



Informazioni generali sul Corso di Studi

| | |
|---|---|
| Università | Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA |
| Nome del corso in italiano | Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti(<i>IdSua:1574062</i>) |
| Nome del corso in inglese | Agricultural and Food Sciences and Technologies |
| Classe | L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali & L-26 - Scienze e tecnologie alimentari |
| Lingua in cui si tiene il corso | italiano |
| Eventuale indirizzo internet del corso di laurea | 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 | SGARBI Elisabetta |
| 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. | CASSANELLI | Stefano | AGR/07 | RU | 1 | Base/Caratterizzante |
| 4. | FAVA | Patrizia | AGR/15 | PA | 1 | Caratterizzante |
| 5. | FOCA | Giorgia | CHIM/01 | RU | 1 | Base/Caratterizzante |
| 6. | LICCIARDELLO | Fabio | AGR/15 | PA | 1 | Caratterizzante |
| 7. | SGARBI | Elisabetta | BIO/03 | PA | 1 | Base |
| 8. | SOLIERI | Lisa | AGR/16 | PA | 1 | Caratterizzante |
| 9. | VOLPELLI | Luisa Antonella | AGR/18 | PA | 1 | Caratterizzante |

| | |
|--------------------------------|--|
| Rappresentanti Studenti | STAVROS ANDREAS 290299@studenti.unimore.it MACCHIA FRANCESCA PIA 289633@studenti.unimore.it GUERINI NADIA 289907@studenti.unimore.it |
| Gruppo di gestione AQ | Patrizia FAVA Emanuela LOSI Elisabetta SGARBI Luisa Antonella VOLPELLI |
| Tutor | Enrico FRANZIA Laura ARRU Giorgia FOCA Luisa Antonella VOLPELLI Gian Carlo MANICARDI Cristina BIGNAMI |



16/02/2021

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

- Tecnologie agrarie
- Tecnologie alimentari

E' composto da un biennio comune durante il quale vengono acquisite le conoscenze fondamentali con lo studio delle 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 curriculum 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, dello sviluppo 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; il 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

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

16/04/2014

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

Il giorno 8 novembre 2013 si è svolto presso il Padiglione Besta (DSV – sede di Reggio Emilia) l'incontro con il Comitato di indirizzo che era stato previsto, al momento della compilazione della scheda SUA del CdS, per la fine del mese di ottobre 2013.

Pur non essendo previste sostanziali modifiche dell'attuale CdS, tale incontro aveva lo scopo di illustrare alle parti interessate, con le quali era stata progettata l'attuale offerta formativa al momento del passaggio in 270/04, la sua evoluzione e cogliere le eventuali nuove necessità di formazione, in funzione delle esigenze del mercato del lavoro. Sono stati presentati i risultati conseguiti nel corso degli anni successivi alla rimodulazione del CdS, compresi quelli di efficacia del corso, di gradimento dei laureati e di occupabilità e il Comitato ha espresso un giudizio complessivamente positivo. (vedi Allegato 10)

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO A1.b

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

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 occupazionale, 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.

Dicembre 2019. Il Comitato è stato convocato in presenza e gli argomenti trattati, inerenti le modalità di accesso al corso di studio, sono riportati nel documento allegato.

Dicembre 2020. Considerate le ripercussioni della pandemia COVID-19 su molte Aziende ed Enti (difficoltà economiche, parziale chiusura, lavoro a distanza) e in vista delle novità che avrebbero riguardato il C.d.S., accesso a numero programmato, avvio della nuova LM69, è stato deciso di non convocare il Comitato di Indirizzo per la consueta consultazione. E' stato altresì inviato a tutti i componenti un documento illustrativo sulla situazione del CdS durante l'AA 2019/2020.

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO A2.a

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 qualitativo ed economico, garantendo la sostenibilità e l'eco-compatibilità delle attività e recependo le innovazioni negli ambiti specifici. L'attività professionale del laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti si svolge principalmente nelle aziende che operano per la produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti agro-alimentari, nelle industrie alimentari e negli Enti pubblici e privati che conducono attività d'analisi, controllo, certificazione ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni agro-alimentari e zootecniche. Il laureato può esprimere la propria professionalità anche in aziende collegate alla produzione di materiali, macchine ed impianti, coadiuvanti, ingredienti ed agrofarmaci.

competenze associate alla funzione:

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

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

sbocchi occupazionali:

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



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

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



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>



05/03/2021

Per l'a.a. 2021/2022, l'accesso al corso è a numero programmato e prevede lo svolgimento di un test di ammissione (TOLC-B@CASA) erogato in modalità on-line. Il test è organizzato e gestito dal Cisia. Per maggiori dettagli sulle modalità di ammissione al C.d.S. consultare il Bando al link sotto riportato. Dall'esito del Test potrà scaturire un eventuale debito formativo (OFA) di matematica. Per assolvere tale debito formativo gli interessati dovranno seguire un corso di matematica - eventualmente erogato in modalità FAD (formazione a distanza) e colmare il debito entro il 30 settembre dell'anno successivo a quello di immatricolazione,. Le modalità per superare l'OFA di matematica saranno 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.unimore.it/bandi/StuLau-Lau.html> (Bandi per Lauree triennali ad accesso programmato)



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

Il percorso formativo prevede un biennio comune, che garantisce una solida unitarietà della laurea interclasse, ed un terzo anno articolato in due curricula. In questo modo si acquisiscono le conoscenze di base e gli strumenti metodologici che forniscono le fondamenta della preparazione degli studenti. In particolare, si affrontano le discipline di base quali la matematica, la fisica, le chimiche e la biochimica, e le materie biologiche. Maggiormente qualificanti, anche se ancora completamente interdisciplinari sono le discipline della difesa e delle produzioni agrarie (vegetali ed animali). Completano il percorso comune le basi delle trasformazioni alimentari e l'economia.

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

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

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

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

| | |
|------------------------------------|---|
| <p>▶ QUADRO A4.b.1 RAD</p> | <p>Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi</p> |
|------------------------------------|---|

| | | |
|---|--|--|
| <p>Conoscenza e capacità di comprensione</p> | | |
| | | |
| <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</p> | | |

| | |
|----------------------------|---|
| <p>▶ QUADRO A4.b.2</p> | <p>Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio</p> |
|----------------------------|---|

| |
|--|
| <p>Area della formazione comune</p> |
| <p>Conoscenza e comprensione</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:

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

Lo studente sa inoltre:

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Abilità informatiche [url](#)

Biochimica [url](#)

Biologia animale [url](#)

Biologia dei microrganismi [url](#)

Biologia vegetale [url](#)

Chimica [url](#)

Entomologia e patologia vegetale [url](#)

Fisica [url](#)

Fondamenti di genetica [url](#)

Matematica [url](#)

Principi di economia [url](#)

Processi delle industrie alimentari [url](#)

Produzioni vegetali [url](#)

Produzioni zootecniche [url](#)

Area della formazione specifica delle Tecnologie Agrarie

Conoscenza e comprensione

Oltre alle conoscenze descritte nell'area della formazione comune, lo studente che sceglie il curriculum di Tecnologie Agrarie deve completare le sue conoscenze mediante gli insegnamenti di fisiologia vegetale, miglioramento genetico, nutrizione ed alimentazione degli animali domestici, agronomia, frutticoltura e viticoltura, economia e 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 colturali e componenti quantitative e qualitative della produzione delle principali colture agrarie erbacee e frutticole;
- obiettivi, metodologie tradizionali e innovative e prospettive del miglioramento genetico delle specie agrarie;
- principi idraulici, idrologici, di meccanica e robotica necessari alla gestione delle risorse idriche, alla meccanizzazione degli interventi colturali e alla agricoltura di precisione;
- principi nutritivi, fabbisogni e alimenti utilizzati nell'allevamento degli animali domestici e nella 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](#)

Economia e genio rurale [url](#)

Fisiologia vegetale [url](#)

Frutticoltura e viticoltura [url](#)

Miglioramento genetico [url](#)

Nutrizione ed alimentazione degli animali domestici [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, microbiologia degli alimenti, chimica analitica, economia e gestione dell'azienda alimentare, food packaging. I risultati di apprendimento attesi nella presente area possono essere riassunti in:

