_esse3web

QUADRO B2.c**Calendario sessioni della Prova finale**

https://www.esse3.unimore.it/BachecaAppelliDCT.do;jsessionid=1F986BD4BE50D39697F4ED51B01E8DA3.jvm_unimore_esse3w

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 | PA | 6 | 48 | |
| 2. | BIO/03 BIO/03 | Anno di corso 1 | Biologia vegetale link | SGARBI ELISABETTA | PA | 7 | 56 | |
| 3. | FIS/07 FIS/07 | Anno di corso 1 | Fisica link | FUSILLO GIAMPIETRO | | 6 | 48 | |

| | | | | | | | |
|----|--------------------|--------------------|--|-------------------------|----|---|----|
| 4. | BIO/18 BIO/18 | Anno di corso 1 | Fondamenti di genetica link | MANICARDI GIAN CARLO | PA | 6 | 48 |
| 5. | MAT/03 MAT/03 | Anno di corso 1 | Matematica link | RINALDI GLORIA | PA | 6 | 48 |
| 6. | AGR/01 AGR/01 | Anno di corso 1 | Principi di economia link | ENDRIGHI EMIRO | PA | 5 | 40 |
| 7. | CHIM/03 CHIM/03 | Anno di corso 1 | chimica generale e inorganica (<i>modulo di Chimica</i>) link | RANIERI ANTONIO | PA | 6 | 48 |
| 8. | 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

QUADRO B4

Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteca Universitaria Interdipartimentale Reggio Emilia

QUADRO B5

Orientamento in ingresso

22/03/2019

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, il prof. Giancarlo Manicardi 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. 2018/19.

Descrizione link: Evento UNIMOREORIENTA 2019

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Orientamento in ingresso -attività del CdS

QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

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.

18/03/2019

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.

Descrizione link: Azioni di tutoraggio e orientamento in itinere

Link inserito:

http://ar.vita.unimore.it/VerbalicorsidiStudio/L_25_26__Sc_Tecnol_Agr_Alim/Orientamento%20e%20tutorato%20in%20itinere/2018

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, 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 convenzionati (Contatti con aziende/enti potenzialmente convenzionabili)
- 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.
- 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>

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 | Technical University of Cluj-Napoca | | 15/05/2018 | solo italiano |
| 2 | Romania | Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară | | 19/02/2015 | solo italiano |
| 3 | Spagna | CONSORZIO | | 11/01/2016 | solo italiano |
| 4 | Spagna | Universidad De Lleida | 28595-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE | 06/02/2014 | solo italiano |
| 5 | Spagna | Universidad de Cádiz | | 15/07/2014 | solo italiano |
| 6 | Spagna | Universitat Rovira I Virgili | 28675-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE | 28/07/2014 | 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

Il Dipartimento di Scienze della Vita ha nominato un Referente per l'orientamento al lavoro e Job Placement, 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.

22/03/2019

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 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 1/2 del CdS

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 1/2 di lavoro nei rispettivi settori.

QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

Al fine di dare visibilità 1/2 al Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti, il 7 maggio 2013 ^{01/03/2019} è stata creata una pagina sul social network Facebook, gestita dalla prof.ssa Patrizia Fava, in collaborazione con il Prof. Domenico Pietro Lo Fiego. 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

I dati desunti dai questionari di valutazione della didattica compilati dagli studenti (da ora in poi indicati come OPIS), per l'a.a. ^{15/09/2019} 2017/2018, sono stati posti a confronto con quelli dei due anni accademici precedenti (16/17 e 15/16).

La valutazione effettuata consente di affermare che il corso di studio in Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti mantiene un buon grado di soddisfazione generale, con un certo miglioramento del dato medio. Infatti, se si confrontano i dati del 17/18 con quelli dei due a.a. precedenti si osserva una minore dispersione dei dati per quasi tutte le domande del questionario considerate, in alcuni casi con un innalzamento del valore medio. Se si valutano separatamente gli anni del corso, quello che si nota spesso è la scomparsa dei valori critici, probabilmente per una maggiore consapevolezza raggiunta dagli studenti.

