



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA
<b>Nome del corso in italiano</b>	Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti ( <i>IdSua:1580657</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b>	Agricultural and Food Sciences and Technologies
<b>Classe</b>	L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali & L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="http://www.dsv.unimore.it/site/home/didattica/corsi-di-laurea/articolo1003020804.html">http://www.dsv.unimore.it/site/home/didattica/corsi-di-laurea/articolo1003020804.html</a>
<b>Tasse</b>	<a href="http://www.unimore.it/ammissione/tasse.html">http://www.unimore.it/ammissione/tasse.html</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	SGARBI Elisabetta
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio di Corso di Studio Scienze e tecnologie agrarie e degli alimenti
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Scienze della vita

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	ANTONELLI	Andrea		PO	1	
2.	BIGNAMI	Cristina		PO	1	

3.	CASSANELLI	Stefano	RU	1
4.	FAVA	Patrizia	PA	1
5.	FOCA	Giorgia	RU	1
6.	LICCIARDELLO	Fabio	PA	1
7.	SGARBI	Elisabetta	PA	1
8.	SOLIERI	Lisa	PA	1
9.	VOLPELLI	Luisa Antonella	PA	1

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

 **Il Corso di Studio in breve**

13/04/2022

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.

Link: <https://www.unimore.it/didattica/mlaurea.html?id=38>



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.

Dicembre 2021. Il Comitato è stato convocato a distanza. E' stata fatta una breve presentazione dei brillanti risultati ottenuti dal CdS nella classifica CENSIS delle Università italiane, nella quale il CdS è risultato primo tra le triennali di ambito agrario-forestale e veterinario; è stato poi affrontato il problema della drastica diminuzione delle immatricolazioni. La presidente ha illustrato i cambiamenti occorsi nel passaggio dall'accesso libero all'accesso a numero programmato, con introduzione di un test di ammissione e ha risposto ai quesiti posti dal CI, raccogliendone infine i commenti.

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)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

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

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

Sono utili, altresì, una conoscenza di base delle principali leggi della fisica e della biologia. Oltre a ciò è richiesta una discreta cultura generale e sono richieste le comuni doti di logica, di capacità espressiva orale e scritta senza esitazioni ed errori. L'iscrizione al Corso, essendo prevista la programmazione a livello locale, è subordinata al superamento di un test di ingresso obbligatorio volto ad accertare le conoscenze disciplinari sopra elencate (Matematica di base, chimica, fisica, biologia, comprensione del testo). Le modalità e la tempistica del test di ingresso obbligatorio saranno riportate nell'avviso che verrà pubblicato e sarà visibile sul sito <http://www.unimore.it/bandi/StuLau-Lau.html>



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

29/03/2022

Per l'a.a. 2022/2023, l'accesso al corso è a numero programmato e prevede lo svolgimento di un test di ammissione (TOLC-AV@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 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 )



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

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

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

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

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

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

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

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

<b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>		
<b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b>		

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

## Area della formazione comune

### Conoscenza e comprensione

Lo studente deve acquisire adeguate conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica, della biologia vegetale e animale, dell'informatica e della biochimica. Deve inoltre acquisire conoscenze adeguate di fondamenti di genetica, entomologia e patologia vegetale, biologia dei microrganismi, produzioni vegetali e zootecniche, economia e processi delle industrie alimentari. Tali conoscenze sono riassumibili nei seguenti risultati di apprendimento attesi:

- piena comprensione del concetto di funzione e dei principi basilari che regolano il calcolo differenziale e il calcolo integrale per funzioni reali di una variabile reale, con particolare riferimento ai concetti di limite e di continuità;
- conoscenza delle basi della statistica per quanto concerne il rilievo e la gestione dei dati;
- conoscenza della costituzione della struttura della materia e del ruolo dei legami chimici 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, culturali 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

	<p>tirocinio, di visite in campo e dell'attività assegnata dal docente relatore per la preparazione della prova finale.</p> <p>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.</p>	
<b>Abilità comunicative</b>	<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>	
<b>Capacità di apprendimento</b>	<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>	



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.



24/05/2022

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.