- conoscenze delle nozioni di base in riferimento alle diverse operazioni unitarie ed alle relative leggi che le governano, impiegate nel trattamento e nella conservazione degli alimenti;

- conoscenze delle tecnologie di produzione dei principali prodotti di origine animale, comprese le produzioni provenienti da allevamenti biologici, e delle principali tecnologie di trasformazione;
- conoscenze delle principali nozioni di microbiologia degli alimenti;
- conoscenze delle principali tecniche analitiche strumentali relative all'analisi degli alimenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le suddette conoscenze potranno essere applicate:

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Chimica analitica [url](#)

Economia e gestione dell'azienda alimentare [url](#)

Food packaging [url](#)

Ingegneria alimentare [url](#)

Microbiologia degli alimenti [url](#)

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



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

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

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

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

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

| | | |
|----------------------------------|--|--|
| | formative fornirà un ulteriore elemento particolarmente significativo per la formazione di questo giudizio. | |
| Abilità comunicative | <p>Il laureato è in grado di divulgare e riferire efficacemente le conoscenze acquisite, di formulare idee innovative sulla scorta del bagaglio culturale appreso durante l'iter degli studi, di affrontare e proporre soluzioni a problemi che gli si pongano nei propri campi di attività, utilizzando anche l'inglese o una lingua dell'Unione Europea diversa dall'italiano. È anche in grado di confrontarsi con le realtà produttive e di interagire con i colleghi anche di settori affini.</p> <p>Tali abilità si sviluppano in occasione delle esercitazioni, dei seminari organizzati, nonché nell'ambito di attività formative che prevedono la preparazione di elaborati scritti e la loro esposizione orale.</p> <p>Nel corso delle esercitazioni e dei seminari, gli studenti sono incoraggiati ad intervenire pubblicamente per migliorare la propria capacità di descrivere in modo chiaro e comprensibile eventuali dubbi e/o richieste di chiarimento su argomenti specifici.</p> <p>La verifica del conseguimento delle abilità comunicative si realizza anche in occasione dello svolgimento del tirocinio e della relazione conclusiva, e durante la redazione e la discussione della prova finale.</p> | |
| Capacità di apprendimento | <p>Il laureato è in grado di aggiornare le proprie conoscenze del settore con strumenti tradizionali e con le nuove tecnologie informatiche, finalizzandole alla soluzione dei vari problemi che si possono presentare lungo l'intera filiera produttiva. Il percorso degli studi seguito prepara il laureato ad affrontare studi ed approfondimenti anche successivi della propria formazione culturale e professionale.</p> <p>Il percorso di studio, nel suo complesso, affina tali capacità e lo studio individuale, le attività in aula ed in laboratorio, le attività di tirocinio, la preparazione di elaborati individuali e la tesi finale contribuiscono a ciò in modo sostanziale.</p> <p>La relativa valutazione viene effettuata attraverso le prove di verifica delle attività elencate.</p> | |

 **QUADRO A5.a** | **Caratteristiche della prova finale**

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



05/03/2021

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 o altro docente responsabile di un Insegnamento nell'ambito del Corso di Studio. Lo studente è tenuto a presentare il proprio elaborato nel corso di una delle sedute di laurea fissate all'inizio di ogni anno accademico.

La prova finale può consistere:

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

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

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

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

- a) della media ponderata per il numero dei CFU dei voti conseguiti in tutti gli esami, trasformata in centodecimi;
- b) del punteggio attribuito alle lodi, valutate ciascuna con punti 0.2, e/o alla carriera fino a un massimo di 1 punto;
- c) di punti 1 di merito, qualora riconosciuti per periodi di studio all'estero all'interno del programma ERASMUS e simili;
- d) dell'incremento di voto, pure espresso in centodecimi, conseguito nella prova finale, fino a un massimo di 7 (sette) punti.

Di questi sette punti, 3 (max) sono a disposizione del Docente Relatore mentre i restanti sono dati dalla media dei punteggi attribuiti dagli altri membri della commissione ciascuno dei quali ne ha disposizione al massimo 4.

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

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

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



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento didattico

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

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

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

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

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

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

▶ QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

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

| N. | Settori | Anno di corso | Insegnamento | Cognome Nome | Ruolo | Crediti | Ore | Docente di riferimento per corso |
|----|--------------------|-----------------|--|----------------------|-------|---------|-----|----------------------------------|
| 1. | BIO/05 BIO/05 | Anno di corso 1 | Biologia animale link | GUIDETTI ROBERTO | PA | 6 | 48 | |
| 2. | BIO/03 BIO/03 | Anno di corso 1 | Biologia vegetale link | SGARBI ELISABETTA | PA | 7 | 56 | |
| 3. | CHIM/03 CHIM/03 | Anno di corso 1 | Chimica link | | | 12 | | |

CHIM/06
CHIM/06

| | | | | | | | |
|-----|--------------------------------------|--------------------|---|-------------------------|----|----|----|
| 4. | FIS/07 FIS/07 | Anno di corso 1 | Fisica link | KOVTUN ALESSANDRO | | 6 | 48 |
| 5. | BIO/18 BIO/18 | Anno di corso 1 | Fondamenti di genetica link | MANICARDI GIAN CARLO | PA | 6 | 48 |
| 6. | MAT/03 MAT/03 | Anno di corso 1 | Matematica link | RINALDI GLORIA | PA | 6 | 48 |
| 7. | AGR/01 AGR/01 | Anno di corso 1 | Principi di economia link | ENDRIGHI EMIRO | PA | 5 | 40 |
| 8. | CHIM/03 CHIM/03 | Anno di corso 1 | chimica generale e inorganica (<i>modulo di Chimica</i>) link | RANIERI ANTONIO | PA | 6 | 48 |
| 9. | CHIM/06 CHIM/06 | Anno di corso 1 | chimica organica (<i>modulo di Chimica</i>) link | FINI FRANCESCO | PA | 6 | 48 |
| 10. | BIO/10 BIO/10 | Anno di corso 2 | Biochimica link | | | 7 | |
| 11. | AGR/16 AGR/16 | Anno di corso 2 | Biologia dei microrganismi link | | | 7 | |
| 12. | AGR/11 AGR/11 AGR/12 AGR/12 | Anno di corso 2 | Entomologia e patologia vegetale link | | | 14 | |
| 13. | AGR/15 AGR/15 | Anno di corso 2 | Processi delle industrie alimentari link | | | 8 | |
| 14. | AGR/02 AGR/02 AGR/03 AGR/03 | Anno di corso 2 | Produzioni vegetali link | | | 12 | |
| 15. | AGR/19 AGR/19 | Anno di corso 2 | Produzioni zootecniche link | | | 6 | |
| 16. | AGR/11 AGR/11 | Anno di corso 2 | entomologia (<i>modulo di Entomologia e patologia vegetale</i>) link | | | 6 | |
| 17. | AGR/03 AGR/03 | Anno di corso 2 | fondamenti di arboricoltura (<i>modulo di Produzioni vegetali</i>) link | | | 6 | |
| 18. | AGR/02 AGR/02 | Anno di corso 2 | fondamenti di coltivazioni erbacee (<i>modulo di Produzioni vegetali</i>) link | | | 6 | |
| 19. | AGR/12 AGR/12 | Anno di corso 2 | patologia vegetale (<i>modulo di Entomologia e patologia vegetale</i>) link | | | 8 | |
| 20. | NN NN | Anno di corso 3 | Abilità informatiche link | | | 2 | |
| 21. | AGR/02 AGR/02 | Anno di corso 3 | Agronomia link | | | 6 | |
| 22. | CHIM/01 CHIM/01 | Anno di corso 3 | Chimica Analitica strumentale (<i>modulo di Chimica analitica</i>) link | | | 6 | |