L'analisi dei risultati dei questionari consente anche di verificare l'adeguatezza del carico di studio complessivo nel periodo di riferimento e della programmazione degli orari; nell'a.a. 2017-18 i dati evidenziano che l'organizzazione dei calendari è considerata nel complesso molto soddisfacente dagli studenti (D16: 86%) e il carico di studio complessivo nei semestri adeguato (D15: 87%). Considerando i due a.a. precedenti, si segnala che per il 16/17 le percentuali erano rispettivamente pari a 86% e 89%, mentre valori più bassi sono stati registrati nel 15/16: D16 68%, D15 70%. Questo dato così basso viene spiegato dall'equivoco che si generava tra "insegnamento" e "corso di studio": spesso gli studenti attribuivano un basso grado di soddisfazione per D15 e D16 agli insegnamenti per i quali avevano espresso analoga bassa soddisfazione per il carico didattico o per altri dei quesiti posti. L'opera di sensibilizzazione presso gli studenti ha chiarito questo punto e, in effetti, le valutazioni di queste due domande sono sicuramente migliorate.

Oltre agli insegnamenti fondamentali sono stati elaborati (a.a. 2016/2017 e 2017/2018) anche i dati degli insegnamenti

opzionali che avessero raggiunto un numero discreto di questionari compilati: tutti mostrano elevati livelli di soddisfazione, a conferma dell'interesse degli studenti agli argomenti proposti e la loro pertinenza con il percorso formativo curricolare.

Nel complesso, l'elaborazione delle OPIS per i tre anni accademici considerati consente di evidenziare che l'opera di monitoraggio messa in atto dal CdS, consolidata nel tempo e sempre condivisa con i docenti del CdS e con gli studenti, ha portato a un miglioramento costante della valutazione complessiva del CdS. In sintesi:

1. miglioramento del grado di soddisfazione degli studenti per insegnamenti che si trovavano vicino alla soglia di attenzione o a quella di criticità
2. miglioramento del grado di soddisfazione generale (D14) nell'a.a. 17/18

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 titolo nel 2018. Considerando la somma delle risposte "Decisamente si" e "Più si che no", emergono (tra parentesi si riportano i dati medi rilevati da Almalaurea per l'Area Geografica - AG- e per la classe di laurea - CL):

- 1) Soddisfazione complessiva per il corso 95% (AG 91%; CL 91%)
- 2) Soddisfazione per il Rapporto con i docenti 97% (AG 87%; CL 89%)
- 3) Sostenibilità del carico didattico 97% (AG 84%; CL 83%)
- 4) Adeguatezza delle attrezzature per le attività di laboratorio 81% (AG 85%; CL 76%)
- 5) Studenti (%) che hanno trascorso un periodo di studio trascorso all'estero: 7% (AG 9%; CL 8%). Nel 60% dei casi tale esperienza si è svolta nell'ambito del progetto ERASMUS, per il 17% si è trattato di altre esperienze riconosciute dall'università, mentre per il 23% dei casi si è trattato di iniziative personali.

Il 78% degli intervistati si iscriverebbe di nuovo al medesimo CdS dell'Ateneo (AG 74%; CL 73%)

Anche per il triennio considerato (2016-2018) 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/dati.html>



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

26/09/2019

Dall'a.a. 2013/14 il Corso di Studio $\tilde{\gamma}$ ad accesso programmato, pari a 75 posti 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, ma negli ultimi due anni accademici il numero degli iscritti $\tilde{\gamma}$ diminuito, attestandosi al di sotto della numerosità $\tilde{\gamma}$ massima. Questa situazione, che sembra essersi risolta per l'a.a. 2019/2020, dato il numero elevato di studenti che hanno sostenuto il test di ingresso, può $\tilde{\gamma}$ essere spiegata dalla presenza di corsi di studio vicini ad accesso libero, che sposta fisiologicamente le immatricolazioni verso sedi che non prevedono un test di ingresso a graduatoria. Interessante $\tilde{\gamma}$ il dato relativo alla provenienza extra regione degli immatricolati: 33% per il CdS, 26% per i CdS della stessa classe di laurea a livello nazionale: ciò $\tilde{\gamma}$ rende conto di una buona capacità $\tilde{\gamma}$ di attrazione del corso per quanto attiene l'offerta formativa adottata. I dati che vengono di seguito commentati sono la media di tre anni accademici consecutivi (15/16 - 16/17 $\tilde{\gamma}$ 17/18) e sono confrontati con i dati medi rilevati nell'area geografica (AG) di riferimento (nord) e quelli relativi alla classe di laurea (CL) a livello nazionale. La percentuale di studenti che prosegue con il corso di studio al secondo anno $\tilde{\gamma}$ elevata e pari all'86% (AG 78%; CL 73), e ciò $\tilde{\gamma}$ si traduce anche in una più $\tilde{\gamma}$ bassa percentuale di abbandoni tra il primo e il secondo anno, pari al 22%, mentre nella AG tale percentuale sale al 32%, e quella relativa alla CL su base nazionale $\tilde{\gamma}$ al 38%. La percentuale di studenti che passa al secondo anno avendo acquisito almeno 40 dei CFU previsti al I anno $\tilde{\gamma}$ pari 46%, dato comune alla AG, ma nettamente superiore rispetto alla CL a livello nazionale, il cui dato arriva solo al 33%. Tuttavia, la percentuale di studenti che si laurea entro la durata normale del corso $\tilde{\gamma}$ pari al 59%, contro il 53% della area geografica di riferimento e il 47% dei corsi della stessa CL a livello nazionale.