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

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

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

[https://www.esse3.unimore.it/BachecaAppelliDCT.do;jsessionid=1F986BD4BE50D39697F4ED51B01E8DA3.jvm\\_unimore\\_esse3web1](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.	NN	Anno di corso 1	Altre conoscenze (sicurezza) <a href="#">link</a>			1		
2.	BIO/05 BIO/05	Anno di corso 1	Biologia animale <a href="#">link</a>	GUIDETTI ROBERTO	PA	6	48	
3.	BIO/03 BIO/03	Anno di corso 1	Biologia vegetale <a href="#">link</a>	SGARBI ELISABETTA	PA	7	56	

4.	CHIM/03 CHIM/03 CHIM/06 CHIM/06	Anno di corso 1	Chimica <a href="#">link</a>			12	
5.	FIS/07 FIS/07	Anno di corso 1	Fisica <a href="#">link</a>	KOVTUN ALESSANDRO		6	48
6.	BIO/18 BIO/18	Anno di corso 1	Fondamenti di genetica <a href="#">link</a>	MANICARDI GIAN CARLO	PA	6	48
7.	L-LIN/12 L-LIN/12	Anno di corso 1	Lingua inglese <a href="#">link</a>			3	
8.	MAT/03 MAT/03	Anno di corso 1	Matematica <a href="#">link</a>	RINALDI GLORIA	PA	6	48
9.	AGR/01 AGR/01	Anno di corso 1	Principi di economia <a href="#">link</a>	DOCENTE FITIZIO		5	40
10.	CHIM/03 CHIM/03	Anno di corso 1	chimica generale e inorganica ( <i>modulo di Chimica</i> ) <a href="#">link</a>	BIANCHI MICHELE		6	48
11.	CHIM/06 CHIM/06	Anno di corso 1	chimica organica ( <i>modulo di Chimica</i> ) <a href="#">link</a>	FINI FRANCESCO	PA	6	48
12.	BIO/10 BIO/10	Anno di corso 2	Biochimica <a href="#">link</a>			7	
13.	AGR/16 AGR/16	Anno di corso 2	Biologia dei microrganismi <a href="#">link</a>			7	
14.	AGR/11 AGR/11 AGR/12 AGR/12	Anno di corso 2	Entomologia e patologia vegetale <a href="#">link</a>			14	
15.	AGR/15 AGR/15	Anno di corso 2	Processi delle industrie alimentari <a href="#">link</a>			8	
16.	AGR/02 AGR/02 AGR/03 AGR/03	Anno di corso 2	Produzioni vegetali <a href="#">link</a>			12	
17.	AGR/19 AGR/19	Anno di corso 2	Produzioni zootecniche <a href="#">link</a>			6	
18.	AGR/11 AGR/11	Anno di corso 2	entomologia ( <i>modulo di Entomologia e patologia vegetale</i> ) <a href="#">link</a>			6	
19.	AGR/03 AGR/03	Anno di corso 2	fondamenti di arboricoltura ( <i>modulo di Produzioni vegetali</i> ) <a href="#">link</a>			6	
20.	AGR/02 AGR/02	Anno di corso 2	fondamenti di coltivazioni erbacee ( <i>modulo di Produzioni vegetali</i> ) <a href="#">link</a>			6	
21.	AGR/12 AGR/12	Anno di corso 2	patologia vegetale ( <i>modulo di Entomologia e patologia vegetale</i> ) <a href="#">link</a>			8	
22.	NN NN	Anno di corso 3	AbilitÄ informatiche <a href="#">link</a>			2	