| | | | | |
|-----|--|--------------------|--|----|
| 23. | CHIM/01 CHIM/01 CHIM/01 | Anno di corso 3 | Chimica analitica link | 11 |
| 24. | AGR/01 AGR/01 | Anno di corso 3 | Economia agraria e sviluppo rurale (modulo di Economia e genio rurale) link | 5 |
| 25. | AGR/08 AGR/08 AGR/09 AGR/09 AGR/01 AGR/01 | Anno di corso 3 | Economia e genio rurale link | 16 |
| 26. | AGR/01 AGR/01 | Anno di corso 3 | Economia e gestione dell'azienda alimentare link | 6 |
| 27. | BIO/04 BIO/04 | Anno di corso 3 | Fisiologia vegetale link | 6 |
| 28. | CHIM/01 CHIM/01 | Anno di corso 3 | Fondamenti di Chimica Analitica (modulo di Chimica analitica) link | 5 |
| 29. | AGR/15 AGR/15 | Anno di corso 3 | Food packaging link | 6 |
| 30. | AGR/03 AGR/03 | Anno di corso 3 | Frutticoltura e viticoltura link | 6 |
| 31. | AGR/08 AGR/08 | Anno di corso 3 | Idraulica agraria (modulo di Economia e genio rurale) link | 5 |
| 32. | AGR/15 AGR/15 | Anno di corso 3 | Ingegneria alimentare link | 8 |
| 33. | AGR/09 AGR/09 | Anno di corso 3 | Meccanizzazione (modulo di Economia e genio rurale) link | 6 |
| 34. | AGR/16 AGR/16 | Anno di corso 3 | Microbiologia degli alimenti link | 8 |
| 35. | AGR/07 AGR/07 | Anno di corso 3 | Miglioramento genetico link | 6 |
| 36. | AGR/18 AGR/18 | Anno di corso 3 | Nutrizione ed alimentazione degli animali domestici link | 6 |
| 37. | AGR/19 AGR/19 | Anno di corso 3 | Tecnologie e industrie dei prodotti di origine animale link | 7 |



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

Il Dipartimento di Scienze della Vita ha nominato un Referente per l'orientamento in ingresso, il quale è supportato da una *08/03/2021*
Commissione che rappresenta le Aree afferenti al Dipartimento. Di questa Commissione fanno parte, per l'Area di Scienze Agro-Alimentari, la prof.ssa Lara Maistrello, Delegato al Tutorato, 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.

Di norma 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.

Per l'orientamento istituzionale (UNIMORE Orienta) si rimanda alla attività in remoto organizzata dall'Ateneo e consultabile al link <https://poa.unimore.it/unimoreorienta2021/>

Nel link allegato, la presentazione del Corso di Studio.

Descrizione link: Orientamento on-line corso di studio

Link inserito: <https://poa.unimore.it/unimoreorienta2021/#Hp03>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

05/03/2021

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

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

Durante l'a.a. vengono svolti almeno due incontri con gli studenti da parte dei referenti del Tirocinio per illustrare opportunità e modalità di questa attività.

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B5

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

19/02/2021

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 già 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](#)

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 | Belgio | B LIEGE38 | | 01/01/2021 | solo italiano |
| 2 | Bulgaria | Agraren Universitet - Plovdiv | BG PLOVDIV01 | 01/01/2021 | solo italiano |
| 3 | Francia | Institut Sup' Biotech de Paris | | 01/01/2021 | solo italiano |
| 4 | Islanda | Landbunadarhaskoli Islands | IS BORGARN02 | 01/01/2021 | solo italiano |
| 5 | Portogallo | INSTITUTO POLITÉCNICO DE COIMBRA | | 01/01/2021 | solo italiano |
| 6 | Romania | Technical University of Cluj-Napoca | | 15/05/2018 | solo |

| | | | | | |
|----|----------|--|-----------------------------------|------------|---------------|
| | | | | | italiano |
| 7 | Romania | Universitatea Tehnica Cluj-Napoca | RO CLUJNAP05 | 01/01/2018 | solo italiano |
| 8 | Romania | Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară | | 19/02/2015 | solo italiano |
| 9 | Spagna | CONSORZIO | | 11/01/2016 | solo italiano |
| 10 | Spagna | UNIVERSIDAD DE ALMERIA | | 01/01/2020 | solo italiano |
| 11 | Spagna | Universidad De Lleida | 28595-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE | 06/02/2014 | solo italiano |
| 12 | Spagna | Universidad de Cádiz | | 15/07/2014 | solo italiano |
| 13 | Spagna | Universitat Rovira I Virgili | 28675-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE | 28/07/2014 | solo italiano |
| 14 | Spagna | University of Barcelona | | 30/01/2018 | solo italiano |
| 15 | Turchia | Ege University | | 27/01/2014 | solo italiano |
| 16 | Ungheria | Budapesti Corvinus Egyetem | 51840-EPP-1-2014-1-HU-EPPKA3-ECHE | 20/12/2013 | solo italiano |
| 17 | Ungheria | Pannon Egyetem | HU VESZPRE01 | 01/01/2021 | solo italiano |
| 18 | Ungheria | Szent István University | | 21/05/2014 | solo italiano |



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

05/03/2021

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.

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 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 di lavoro nei rispettivi settori. Nell'AA 2019/2020 a causa dell'emergenza sanitaria COVID-19 gli incontri non sono stati svolti.



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

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

05/03/2021

Descrizione link: Collegamento pagina Facebook

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



QUADRO B6

Opinioni studenti

Le opinioni degli studenti sono raccolte mediante un questionario erogato online alla fine di ciascun insegnamento. Tale questionario è volto ad indagare la soddisfazione in merito ai singoli insegnamenti, alla docenza, alle infrastrutture e all'organizzazione del CdS e viene compilato dalla quasi totalità degli studenti. Ogni anno i dati ottenuti vengono preliminarmente esaminati dal Gruppo Qualità del Corso di Studio e in seguito presentati al Consiglio di Corso di Studi per discutere di eventuali criticità emerse e proporre eventuali azioni correttive.

01/09/2021

Le opinioni registrate per gli insegnamenti dell'A.A. considerati (dati aggregati per tutti gli insegnamenti) si mantengono decisamente e diffusamente positive e stabili negli ultimi anni. Percentualmente le risposte positive si assestano su valori intorno all'80%, e solo le risposte alla domanda D1, relative alle conoscenze preliminari utili alla comprensione degli argomenti trattati, sono in lieve calo nel II° semestre del 2020-21 (77,6%) rispetto agli anni precedenti. Eccellenti (positive > 90%) le valutazioni ottenute per la coerenza del programma svolto rispetto a quello inserito in esse-3 e per la reperibilità del docente. Addirittura, in aumento, nell'AA 2020/21, l'apprezzamento degli studenti nei confronti della capacità dei docenti di stimolare l'interesse nei confronti degli argomenti trattati e di esporre chiaramente, malgrado sia continuata la modalità di erogazione della didattica a distanza a causa dell'emergenza pandemica COVID-19.

Analizzando le risposte per singolo insegnamento, alla domanda relativa alla soddisfazione generale si rileva che nell'A.A. 2020/21 su 42 insegnamenti -curricolari e opzionali valutati- ben 36 mostrano un grado di soddisfazione compreso tra l'80 e il 100%, 4 si trovano nella fascia compresa tra il 60 e il 79% e si segnalano solo 2 insegnamenti con grado di soddisfazione del 50%, che rientrano quindi nella situazione da monitorare. La situazione è quindi migliorata rispetto all'AA 2019-2020, con due corsi di insegnamento che sono migliorati tanto da ottenere una valutazione positiva, malgrado sia rimasta immutata la modalità di erogazione della didattica (in streaming) a causa del perdurare dell'emergenza sanitaria dovuta alla pandemia COVID-19.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)



01/09/2021

Nel processo di valutazione delle performance del corso di studio, è rilevante l'opinione dei laureati desunta dalla indagine ALMALAUREA 2021, riguardante i laureati che hanno conseguito il titolo nel 2020, i cui dati sono mostrati nelle tabelle elaborate dal PQA di Ateneo (link esterno). Diversi sono gli aspetti considerati, in parte del tutto simili a quelli che gli studenti si trovano a valutare nel corso della loro carriera universitaria, e che pertengono ad esempio l'organizzazione globale del CdS, il rapporto con i docenti, il tutoraggio degli stessi durante il periodo di tirocinio e di stesura della tesi finale. Il vantaggio di valutare questi aspetti con i laureati è quello di avere a disposizione anche i dati a livello nazionale e di area geografica di riferimento (NORD) per la stessa classe di laurea, anche se corre l'obbligo di sottolineare la particolarità del CdS UNIMORE, che si pone tra due classi di laurea, le Scienze Agrarie e le Tecnologie Alimentari, mentre presso altri Atenei vi è una netta distinzione tra le due. In ogni caso, la valutazione sarà fatta comparando i dati del CdS con quelli nazionali (N) e dell'area (AG).