Descrizione link: Pagina Dati CdS

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

QUADRO C2

Efficacia Esterna

26/09/2019

Il Corso di Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti $\tilde{\gamma}$ un corso interclasse incardinato su due curriculum: uno di Tecnologie Agrarie (L25) e l'altro di Tecnologie Alimentari (L26). I dati ottenuti dall'indagine occupazionale ALMALAUREA 2019 e riferita all'anno di laurea degli intervistati, ovvero al 2018, vengono presentati in forma congiunta tra le due classi (tra parentesi il dato nazionale per le stesse classi di laurea) e sono commentati solo i dati relativi all'anno 2017.

Numero laureati: 56 (di cui intervistati 48).

lavora 46% (nazionale 37%); tasso di occupazione 50% (nazionale 39%); tasso di disoccupazione 4% (in netta diminuzione rispetto agli anni precedenti; nazionale 19,4%); laureati iscritti a un corso magistrale 54% (nazionale 66%); utilizzo delle competenze: buono 82% (nazionale 69%); efficacia della laurea: buona per l'81% degli intervistati (nazionale 65%); adeguatezza della formazione ottenuta buona per 91% circa degli intervistati (nazionale 72%); soddisfazione per il lavoro svolto 7,5 (max 10) (nazionale 7.3)

Commento: il tessuto socio-economico di riferimento per i laureati sembra ancora in grado di offrire buone opportunità $\tilde{\gamma}$ di lavoro anche ai laureati di primo livello con formazione agro-alimentare. Si rileva tuttavia che una elevata percentuale 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/dati.html>

15/09/2019

L'esito dei tirocini viene monitorato attraverso due questionari di valutazione finale, dei quali viene chiesta la compilazione, rispettivamente, al tirocinante e al tutor aziendale.

Da ottobre 2018 a settembre 2019 sono state acquisite le schede di valutazione da parte dei tutor aziendali e dei tirocinanti, estraendoli dalla piattaforma ALMALAUREA. Si sottolinea che la nuova modalità di attivazione e chiusura dei tirocini esclusivamente on line comporta un minore controllo sulla attività dei tutor aziendali, sul grado di compilazione dei questionari, sia da parte dei tutor che dei tirocinanti. Tuttavia, dall'elaborazione dei relativi dati e riportata nel prospetto allegato 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: Valutazione finale tirocinio - 2019



QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

08/04/2019

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

18/03/2019

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. Patrizia Fava.

Fanno parte del Gruppo AQ i Proff. Elisabetta Sgarbi, Luisa Antonella Volpelli, la Dott.ssa Emanuela Losi, Coordinatore didattico. In mancanza di studenti formalmente eletti, il CdS si avvale del contributo degli studenti che di anno in anno sono designati portavoce degli studenti e che partecipano ai lavori del Gruppo AQ.

Il gruppo AQ del CdS cura la stesura della Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA), del Rapporto di Riesame Ciclico (RRC), della Relazione Annuale di Monitoraggio AQ del CdS, analizza la Relazione Annuale della Commissione Paritetica Docenti-Studenti e suggerisce azioni correttive. Segue la attuazione delle azioni correttive in esso contenute attraverso verifiche periodiche

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.