Per brevità di commento, sarà considerata la somma delle risposte 'Decisamente si' e 'Più si che no' e la media degli ultimi 4 anni (2017-2020).

Gli intervistati ALMALAUREA che hanno dichiarato di aver frequentato almeno il 50% degli insegnamenti (T.04) negli ultimi 4 anni è dell'86,75% e quindi i dati che si ricavano possono ritenersi rappresentativi.

Il grado di soddisfazione per il rapporto con i docenti (T.03) è elevato e arriva al 97% (media dei quattro anni), dato sostanzialmente stabile per il CdS (AG: 90%; N: 91%) e confermato anche da altri indicatori, ad esempio quello della qualità del materiale didattico (T.07), giudicato positivamente dal 98% degli intervistati, con un incremento che porta al 100% negli ultimi due anni. Per quanto riguarda il carico di studio rapportato al numero di CFU attribuiti ai singoli insegnamenti (T.05), è stato valutato adeguato per il 96% degli intervistati, dato superiore ai valori registrati nell'Area Geografica e a livello Nazionale. Positivo (92%) è anche il giudizio sul tutoraggio/supervisione dei docenti in occasione della stesura della tesi di laurea (T.10). La valutazione sull'organizzazione globale del corso -suddivisione di CFU per anno e per semestre, orari, sedute di esame, etc - (T.08) è stata giudicata favorevolmente dal 95% degli intervistati, valore che raggiunge il 100% nell'ultimo anno considerato. Positivo è anche il giudizio per il periodo trascorso in tirocinio/stage (T.21), pari al 94%, svolto nel 57% dei casi in aziende private e per il restante 43% presso i laboratori universitari, presso enti pubblici e privati, nonché enti di ricerca. Infine, per quanto riguarda la soddisfazione generale riguardo al Corso di Studi frequentato (T.13), essa si attesta intorno al 97% di risposte positive, considerando gli ultimi 4 anni (AG: 91,75%; N: 91,75%), tanto che in media il 77% degli intervistati si iscriverebbe nuovamente a questo corso di studio (T.12) (AG:73%; N:73,5%).

Descrizione link: Pagina Dati CdS - elaborazioni PQA

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



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Dall'A.A. 2013/14 al 2019/2020 il Corso di Studio è stato ad accesso programmato, con 75 posti disponibili, di cui 8 ^{01/09/2021} 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 anni accademici successivi il numero degli iscritti è progressivamente diminuito, attestandosi al di sotto della numerosità massima: la media del triennio (2017-2019) è risultata di 49 immatricolati (indicatori ANVUR 2021). Per l'a.a. 2020/2021, in via sperimentale, è stato tolto l'accesso programmato e i risultati di questa decisione sono stati eclatanti: 169 immatricolati. Questo dato può essere sicuramente spiegato con il libero accesso al CdS, ma possono aver giocato anche alcuni altri fattori, primo tra tutti il cambiamento della modalità di erogazione della didattica e di svolgimento degli esami, dovuta alla pandemia COVID-19. Le lezioni sono state infatti tenute in streaming e con la possibilità di mettere a disposizione degli iscritti le lezioni registrate.

I dati che vengono di seguito commentati sono la media di tre anni accademici consecutivi (2018/19 e 2020/21) e sono confrontati con i dati medi rilevati nell'area geografica (AG) di riferimento (NORD) e quelli a livello nazionale (N).

Interessante è il dato relativo alla provenienza extra regione degli immatricolati che, a causa dell'elevato numero di iscritti e probabilmente anche in relazione alla possibilità di seguire le lezioni dalla propria abitazione, sono aumentati dal 19,6% (2019/20) al 31,6% (2020/21): comunque la media del triennio per il CdS si assesta sul 30%. Considerando che solitamente gli immatricolati dei corsi di primo livello provengono principalmente dalla provincia in cui si trova la sede del corso e da quelle più vicine, questo dato testimonia un'ottima attrattività del corso, paragonabile a quella della regione geografica di riferimento (33,7% AG) e superiore a quella nazionale (21,8% N).

Per quanto attiene la regolarità del percorso, si segnala che la percentuale media di studenti che prosegue con il corso di studio al secondo anno è molto buona e pari al 79,6%, analoga a quella dei CdS dell'AG (79%), superiore a quella nazionale (71%); questi dati si traducono anche in una bassa percentuale di abbandoni tra il primo e il secondo anno, ancora diminuiti rispetto al triennio precedente e pari al 20,4%, mentre nella AG tale percentuale sale al 29%, e quella relativa alla CL su base nazionale è al 36%.

La percentuale di studenti che passa al secondo anno avendo acquisito almeno 40 dei CFU previsti al I anno è di 39,5%, inferiore alla media dell'AG (45%), ma nettamente superiore a livello nazionale, il cui dato arriva solo al 30%. Un dato molto interessante e lusinghiero è quello relativo alla percentuale di studenti che si laurea entro la durata normale del corso: la media calcolata per il triennio di riferimento è pari al 70,2%, contro il 56,1% della area geografica di riferimento e il 47,4 % dei corsi delle stesse CL a livello nazionale.

Descrizione link: Pagina Dati CdS

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

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

Il Corso di Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti è un corso interclasse, incardinato su due curriculum: uno di ^{01/09/2021} Tecnologie Agrarie (L25) e l'altro di Tecnologie Alimentari (L26). I dati discussi sono ottenuti dall'indagine occupazionale ALMALAUREA a un anno dalla laurea e sono presentati come media degli anni dal 2017 al 2019 nell'elaborazione fatta dal PQA di Ateneo; tuttavia, nelle tabelle in allegato, è possibile anche visionare i dati relativi al quinquennio 2015-2019. Nel triennio considerato, sono stati intervistati mediamente 40 studenti, anche se il numero è decisamente inferiore per il 2019 (28): percentualmente, la media degli intervistati è pari al 77% (in linea con i dati dell'area geografica di riferimento, 79% e nazionali, 80%). La media dei laureati, nel periodo di riferimento è di 51.

La percentuale di laureati che lavora ad 1 anno dalla laurea - media del triennio 2017-2019 e del 38% (AG: 44%; N:

36%) e di questi il 16% è anche iscritto ad un Corso di laurea magistrale. Chi invece non lavora e non cerca lavoro ma è iscritto ad un Corso di laurea magistrale è il 48% dei laureati e rappresenta la quota più elevata dei laureati stessi. Rimane quindi una percentuale piuttosto bassa di laureati che cerca lavoro ad 1 anno dalla laurea - 9% (7%AG; 8%N).

Gli indicatori di efficacia del percorso di studi (utilizzo competenze, T.08 e efficacia della laurea nel lavoro svolto, T.09) sono del tutto comparabili ai dati nazionali e a quelli dell'area geografica.

Commentando i dati si può evidenziare che il comparto agro-alimentare sembra ancora in grado di offrire buone opportunità di lavoro anche ai laureati di primo livello, che affacciano al mondo del lavoro con un bagaglio di conoscenze e competenze adeguate. Tuttavia, una buona percentuale di laureati considera di proseguire gli studi, iscrivendosi ad un Corso di laurea magistrale, offerto dall'Ateneo di provenienza, ma anche da altri Atenei in regione e fuori regione, ritenendo che il possesso di una laurea magistrale sia fondamentale nella ricerca di lavori qualificati e coerenti con la formazione raggiunta.

Descrizione link: Pagina Dati CdS

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



QUADRO C3

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

Il tirocinio formativo è un periodo molto importante nel percorso formativo dello studente il quale, forse per la prima volta, si trova inserito in un contesto lavorativo in cui può applicare le conoscenze acquisite durante gli studi accademici, imparando anche le regole e le dinamiche della realtà aziendale, del lavorare su progetto e per obiettivi, facendo esperienze del lavoro in team.

Queste competenze sono ben descritte nel progetto formativo che l'azienda propone e che viene sottoscritto anche dal referente universitario, nonché dallo studente stesso. L'esito dei tirocini viene monitorato attraverso un questionario di valutazione finale, che viene compilato dal tutor aziendale. I dati commentati (media percentuale del grado di soddisfazione espresso dal tutor) derivano dal documento prodotto dall'Ufficio Tirocini del Dipartimento di Scienze della Vita per l'anno 2020, previa estrazione dalla piattaforma ALMALAUREA, e il file viene allegato a questo quadro; esso riguarda appunto la valutazione del tirocinante nel contesto aziendale.