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://ar.vita.unimore.it/Verbalicorsidistudio/L_25_26__Sc_Tecnol_Agr_Alum/Sistema%20di%20gestione/

QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

La AQ della Formazione viene attuata mediante l'applicazione dei "Processi di gestione della AQ del CdS" di seguito elencati:

Processo 1: Definizione degli Obiettivi Formativi

Processo 2: Elaborazione dell'offerta formativa

Processo 3: Attività di gestione

Processo 4: Attività di monitoraggio e di Valutazione

Processo 5: Riesame

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 descritte le 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: Attivit e scadenze

QUADRO D4

Riesame annuale

18/03/2019

"Il CdS monitora annualmente le attività del CdS secondo le regole definite dall'Ateneo attraverso:

- Relazione Annuale di Monitoraggio Assicurazione Qualità del CdS
- Scheda di Monitoraggio Annuale
- Indicazioni derivanti dalla Relazione annuale della Commissione Paritetica Docenti-Studenti

Il riesame avviene a cadenza pluriennale secondo le regole definite dall'Ateneo attraverso la elaborazione del Rapporto di Riesame Ciclico. L'ultimo RRC è stato redatto nel 2018.

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. | ANTONELLI | Andrea | AGR/15 | PO | 1 | Caratterizzante | 1. Processi delle industrie alimentari |
| 2. | ARRU | Laura | BIO/04 | RU | 1 | Base | 1. Fisiologia vegetale |
| 3. | BIGNAMI | Cristina | AGR/03 | PO | 1 | Caratterizzante | 1. fondamenti di arboricoltura 2. Frutticoltura e viticoltura 3. Foresta urbana, ambiente e territorio |
| 4. | CONTE | Angela | BIO/10 | PO | 1 | Base | 1. Biochimica |
| 5. | ENDRIGHI | Emiro | AGR/01 | PA | 1 | Caratterizzante | 1. Mercati agricoli 2. Principi di economia 3. Economia dell'azienda agroalimentare |

| | | | | | | | |
|----|----------|-----------------|--------|----|---|-----------------|---|
| 6. | FAVA | Patrizia | AGR/15 | PA | 1 | Caratterizzante | 1. Tecnologie delle conserve vegetali 2. Ingegneria alimentare |
| 7. | FRANCIA | Enrico | AGR/02 | RU | 1 | Caratterizzante | 1. Agronomia 2. fondamenti di coltivazioni erbacee |
| 8. | SGARBI | Elisabetta | BIO/03 | PA | 1 | Base | 1. Biologia vegetale 2. Micropropagazione e colture in vitro |
| 9. | VOLPELLI | Luisa Antonella | AGR/18 | PA | 1 | Caratterizzante | 1. Nutrizione ed alimentazione degli animali domestici |

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 | |
| PRAMPOLINI | Giovanni | 227001@studenti.unimore.it | |
| PASINI | Marcello | 225695@studenti.unimore.it | |

Gruppo di gestione AQ

| COGNOME | NOME |
|----------|-----------------|
| FAVA | PATRIZIA |
| LOSI | EMANUELA |
| SGARBI | ELISABETTA |
| 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:

- 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 6/2019 Allegato A - requisiti di docenza

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

| | |
|--|------------|
| Data di inizio dell'attività didattica | 23/09/2019 |
| 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

RAD

| | |
|--|--|
| 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

RAD

| | |
|--|--------------|
| 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 8 marzo 2019 **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

RAD

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 utile 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. 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

RAI

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 | 2017 | 171900326 | Abilità 1/2 informatiche <i>semestrale</i> | Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa | Rosalba CALVINI | | 16 |
| 2 | 2018 | 171903106 | Agronomia <i>semestrale</i> | AGR/02 | Docente di riferimento Enrico FRANZIA <i>Ricercatore confermato</i> | AGR/02 | 56 |
| 3 | 2018 | 171901435 | Biochimica <i>semestrale</i> | BIO/10 | Docente di riferimento Angela CONTE <i>Professore Ordinario</i> | BIO/10 | 68 |
| 4 | 2019 | 171903000 | Biologia animale <i>semestrale</i> | BIO/05 | Roberto GUIDETTI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i> | BIO/05 | 48 |
| 5 | 2018 | 171901444 | Biologia dei microrganismi <i>semestrale</i> | AGR/16 | Lisa SOLIERI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i> | AGR/16 | 72 |
| 6 | 2019 | 171903003 | Biologia vegetale <i>semestrale</i> | BIO/03 | Docente di riferimento Elisabetta SGARBI <i>Professore Associato confermato</i> | BIO/03 | 56 |
| 7 | 2018 | 171903107 | Chimica analitica <i>semestrale</i> | CHIM/01 | Alessandro ULRICI <i>Professore Associato confermato</i> | CHIM/01 | 40 |
| 8 | 2018 | 171903108 | Chimica analitica strumentale <i>semestrale</i> | CHIM/01 | Giorgia FOCA <i>Ricercatore confermato</i> | CHIM/01 | 56 |
| 9 | 2017 | 171903029 | Economia dell'azienda agroalimentare <i>semestrale</i> | AGR/01 | Docente di riferimento Emiro ENDRIGHI <i>Professore Associato confermato</i> | AGR/01 | 48 |
| 10 | 2017 | 171903030 | Elaborazione dei dati sperimentali | CHIM/01 | Alessandro ULRICI <i>Professore</i> | CHIM/01 | 32 |

| | | | | | | |
|---------|-----------|---|--------|---|--------|----|
| | | <i>semestrale</i> | | <i>Associato confermato</i> | | |
| 11 2019 | 171903038 | Fisica <i>semestrale</i> | FIS/07 | Giampietro FUSILLO | | 48 |
| 12 2017 | 171900330 | Fisiologia vegetale <i>semestrale</i> | BIO/04 | Docente di riferimento Laura ARRU <i>Ricercatore confermato</i> | BIO/04 | 48 |
| 13 2018 | 171903109 | Fondamenti di difesa delle piante <i>semestrale</i> | AGR/12 | Emilio STEFANI <i>Professore Associato confermato</i> | AGR/12 | 32 |
| 14 2019 | 171903045 | Fondamenti di genetica <i>semestrale</i> | BIO/18 | Gian Carlo MANICARDI <i>Professore Associato confermato</i> | BIO/18 | 48 |
| 15 2017 | 171903046 | Food packaging <i>semestrale</i> | AGR/15 | Fabio LICCIARDELLO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i> | AGR/15 | 48 |
| 16 2017 | 171903047 | Foresta urbana, ambiente e territorio <i>semestrale</i> | AGR/03 | Docente di riferimento Cristina BIGNAMI <i>Professore Ordinario</i> | AGR/03 | 24 |
| 17 2018 | 171903110 | Frutticoltura e viticoltura <i>semestrale</i> | AGR/03 | Docente di riferimento Cristina BIGNAMI <i>Professore Ordinario</i> | AGR/03 | 48 |
| 18 2018 | 171903113 | Ingegneria alimentare <i>semestrale</i> | AGR/15 | Docente di riferimento Patrizia FAVA <i>Professore Associato confermato</i> | AGR/15 | 64 |
| 19 2019 | 171903074 | Matematica <i>semestrale</i> | MAT/03 | Gloria RINALDI <i>Professore Associato confermato</i> | MAT/03 | 48 |
| 20 2018 | 171903115 | Mercati agricoli <i>semestrale</i> | AGR/01 | Docente di riferimento Emiro ENDRIGHI <i>Professore Associato confermato</i> | AGR/01 | 32 |
| 21 2018 | 171903116 | Metodologie molecolari per il settore agroalimentare | BIO/18 | Gian Carlo MANICARDI <i>Professore</i> | BIO/18 | 24 |

| | | | | | | |
|---------|-----------|--|--------|---|--------|----|
| | | <i>semestrale</i> | | <i>Associato confermato</i> | | |
| 22 2018 | 171903117 | Microbiologia degli alimenti <i>semestrale</i> | AGR/16 | Andrea PULVIRENTI <i>Professore Associato confermato</i> | AGR/16 | 64 |
| 23 2018 | 171903118 | Micropropagazione e colture in vitro <i>semestrale</i> | BIO/03 | Elisabetta SGARBI <i>Professore Associato confermato</i> | BIO/03 | 32 |
| 24 2018 | 171903119 | Miglioramento genetico <i>semestrale</i> | AGR/07 | Stefano CASSANELLI <i>Ricercatore confermato</i> | AGR/07 | 48 |
| 25 2017 | 171903086 | Miglioramento genetico, costituzione varietale ed ogm in agricoltura <i>semestrale</i> | AGR/07 | Antonio Michele STANCA | | 32 |
| 26 2018 | 171903120 | Nutrizione ed alimentazione degli animali domestici <i>semestrale</i> | AGR/18 | Docente di riferimento Luisa Antonella VOLPELLI <i>Professore Associato confermato</i> | AGR/18 | 48 |
| 27 2019 | 171903090 | Principi di economia <i>semestrale</i> | AGR/01 | Docente di riferimento Emiro ENDRIGHI <i>Professore Associato confermato</i> | AGR/01 | 40 |
| 28 2018 | 171901511 | Processi delle industrie alimentari <i>semestrale</i> | AGR/15 | Docente di riferimento Andrea ANTONELLI <i>Professore Ordinario</i> | AGR/15 | 64 |
| 29 2018 | 171901513 | Produzioni zootecniche <i>semestrale</i> | AGR/19 | Docente di riferimento Luisa Antonella VOLPELLI <i>Professore Associato confermato</i> | AGR/18 | 48 |
| 30 2018 | 171903121 | Tecnologie delle conserve vegetali | AGR/15 | Docente di riferimento Patrizia FAVA | AGR/15 | 48 |