I dati del 2020 risentono, ovviamente, delle difficoltà di inserimento in aziende a causa della pandemia: per il CdS in Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti i dati riguardano 27 tirocini, di cui 7 svolti come "tirocinio interno" presso le strutture universitarie.

Il primo dato interessante proviene dalla valutazione, da parte del tutor aziendale, della adeguatezza delle conoscenze di base del tirocinante rispetto alle necessità aziendali: un solo caso è stato valutato negativamente. Completamente positivo (100%) è stato giudicato l'impegno del tirocinante nelle attività previste; questo viene rimarcato anche nelle "note libere" sui punti di forza del tirocinante, e in un certo senso anche nelle "eventuali aree di miglioramento", che in generale appaiono come consigli da parte di esperti, a chi si affaccia per la prima volta a una realtà di tipo lavorativo. Molto soddisfacente e molto positivo anche il parere sulle competenze acquisite durante il tirocinio, con l'eccezione della voce "padronanza delle lingue straniere" che esula, ovviamente, dagli obiettivi del tirocinio, e che si proporrà venga rimossa da questa valutazione. Gli obiettivi formativi sono stati raggiunti nel 100% dei casi (70% decisamente sì, 30% più sì che no). Resta purtroppo ancora molto basso il numero di aziende che hanno fatto un'offerta di lavoro al seguito del tirocinio, solamente due, situazione di cui si prende atto ma senza poter intervenire in merito. Si registra infine l'ottimo risultato sul grado di soddisfazione globale per l'attività del tirocinante, positiva per tutti e "decisamente" positiva per l'89% degli intervistati; tra i suggerimenti, appare utile la richiesta di snellimento burocratico, e quella di maggior interazione preliminare tra università, azienda e tirocinante.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Report di valutazione tirocini da parte delle Aziende



▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

30/03/2020

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

05/03/2021

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, coadiuvato dal Gruppo AQ. 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 Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti fa riferimento al Responsabile AQ del Dipartimento per il coordinamento sia interno tra i diversi CdS, che esterno verso il PQA.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sistema di gestione AQ del CdS

05/03/2021

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 descritti è la modalità di comunicazione verso l'esterno del sistema di gestione del corso di studio, nonché base per la compilazione annuale della SUA-CdS, sezione Qualità.

In allegato le scadenze delle attività previste nei singoli processi.

Pdf inserito: [visualizza](#)

30/03/2020

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 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 | Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti |
| Nome del corso in inglese | Agricultural and Food Sciences and Technologies |
| Classe | L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali & L-26 - Scienze e tecnologie alimentari |
| Lingua in cui si tiene il corso | italiano |
| Eventuale indirizzo internet del corso di laurea | 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 |



Corsi interateneo RAD



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 studi, 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; deve essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto, doppio o multiplo.

Non sono presenti atenei in convenzione



Referenti e Strutture



| | |
|--|--|
| Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS | SGARBI Elisabetta |
| 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. | CASSANELLI | Stefano | AGR/07 | RU | 1 | Base/Caratterizzante | 1. Miglioramento genetico |
| 4. | FAVA | Patrizia | AGR/15 | PA | 1 | Caratterizzante | 1. Tecnologie delle conserve vegetali 2. Ingegneria alimentare |
| 5. | FOCA | Giorgia | CHIM/01 | RU | 1 | Base/Caratterizzante | 1. Chimica analitica strumentale |
| 6. | LICCIARDELLO | Fabio | AGR/15 | PA | 1 | Caratterizzante | 1. Food packaging |
| 7. | SGARBI | Elisabetta | BIO/03 | PA | 1 | Base | 1. Micropropagazione e colture in vitro 2. Biologia vegetale |
| 8. | SOLIERI | Lisa | AGR/16 | PA | 1 | Caratterizzante | 1. Biologia dei microrganismi |
| 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 |
|---------|---------------|----------------------------|----------|
| STAVROS | ANDREAS | 290299@studenti.unimore.it | |
| MACCHIA | FRANCESCA PIA | 289633@studenti.unimore.it | |
| GUERINI | NADIA | 289907@studenti.unimore.it | |



Gruppo di gestione AQ

| COGNOME | NOME |
|----------|-----------------|
| FAVA | Patrizia |
| LOSI | Emanuela |
| SGARBI | Elisabetta |
| VOLPELLI | Luisa Antonella |



Tutor

| COGNOME | NOME | EMAIL | TIPO |
|-----------|-----------------|-------|------|
| FRANCIA | Enrico | | |
| ARRU | Laura | | |
| FOCA | Giorgia | | |
| VOLPELLI | Luisa Antonella | | |
| 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: 100 |

Requisiti per la programmazione locale

La programmazione locale è stata deliberata su proposta della struttura di riferimento del: 14/01/2021

- Sono presenti laboratori ad alta specializzazione
- Sono presenti sistemi informatici e tecnologici
- Sono presenti posti di studio personalizzati



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 | 20/09/2021 |
| Studenti previsti | 100 |



Eventuali Curriculum



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



Altre Informazioni

R^{ad}



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



Date delibere di riferimento

R^{ad}



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



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

La denominazione del Corso è chiara e comprensibile dagli studenti. Le parti sociali sono state consultate e la continuità dei rapporti è stata assicurata tramite l'istituzione di un Comitato di Indirizzo. Gli obiettivi formativi specifici sono descritti in modo dettagliato così come le modalità e gli strumenti didattici e di verifica utilizzati. Le conoscenze per l'accesso sono precisate in modo chiaro e dettagliato e verificate mediante un questionario non vincolante, le eventuali carenze che da esso emergeranno potranno essere colmate con 'corsi di azzeramento'. La progettazione è stata eseguita in modo corretto. Le risorse di docenza necessarie a regime saranno valutate dal NdV al momento dell'attivazione in quanto potrebbero diventare adeguate grazie a mutazioni da altre Facoltà. La disponibilità di aule e laboratori è adeguata. Gli sbocchi professionali sono indicati con precisione.

Requisiti di efficienza: Il personale docente della Facoltà risulta efficientemente utilizzato. Il numero medio annuo di crediti acquisiti per studente nel corso attivo nel precedente anno è al di sotto della media di Ateneo. Il Corso di laurea ha

registrato negli ultimi anni un aumento degli iscritti. Il tasso di abbandono tra il primo e secondo anno è diminuito. Il livello di soddisfazione manifestato dagli studenti mediante la risposta al questionario di valutazione della didattica risulta buono e crescente tempo.



Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



*La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro la scadenza del 15 febbraio 2021 **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITAMENTO iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR*

Linee guida ANVUR

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

La denominazione del Corso è chiara e comprensibile dagli studenti. Le parti sociali sono state consultate e la continuità dei rapporti è stata assicurata tramite l'istituzione di un Comitato di Indirizzo. Gli obiettivi formativi specifici sono descritti in modo dettagliato così come le modalità e gli strumenti didattici e di verifica utilizzati. Le conoscenze per l'accesso sono precisate in modo chiaro e dettagliato e verificate mediante un questionario non vincolante, le eventuali carenze che da esso emergeranno potranno essere colmate con 'corsi di azzeramento'. La progettazione è stata eseguita in modo corretto. Le risorse di docenza necessarie a regime saranno valutate dal NdV al momento dell'attivazione in quanto potrebbero diventare adeguate grazie a mutazioni da altre Facoltà. La disponibilità di aule e laboratori è adeguata. Gli sbocchi professionali sono indicati con precisione.

Requisiti di efficienza: Il personale docente della Facoltà risulta efficientemente utilizzato. Il numero medio annuo di crediti acquisiti per studente nel corso attivo nel precedente anno è al di sotto della media di Ateneo. Il Corso di laurea ha registrato negli ultimi anni un aumento degli iscritti. Il tasso di abbandono tra il primo e secondo anno è diminuito. Il livello di soddisfazione manifestato dagli studenti mediante la risposta al questionario di valutazione della didattica risulta buono e crescente tempo.