| | | | | | | |
|----|------|-------------------|---|--|--|------------|
| | | <i>semestrale</i> | | <i>Professore Associato confermato</i> | | |
| 31 | 2017 | 171900339 | Tecnologie di allevamento e produzioni biologiche <i>semestrale</i> | AGR/19 | Giovanna MINELLI <i>Ricercatore confermato</i> | AGR/19 48 |
| 32 | 2018 | 171903122 | Tecnologie e industrie dei prodotti di origine animale <i>semestrale</i> | AGR/19 | Domenico Pietro LO FIEGO <i>Professore Ordinario</i> | AGR/19 48 |
| 33 | 2019 | 171903018 | chimica generale e inorganica (modulo di Chimica) <i>annuale</i> | CHIM/03 | Antonio RANIERI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i> | CHIM/03 48 |
| 34 | 2019 | 171903019 | chimica organica (modulo di Chimica) <i>annuale</i> | CHIM/06 | Francesco FINI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i> | CHIM/06 48 |
| 35 | 2018 | 171901472 | entomologia (modulo di Entomologia e patologia vegetale) <i>annuale</i> | AGR/11 | Lara MAISTRELLO <i>Ricercatore confermato</i> | AGR/11 64 |
| 36 | 2018 | 171901481 | fondamenti di arboricoltura (modulo di Produzioni vegetali) <i>semestrale</i> | AGR/03 | Docente di riferimento Cristina BIGNAMI <i>Professore Ordinario</i> | AGR/03 48 |
| 37 | 2018 | 171901483 | fondamenti di coltivazioni erbacee (modulo di Produzioni vegetali) <i>semestrale</i> | AGR/02 | Docente di riferimento Enrico FRANZIA <i>Ricercatore confermato</i> | AGR/02 48 |
| 38 | 2018 | 171903112 | idraulica agraria (modulo di Genio rurale) <i>semestrale</i> | AGR/08 | Giuseppe TAGLIOLI | 32 |
| 39 | 2018 | 171903114 | meccanizzazione (modulo di Genio rurale) <i>semestrale</i> | AGR/09 | Luca MARCHESELLI | 24 |
| 40 | 2018 | 171901510 | patologia vegetale (modulo di Entomologia e patologia vegetale) <i>annuale</i> | AGR/12 | Emilio STEFANI <i>Professore Associato confermato</i> | AGR/12 64 |

ore totali 1852

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)</i> - 6 CFU - <i>semestrale</i> - <i>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)</i> - 6 CFU - <i>semestrale</i> - <i>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)</i> - 6 CFU - <i>annuale - obbl</i> | | cfu min | | CHIM/03 Chimica generale ed inorganica <i>chimica generale e inorganica (1 anno)</i> - 6 CFU - <i>annuale - obbl</i> | | cfu min | | |
| Discipline biologiche | BIO/05 Zoologia <i>Biologia animale (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | 19 | 8 - 20 | Discipline biologiche | 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 - semestrale - obbl</i> | | | | cfu min | | | BIO/04 Fisiologia vegetale <i>Fisiologia vegetale (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | cfu min |
| | BIO/03 Botanica ambientale e applicata | | | | 8 | | | BIO/03 Botanica ambientale e applicata | 8 |

Biologia vegetale (1 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl

Biologia vegetale (1 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl

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 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 |
| | Sviluppo rurale (3 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl | | | | 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/15 Scienze e tecnologie alimentari <i>Processi delle industrie alimentari (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i> | | |
| | AGR/07 Genetica agraria <i>Miglioramento genetico (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | | | AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree <i>fondamenti di arboricoltura (2 anno) - 6 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 | | <i>Frutticoltura e viticoltura (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | |
| | <i>Frutticoltura e viticoltura (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | | | AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee <i>fondamenti di coltivazioni erbacee (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | |
| | AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee <i>fondamenti di</i> | | | | <i>Agronomia (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | |

| | | |
|--|------------|-----------------|
| 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 | 18 - 36 | |
| | <i>Tecnologie di allevamento e produzioni biologiche (3 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl</i> | | L-26 min | |
| | BIO/10 Biochimica <i>Biochimica (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i> | | 30 | 18 |
| | BIO/18 Genetica <i>Fondamenti di genetica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | | |
| Totale attività Affini | | 30 | 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 | - | - | |
| 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 | | - | - | |

CFU totali per il conseguimento del titolo 180

CFU totali inseriti nel curriculum *Tecnologie Agrarie*: 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 | CFU Rad | ambito disciplinare | settore | CFU | CFU Rad |
| | MAT/03 Geometria <i>Matematica (1 anno)</i> - 6 CFU - semestrale - obbl | | 8 - | | MAT/03 Geometria <i>Matematica (1 anno)</i> - 6 CFU - semestrale - obbl | | 8 - |
| Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche | FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) <i>Fisica (1 anno) - 6</i> <i>CFU - semestrale -</i> <i>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</i> <i>CFU - semestrale -</i> <i>obbl</i> | 12 | cfu min 8 |
| | CHIM/06 Chimica organica <i>chimica organica (1</i> <i>anno) - 6 CFU -</i> <i>annuale - obbl</i> | | 8 - 14 | | CHIM/06 Chimica organica <i>chimica organica (1</i> <i>anno) - 6 CFU -</i> <i>annuale - obbl</i> | | 8 - 14 |
| Discipline chimiche | CHIM/03 Chimica generale ed inorganica <i>chimica generale e</i> <i>inorganica (1 anno)</i> - 6 CFU - annuale - <i>obbl</i> | 12 | cfu min 8 | Discipline chimiche | CHIM/03 Chimica generale ed inorganica <i>chimica generale e</i> <i>inorganica (1 anno)</i> - 6 CFU - annuale - <i>obbl</i> | 12 | cfu min 8 |
| | BIO/05 Zoologia <i>Biologia animale (1</i> <i>anno) - 6 CFU -</i> <i>semestrale - obbl</i> | | 8 - 20 | | BIO/05 Zoologia <i>Biologia animale (1</i> <i>anno) - 6 CFU -</i> <i>semestrale - obbl</i> | | 8 - 20 |
| Discipline biologiche | BIO/03 Botanica ambientale e applicata <i>Biologia vegetale (1</i> <i>anno) - 7 CFU -</i> <i>semestrale - obbl</i> | 13 | cfu min 8 | Discipline biologiche | BIO/03 Botanica ambientale e applicata <i>Biologia vegetale (1</i> <i>anno) - 7 CFU -</i> <i>semestrale - obbl</i> | 13 | cfu min 8 |

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

Totale per la classe 37 30 -
48

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

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)</i> - 5 CFU - <i>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>Microbiologia degli alimenti (3 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i> | | |
| | AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree <i>fondamenti di arboricoltura (2 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/02 Agronomia e coltivazioni erbacee <i>fondamenti di coltivazioni erbacee (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | 27 | 25 - 40 | AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree <i>fondamenti di arboricoltura (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee <i>fondamenti di coltivazioni erbacee (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | |
| | AGR/12 Patologia vegetale <i>patologia vegetale</i> | | | CHIM/01 Chimica analitica | | | |

| | | | | | | | |
|--|--|----|----------|---|--|----|------------|
| Discipline della difesa | (2 anno) - 8 CFU - annuale - obbl AGR/11 Entomologia generale e applicata entomologia (2 anno) - 6 CFU - annuale - obbl | 14 | 10 - 20 | | Chimica analitica strumentale (3 anno) - 6 CFU - annuale - obbl | | 20 - 22 |
| | | | | Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti | AGR/12 Patologia vegetale patologia vegetale (2 anno) - 8 CFU - annuale - obbl | 20 | cfu min 20 |
| Discipline delle scienze animali | AGR/19 Zootecnia speciale Tecnologie e prodotti di origine animale (3 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl | 7 | 6 - 12 | | AGR/11 Entomologia generale e applicata entomologia (2 anno) - 6 CFU - annuale - obbl | | |
| | | | | | AGR/01 Economia ed estimo rurale Principi di economia (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl | | 8 - 12 |
| Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione | AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari Processi delle industrie alimentari (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl | 16 | 8 - 22 | Discipline economiche e giuridiche | Economia dell'azienda agroalimentare (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl | 11 | cfu min 8 |
| | Ingegneria alimentare (3 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl | | | | | | |
| | | | | | Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 68 minimo da D.M. 60 | | |
| | | | | Totale per la classe | | 81 | 68 - 89 |
| Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 60 minimo da D.M. 60 | | | | | | | |
| Totale per la classe | | 75 | 60 - 106 | | | | |