Motivazioni dell'istituzione del corso interclasse

R^{AD}

Il corso di laurea interclasse in Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti appartiene alla classe delle lauree in Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali (L25) e Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26) e si svolge nella Facoltà di Agraria. Il corso che viene istituito è coerente con il Quadro dei Titoli dello Spazio Europeo dell'Istruzione Superiore e le norme introdotte dal D.M. 22 ottobre 2004, n° 270, condotto attraverso la consultazione dei rappresentanti dell'economia e delle professioni e allineato alle determinazioni della rete tematica europea per il progresso degli studi in campo agro-alimentare. La progettazione del nuovo ordinamento si è utilmente avvalsa del lavoro di confronto e di coordinamento condotto tra i Consigli di Coordinamento Didattico di tutte le sedi universitarie con corsi di studio in Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali e di Scienze e Tecnologie Alimentari (e denominazioni assimilabili), promossi dalla Conferenza dei Presidi delle Facoltà di Agraria. Il nuovo ordinamento proposto, infine, tiene conto delle criticità emerse nell'attuazione del DM 509/99, puntando a fornire allo studente un'adeguata padronanza di metodi e contenuti scientifici generali, pur nell'acquisizione di conoscenze professionali specifiche.

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

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

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

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



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R^{AD}

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

Offerta didattica erogata

| | coorte | CUIN | insegnamento | settori insegnamento | docente | settore docente | ore di didattica assistita |
|----|--------|-----------|---|---|--|-----------------|----------------------------|
| 1 | 2019 | 172100487 | Abilità informatiche <i>semestrale</i> | Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa | Rosalba CALVINI | | 16 |
| 2 | 2019 | 172100488 | Agronomia <i>semestrale</i> | AGR/02 | Enrico FRANZIA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i> | AGR/02 | 48 |
| 3 | 2020 | 172101308 | Biochimica <i>semestrale</i> | BIO/10 | Angela CONTE <i>Professore Ordinario</i> | BIO/10 | 80 |
| 4 | 2021 | 172103602 | Biologia animale <i>semestrale</i> | BIO/05 | Roberto GUIDETTI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i> | BIO/05 | 48 |
| 5 | 2020 | 172101309 | Biologia dei microrganismi <i>semestrale</i> | AGR/16 | Docente di riferimento Lisa SOLIERI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i> | AGR/16 | 104 |
| 6 | 2021 | 172103603 | Biologia vegetale <i>semestrale</i> | BIO/03 | Docente di riferimento Elisabetta SGARBI <i>Professore Associato confermato</i> | BIO/03 | 56 |
| 7 | 2019 | 172100491 | Chimica analitica (modulo di Chimica analitica) <i>annuale</i> | CHIM/01 | Alessandro ULRICI <i>Professore Associato confermato</i> | CHIM/01 | 40 |
| 8 | 2019 | 172100493 | Chimica analitica strumentale (modulo di Chimica analitica) <i>annuale</i> | CHIM/01 | Docente di riferimento Giorgia FOCA <i>Ricercatore confermato</i> | CHIM/01 | 56 |
| 9 | 2019 | 172100539 | Economia dell'azienda agroalimentare <i>semestrale</i> | AGR/01 | Emiro ENDRIGHI <i>Professore Associato confermato</i> | AGR/01 | 48 |
| 10 | 2020 | 172103610 | Elaborazione dei dati sperimentali <i>semestrale</i> | CHIM/01 | Alessandro ULRICI <i>Professore Associato confermato</i> | CHIM/01 | 32 |
| 11 | 2021 | 172103612 | Fisica <i>semestrale</i> | FIS/07 | Alessandro KOVTUN | | 48 |
| 12 | 2019 | 172100497 | Fisiologia vegetale <i>semestrale</i> | BIO/04 | Docente di riferimento Laura ARRU | BIO/04 | 48 |

Ricercatore
confermato

| | | | | | | | |
|----|------|-----------|--|--------|--|--------|--------------------|
| 13 | 2021 | 172103613 | Fondamenti di genetica <i>semestrale</i> | BIO/18 | Gian Carlo MANICARDI <i>Professore Associato confermato</i> | BIO/18 | 48 |
| 14 | 2019 | 172100540 | Food packaging <i>semestrale</i> | AGR/15 | Docente di riferimento Fabio LICCIARDELLO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i> | AGR/15 | 48 |
| 15 | 2020 | 172103614 | Foresta urbana, ambiente e territorio <i>semestrale</i> | AGR/03 | Cristina BIGNAMI <i>Professore Ordinario</i> | AGR/03 | 24 |
| 16 | 2019 | 172100498 | Frutticoltura e viticoltura <i>semestrale</i> | AGR/03 | Cristina BIGNAMI <i>Professore Ordinario</i> | AGR/03 | 48 |
| 17 | 2019 | 172100568 | Idraulica agraria (modulo di Sviluppo e genio rurale) <i>semestrale</i> | AGR/08 | Giuseppe TAGLIOLI | | 32 |
| 18 | 2019 | 172100500 | Ingegneria alimentare <i>semestrale</i> | AGR/15 | Docente di riferimento Patrizia FAVA <i>Professore Associato confermato</i> | AGR/15 | 64 |
| 19 | 2021 | 172103618 | Matematica <i>semestrale</i> | MAT/03 | Gloria RINALDI <i>Professore Associato confermato</i> | MAT/03 | 48 |
| 20 | 2019 | 172100570 | Meccanizzazione (modulo di Sviluppo e genio rurale) <i>semestrale</i> | AGR/09 | Luca MARCHESELLI | | 24 |
| 21 | 2020 | 172103619 | Metodologie molecolari per il settore agroalimentare <i>semestrale</i> | BIO/18 | Gian Carlo MANICARDI <i>Professore Associato confermato</i> | BIO/18 | 24 |
| 22 | 2019 | 172100501 | Microbiologia degli alimenti <i>semestrale</i> | AGR/16 | Andrea PULVIRENTI <i>Professore Associato confermato</i> | AGR/16 | 72 |
| 23 | 2020 | 172103621 | Micropropagazione e colture in vitro <i>semestrale</i> | BIO/03 | Docente di riferimento Elisabetta SGARBI <i>Professore Associato confermato</i> | BIO/03 | 24 |
| 24 | 2019 | 172100502 | Miglioramento genetico <i>semestrale</i> | AGR/07 | Docente di riferimento Stefano CASSANELLI | AGR/07 | 48 |

Ricercatore
confermato

| | | | | | | | |
|----|------|-----------|---|---------|---|---------|--------------------|
| 25 | 2019 | 172100541 | Nutrizione ed alimentazione degli animali domestici (modulo di Alimentazione animale, allevamento biologico) <i>semestrale</i> | AGR/18 | Docente di riferimento Luisa Antonella VOLPELLI <i>Professore Associato confermato</i> | AGR/18 | 48 |
| 26 | 2021 | 172103626 | Principi di economia <i>semestrale</i> | AGR/01 | Emiro ENDRIGHI <i>Professore Associato confermato</i> | AGR/01 | 40 |
| 27 | 2020 | 172101321 | Processi delle industrie alimentari <i>semestrale</i> | AGR/15 | Docente di riferimento Andrea ANTONELLI <i>Professore Ordinario</i> | AGR/15 | 64 |
| 28 | 2020 | 172101322 | Produzioni zootecniche <i>semestrale</i> | AGR/19 | Docente di riferimento Luisa Antonella VOLPELLI <i>Professore Associato confermato</i> | AGR/18 | 48 |
| 29 | 2020 | 172103629 | Scienza e tecnologia dei cereali e prodotti derivati <i>semestrale</i> | AGR/15 | Giuseppe MONTEVECCHI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i> | AGR/15 | 32 |
| 30 | 2019 | 172100571 | Sviluppo rurale (modulo di Sviluppo e genio rurale) <i>semestrale</i> | AGR/01 | Emiro ENDRIGHI <i>Professore Associato confermato</i> | AGR/01 | 40 |
| 31 | 2020 | 172103631 | Tecnologie delle conserve vegetali <i>semestrale</i> | AGR/15 | Docente di riferimento Patrizia FAVA <i>Professore Associato confermato</i> | AGR/15 | 48 |
| 32 | 2019 | 172100542 | Tecnologie di allevamento e produzioni biologiche (modulo di Alimentazione animale, allevamento biologico) <i>semestrale</i> | AGR/19 | Docente di riferimento Luisa Antonella VOLPELLI <i>Professore Associato confermato</i> | AGR/18 | 32 |
| 33 | 2019 | 172100505 | Tecnologie e industrie dei prodotti di origine animale <i>semestrale</i> | AGR/19 | Domenico Pietro LO FIEGO <i>Professore Ordinario</i> | AGR/19 | 56 |
| 34 | 2021 | 172103606 | chimica generale e inorganica (modulo di Chimica) <i>annuale</i> | CHIM/03 | Antonio RANIERI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i> | CHIM/03 | 48 |
| 35 | 2021 | 172103607 | chimica organica (modulo di Chimica) <i>annuale</i> | CHIM/06 | Francesco FINI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i> | CHIM/06 | 48 |