| settori in comune tra le due classi selezionati nella presente proposta | CFU offerta | CFU RAD min - max |
|---|-------------|-------------------|
| AGR/01- Economia ed estimo rurale | | |
| 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 | | |
| AGR/19- Zootecnia speciale | 118 | 90 - 120 |
| 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> | 36 | 36 | 18 - 36 min 18 |
| | 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> | | | |
| | BIO/18 Genetica <i>Fondamenti di genetica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | | |
| | 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 -
30 18 - 36

Altre attività

A scelta dello studente

Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)

Per la prova finale

Per la conoscenza di almeno una lingua straniera

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

Tirocini formativi e di orientamento

Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro

Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d

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

Totale Altre Attività

| CFU Rad |
|--------------------|
| 12 12 - 12 |
| 6 6 - 6 |
| 3 3 - 3 |
| - - |
| 2 2 - 2 |
| 8 8 - 8 |
| 1 1 - 1 |
| - - |
| 32 32 - 32 |

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

CFU totali inseriti nel curriculum *Tecnologie Alimentari*: 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 | | | | |
| Discipline chimiche | CHIM/03 Chimica generale ed inorganica CHIM/06 Chimica organica | 8 - 14 cfu | Discipline chimiche | CHIM/03 Chimica generale ed inorganica CHIM/06 Chimica organica | 8 - 14 cfu |

Se sono stati inseriti settori NON appaia alla classifica accademica ai CFU minimi e massimi fra i pareri quadrati sono indicati i CFU riservati ai soli settori appaia alla classifica

| | | min 8 | | | 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) | | 30 | Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 30) | | 30 |
| Totale per la classe | | 30 - 48 | Totale per la classe | | 30 - 48 |

Attività caratterizzanti

R&D

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 vegetale | 10 - 20 |
| Discipline delle scienze animali | AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale AGR/19 Zootecnia | 6 - 12 |

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 alimenti | AGR/07 Genetica agraria AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale CHIM/01 Chimica analitica | 20 - 22 cfu min 20 |
| | AGR/01 Economia ed estimo rurale | 8 - 12 |

| | speciale | | Discipline economiche e giuridiche | IUS/03 Diritto agrario IUS/14 Diritto dell'unione europea | cfu min 8 |
|--|--|-----------|--|--|----------------------------|
| Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione | AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari | 8 - 22 | | | |
| Discipline delle tecnologie del legno | | - | | | |
| Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 60) | | 60 | Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 60) | | 68 |
| Totale per la classe | | | Totale per la classe | 68 - 89 | |
| Totale per la classe | | 60 - 106 | | | |

Attività Comuni

R&D

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
RAD

| 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 R^aD

| 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 |
| | Per la conoscenza di almeno una lingua straniera | 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 |
| | Tirocini formativi e di orientamento | 8 |
| | Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro | 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 $\frac{1}{2}$ corsi nella classe
R^aD

Note relative alle attività $\frac{1}{2}$ di base
R^aD

Note relative alle altre attività $\frac{1}{2}$
R^aD

Motivazioni dell'inserimento nelle attività $\frac{1}{2}$ affini di settori previsti dalla classe o Note attività $\frac{1}{2}$ affini
R^aD

(Settori della classe inseriti nelle attività affini e non in ambiti di base o caratterizzanti : AGR/08 , AGR/09 , BIO/10 , ICAR/06 , VET/01)

(Settori della classe inseriti nelle attività affini e anche/già inseriti in ambiti di base o caratterizzanti : AGR/04 , AGR/15 , AGR/16 , AGR/19 , CHIM/01)

L'inserimento tra le Attività $\frac{1}{2}$ Affini e Integrative di SSD presenti nelle tabelle ministeriali si giustifica con la vastità $\frac{1}{2}$ di tali settori, comprendendo discipline che per il corso di laurea in questione assumono una connotazione di discipline integrative.

Note relative alle attività $\frac{1}{2}$ caratterizzanti
R^aD