| | | | | | | | |
|----|------|-----------|--|--------|--|------------|--------------------|
| 36 | 2020 | 172101314 | entomologia (modulo di Entomologia e patologia vegetale) <i>annuale</i> | AGR/11 | Lara MAISTRELLO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i> | AGR/11 | 72 |
| 37 | 2020 | 172101316 | fondamenti di arboricoltura (modulo di Produzioni vegetali) <i>semestrale</i> | AGR/03 | Cristina BIGNAMI <i>Professore Ordinario</i> | AGR/03 | 48 |
| 38 | 2020 | 172101318 | fondamenti di coltivazioni erbacee (modulo di Produzioni vegetali) <i>semestrale</i> | AGR/02 | Enrico FRANZIA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i> | AGR/02 | 48 |
| 39 | 2020 | 172101320 | 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 | 1864 |

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 | MAT/03 Geometria <i>Matematica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | 12 | 8 - | Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche | MAT/03 Geometria <i>Matematica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | 12 | 8 - |
| | FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) <i>Fisica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | 14 cfu min 8 | | FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) <i>Fisica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | 14 cfu min 8 |
| Discipline chimiche | CHIM/06 Chimica organica <i>chimica organica (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i> | 12 | 8 - | Discipline chimiche | CHIM/06 Chimica organica <i>chimica organica (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i> | 12 | 8 - |
| | CHIM/03 Chimica generale ed inorganica <i>chimica generale e inorganica (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i> | | 14 cfu min 8 | | CHIM/03 Chimica generale ed inorganica <i>chimica generale e inorganica (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i> | | 14 cfu min 8 |
| Discipline biologiche | BIO/05 Zoologia <i>Biologia animale (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | 19 | 8 - | Discipline biologiche | BIO/05 Zoologia <i>Biologia animale (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | 19 | 8 - |
| | BIO/03 Botanica ambientale e applicata <i>Biologia vegetale (1 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i> | | 20 cfu min 8 | | BIO/04 Fisiologia vegetale <i>Fisiologia vegetale (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | 20 cfu min 8 |
| | BIO/04 Fisiologia vegetale <i>Fisiologia vegetale (3 anno) - 6 CFU -</i> | | | | BIO/03 Botanica ambientale e applicata <i>Biologia vegetale (1 anno) - 7 CFU -</i> | | |

semestrale - obbl

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

Totale per la classe 43 30 -
48

semestrale - obbl

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

Totale per la classe 43 30 -
48

Attività caratterizzanti

L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali

| ambito disciplinare | settore | CFU | CFU Rad |
|--|---|-----|------------|
| Discipline economiche estimative e giuridiche. | AGR/01 Economia ed estimo rurale <i>Principi di economia (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i> | 10 | 8 - 12 |
| | <i>Economia agraria e sviluppo rurale (3 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i> | | |
| Discipline della produzione vegetale | AGR/16 Microbiologia agraria <i>Biologia dei microrganismi (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i> | 37 | 25 - 40 |
| | 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> | | |
| | <i>Frutticoltura e viticoltura (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | |

L-26 Scienze e tecnologie alimentari

| ambito disciplinare | settore | CFU | CFU Rad |
|--|--|-----|---------------------------------|
| Discipline della tecnologia alimentare | AGR/16 Microbiologia agraria <i>Biologia dei microrganismi (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i> | 45 | 35 - 55 cfu min 30 |
| | AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari <i>Processi delle industrie alimentari (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i> | | |
| | AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree <i>fondamenti di arboricoltura (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | |
| | <i>Frutticoltura e viticoltura (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | |
| | AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale <i>Nutrizione ed alimentazione degli animali domestici (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> | | |
| | <i>Agronomia (3 anno)</i> | | |

| | | | | | | | |
|---|--|----|----------|--|--|----|---------------------|
| | AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee <i>fondamenti di coltivazioni erbacee (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | | | - 6 CFU - semestrale - obbl | | |
| | | | | | AGR/12 Patologia vegetale <i>patologia vegetale (2 anno) - 8 CFU - annuale - obbl</i> | | |
| | | | | | AGR/11 Entomologia generale e applicata <i>entomologia (2 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i> | 20 | 20 - 22 |
| Discipline della difesa | AGR/12 Patologia vegetale <i>patologia vegetale (2 anno) - 8 CFU - annuale - obbl</i> | 14 | 10 - 20 | Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti | AGR/07 Genetica agraria <i>Miglioramento genetico (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | 20 | cfu min 20 |
| | AGR/11 Entomologia generale e applicata <i>entomologia (2 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i> | | | | | | |
| | AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale <i>Nutrizione ed alimentazione degli animali domestici (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | 6 | 6 - 12 | Discipline economiche e giuridiche | AGR/01 Economia ed estimo rurale <i>Principi di economia (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i> | 10 | 8 - 12 cfu min 8 |
| Discipline delle scienze animali | | | | | <i>Economia agraria e sviluppo rurale (3 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i> | | |
| | AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari <i>Processi delle industrie alimentari (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i> | 8 | 8 - 22 | Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 68 minimo da D.M. 60 | | | |
| Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione | | | | Totale per la classe | | 75 | 68 - 89 |
| AA 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 | 118 | 90 - 120 |
| AGR/02- Agronomia e coltivazioni erbacee | | |

| | | |
|--|-----|----------|
| AGR/03- Arboricoltura generale e coltivazioni arboree | | |
| AGR/07- Genetica agraria | | |
| AGR/11- Entomologia generale e applicata | | |
| AGR/12- Patologia vegetale | | |
| AGR/15- Scienze e tecnologie alimentari | | |
| AGR/16- Microbiologia agraria | | |
| 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) - 5 CFU - semestrale - obbl</i> | 30 | 30 | 18 - 36 min 18 |
| | BIO/18 Genetica ↳ <i>Fondamenti di genetica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | | |
| | BIO/10 Biochimica ↳ <i>Biochimica (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i> | | | |
| | AGR/19 Zootecnia speciale ↳ <i>Produzioni zootecniche (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | | |
| | AGR/09 Meccanica agraria ↳ <i>Meccanizzazione (3 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 attività formative (art. 10, comma 5, lettera d) | Ulteriori conoscenze linguistiche | - | - |
| | Abilità informatiche e telematiche | 2 | 2 - 2 |
| | Tirocini formativi e di orientamento | 8 | 8 - 8 |
| | Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro | 1 | 1 - 1 |
| Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d | | | |
| Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali | | - | - |
| Totale Altre Attività | | 32 | 32 - 32 |

| | | |
|--|------------|-----------|
| CFU totali per il conseguimento del titolo | 180 | |
| CFU totali inseriti nel curriculum <i>Tecnologie Agrarie</i>: | 180 | 118 - 269 |

Curriculum: Tecnologie Alimentari

Attività di base

| L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali | | | | L-26 Scienze e tecnologie alimentari | | | |
|--|--|-----|-----------|--|--|-----|-----------|
| ambito disciplinare | settore | CFU | CFU Rad | ambito disciplinare | settore | CFU | CFU Rad |
| Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche | MAT/03 Geometria | 12 | 8 - 14 | Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche | MAT/03 Geometria | 12 | 8 - 14 |
| | <i>Matematica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | cfu min 8 | | <i>Matematica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | cfu min 8 |
| | FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, | | 8 | | FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, | | 8 |

| | | | | | | | | |
|--|--|----|-----------|--|--|----|-----------|--|
| | ambientali, biologia e medicina) <i>Fisica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | | | ambientali, biologia e medicina) <i>Fisica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | | |
| Discipline chimiche | CHIM/06 Chimica organica <i>chimica organica (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i> | | 8 - 14 | | CHIM/06 Chimica organica <i>chimica organica (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i> | | 8 - 14 | |
| | CHIM/03 Chimica generale ed inorganica <i>chimica generale e inorganica (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i> | 12 | cfu min 8 | | CHIM/03 Chimica generale ed inorganica <i>chimica generale e inorganica (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i> | 12 | cfu min 8 | |
| Discipline biologiche | BIO/05 Zoologia <i>Biologia animale (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | 8 - 20 | | BIO/05 Zoologia <i>Biologia animale (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | 8 - 20 | |
| | BIO/03 Botanica ambientale e applicata <i>Biologia vegetale (1 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i> | 13 | cfu min 8 | | BIO/03 Botanica ambientale e applicata <i>Biologia vegetale (1 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i> | 13 | cfu min 8 | |
| Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 30 minimo da D.M. 30 | | | | Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 30 minimo da D.M. 30 | | | | |
| Totale per la classe | | 37 | 30 - 48 | Totale per la classe | | 37 | 30 - 48 | |

Attività caratterizzanti

| L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali | | | | L-26 Scienze e tecnologie alimentari | | | |
|--|--|-----|---------|--|---|-----|-----------------------|
| ambito disciplinare | settore | CFU | CFU Rad | ambito disciplinare | settore | CFU | CFU Rad |
| Discipline economiche estimative e giuridiche. | AGR/01 Economia ed estimo rurale <i>Principi di economia (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i> | 11 | 8 - 12 | Discipline della tecnologia alimentare | AGR/19 Zootecnia speciale <i>Tecnologie e industrie dei prodotti di origine animale (3 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i> | 50 | 35 - 55 cfu min 30 |
| | <i>Economia e gestione dell'azienda</i> | | | | AGR/16 Microbiologia agraria | | |

| | | | | | | | | |
|--|--|----|---------|---|---|----|---------|------------|
| | <i>alimentare (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | | | <i>Biologia dei microrganismi (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i> | | | |
| Discipline della produzione vegetale | AGR/16 Microbiologia agraria | | | | <i>Microbiologia degli alimenti (3 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i> | | | |
| | <i>Biologia dei microrganismi (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i> | | | | AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari | | | |
| | <i>Microbiologia degli alimenti (3 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i> | | | | <i>Processi delle industrie alimentari (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i> | | | |
| | AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree | 27 | 25 - 40 | | <i>Ingegneria alimentare (3 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i> | | | |
| | <i>fondamenti di arboricoltura (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | | | AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree | | | |
| | AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee | | | | <i>fondamenti di arboricoltura (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | | |
| | <i>fondamenti di coltivazioni erbacee (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> | | | |
| Discipline della difesa | AGR/12 Patologia vegetale | | | | | | | |
| | <i>patologia vegetale (2 anno) - 8 CFU - annuale - obbl</i> | 14 | 10 - 20 | | CHIM/01 Chimica analitica | | | |
| | AGR/11 Entomologia generale e applicata | | | | <i>Chimica Analitica strumentale (3 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i> | | | |
| | <i>entomologia (2 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i> | | | Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti | AGR/12 Patologia vegetale | 20 | 20 - 22 | |
| | | | | | <i>patologia vegetale (2 anno) - 8 CFU - annuale - obbl</i> | | | cfu min 20 |
| Discipline delle scienze animali | AGR/19 Zootecnia speciale | | | | AGR/11 Entomologia generale e applicata | | | |
| | <i>Tecnologie e industrie dei prodotti di origine animale (3 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i> | 7 | 6 - 12 | | <i>entomologia (2 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i> | | | |
| Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione | AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari | 16 | 8 - 22 | | | | | |
| | <i>Processi delle industrie alimentari (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i> | | | | AGR/01 Economia ed estimo rurale | 11 | 8 - 12 | |
| | | | | | <i>Principi di economia (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i> | | | cfu min 8 |
| | | | | | <i>Economia e gestione dell'azienda alimentare (3 anno)</i> | | | |

Ingegneria
alimentare (3
anno) - 8 CFU -
semestrale - obbl

- 6 CFU -
semestrale - obbl

AA Minimo di crediti riservati
dall'ateneo: 60 minimo da D.M. 60

Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 68
minimo da D.M. 60

Totale per la classe 75 60 -
106

Totale per la classe 81 68 -
89

| settori in comune tra le due classi selezionati nella presente proposta | CFU offerta | CFU RAD min - max |
|--|-------------|-------------------|
| AGR/01- Economia ed estimo rurale | 118 | 90 - 120 |
| 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 | | |
| 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 | CHIM/01 Chimica analitica | 36 | 36 | 18 - 36 |
| | ↳ Chimica Analitica strumentale (3 anno) - 6 CFU - annuale - obbl | | L-26 30 | min 18 |
| | ↳ Fondamenti di Chimica Analitica (3 anno) - 5 CFU - annuale - obbl | | | |

| | | | |
|--|--|---------|---------|
| BIO/18 Genetica | | | |
| ↳ <i>Fondamenti di genetica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | | |
| BIO/10 Biochimica | | | |
| ↳ <i>Biochimica (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i> | | | |
| AGR/19 Zootecnia speciale | | | |
| ↳ <i>Produzioni zootecniche (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | | |
| AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari | | | |
| ↳ <i>Food packaging (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> | | | |
| Totale attività Affini | | 36 - 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 attività formative (art. 10, comma 5, lettera d) | Ulteriori conoscenze linguistiche | - | - |
| | Abilità informatiche e telematiche | 2 | 2 - 2 |
| | Tirocini formativi e di orientamento | 8 | 8 - 8 |
| | Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro | 1 | 1 - 1 |
| Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d | | | |
| Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali | | - | - |
| Totale Altre Attività | | 32 | 32 - 32 |

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

CFU totali inseriti nel curriculum *Tecnologie Alimentari*:

180

118 - 269



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività di base
R^aD

| 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 | 8 - 14 | Discipline chimiche | CHIM/03 Chimica generale ed inorganica | 8 - 14 |
| | CHIM/06 Chimica organica | cfu min 8 | | CHIM/06 Chimica organica | cfu min 8 |
| Discipline biologiche | BIO/03 Botanica ambientale e applicata | 8 - 20 | Discipline biologiche | BIO/03 Botanica ambientale e applicata | 8 - 20 |
| | BIO/04 Fisiologia vegetale | cfu min 8 | | BIO/04 Fisiologia vegetale | cfu min 8 |
| | BIO/05 Zoologia | | | BIO/05 Zoologia | |
| 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 |

Se sono stati inseriti settori NON appartenenti alla classe accanto ai CFU min e max fra parentesi quadra sono indicati i CFU riservati ai soli settori appartenenti alla classe



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 speciale | 6 - 12 |
| 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 |
| Totale per la classe | | 60 - 106 |

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 |
| Discipline economiche e giuridiche | AGR/01 Economia ed estimo rurale IUS/03 Diritto agrario IUS/14 Diritto dell'unione europea | 8 - 12 cfu min 8 |
| Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 60) | | 68 |
| Totale per la classe | | 68 - 89 |



| settori in comune tra le due classi selezionati nella presente proposta | CFU min | CFU max |
|--|----------------|----------------|
| MAT/04- Matematiche complementari | 90 | 120 |
| 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 | | |
| 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
R&D

| 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 | | | | |



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 | 6 |
| | Per la conoscenza di almeno una lingua straniera | 3 | 3 |
| Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c | | - | |
| Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d) | Ulteriori conoscenze linguistiche | - | - |
| | Abilità informatiche e telematiche | 2 | 2 |
| | Tirocini formativi e di orientamento | 8 | 8 |
| | Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro | 1 | 1 |
| Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d | | | |
| Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali | | - | - |
| Totale Altre Attività | | 32 - 32 | |



Riepilogo CFU R^{AD}

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

Range CFU totali del corso

118 - 269



Comunicazioni dell'ateneo al CUN

R^aD



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

R^aD



Note relative alle attività di base

R^aD



Note relative alle altre attività

R^aD



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

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



Note relative alle attività caratterizzanti

R^aD