23.	AGR/02 AGR/02	Anno di corso 3	Agronomia <a href="#">link</a>	6
24.	CHIM/01 CHIM/01 CHIM/01	Anno di corso 3	Chimica analitica <a href="#">link</a>	11
25.	CHIM/01 CHIM/01	Anno di corso 3	Chimica analitica strumentale ( <i>modulo di Chimica analitica</i> ) <a href="#">link</a>	6
26.	AGR/01 AGR/01	Anno di corso 3	Economia agraria e sviluppo rurale ( <i>modulo di Economia e genio rurale</i> ) <a href="#">link</a>	5
27.	AGR/08 AGR/08 AGR/09 AGR/09 AGR/01 AGR/01	Anno di corso 3	Economia e genio rurale <a href="#">link</a>	16
28.	AGR/01 AGR/01	Anno di corso 3	Economia e gestione dell'azienda alimentare <a href="#">link</a>	6
29.	BIO/04 BIO/04	Anno di corso 3	Fisiologia vegetale <a href="#">link</a>	6
30.	CHIM/01 CHIM/01	Anno di corso 3	Fondamenti di chimica analitica ( <i>modulo di Chimica analitica</i> ) <a href="#">link</a>	5
31.	AGR/15 AGR/15	Anno di corso 3	Food packaging <a href="#">link</a>	6
32.	AGR/03 AGR/03	Anno di corso 3	Frutticoltura e viticoltura <a href="#">link</a>	6
33.	AGR/08 AGR/08	Anno di corso 3	Idraulica agraria ( <i>modulo di Economia e genio rurale</i> ) <a href="#">link</a>	5
34.	AGR/15 AGR/15	Anno di corso 3	Ingegneria alimentare <a href="#">link</a>	8
35.	AGR/09 AGR/09	Anno di corso 3	Meccanizzazione ( <i>modulo di Economia e genio rurale</i> ) <a href="#">link</a>	6
36.	AGR/16 AGR/16	Anno di corso 3	Microbiologia degli alimenti <a href="#">link</a>	8
37.	AGR/07 AGR/07	Anno di corso 3	Miglioramento genetico <a href="#">link</a>	6
38.	AGR/18 AGR/18	Anno di corso 3	Nutrizione ed alimentazione degli animali domestici <a href="#">link</a>	6
39.	PROFIN_S PROFIN_S	Anno di corso 3	Prova finale <a href="#">link</a>	6
40.	AGR/19 AGR/19	Anno di corso 3	Tecnologie e industrie dei prodotti di origine animale <a href="#">link</a>	7
41.	NN NN	Anno di corso 3	Tirocinio <a href="#">link</a>	8

▶ QUADRO B4

Aule

Link inserito: [http://www.aule.unimore.it/index.php?content=view\\_prenotazioni&vista=day&area=58&\\_lang=it](http://www.aule.unimore.it/index.php?content=view_prenotazioni&vista=day&area=58&_lang=it)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule Padiglione BESTA

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Laboratori

Link inserito: [http://www.aule.unimore.it/index.php?content=view\\_prenotazioni&vista=day&area=59&\\_lang=it](http://www.aule.unimore.it/index.php?content=view_prenotazioni&vista=day&area=59&_lang=it)

Descrizione altro link: Laboratorio informatico

Altro link inserito: [http://www.aule.unimore.it/index.php?content=view\\_prenotazioni&vista=day&area=58&\\_lang=it](http://www.aule.unimore.it/index.php?content=view_prenotazioni&vista=day&area=58&_lang=it)

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Link inserito: <https://www.unimore.it/ateneo/buinfo.html?ID=7>

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 30/03/2022  
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-allo-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 si rimanda alle attività in presenza e in remoto organizzate dall'Ateneo e consultabili al link <https://poa.unimore.it/iniziative-di-orientamento/>

Nell'allegato, la presentazione del Corso di Studi

Descrizione link: Orientamento on-line corso di studio

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

## ▶ QUADRO B5

### Orientamento e tutorato in itinere

13/04/2022

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 proficuamente 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. Inoltre, dalla fine di marzo 2021 il CdS ha istituito una Commissione Tutorato in Itinere costituita dai Docenti tutor, dal Coordinatore didattico, da un rappresentante del personale TA e da studenti del CdS. La Commissione si riunisce almeno due volte all'anno. 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.

Link inserito: <https://www.dsv.unimore.it/site/home/servizi/attivita-di-tutorato.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

## ▶ QUADRO B5

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

29/03/2022

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.*

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	HAUTE ECOLE DE LA PROVINCE DE LIÈGE		08/02/0021	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	Francia	UNIVERSITE DE CAEN NORMANDIE		16/12/2021	solo italiano
5	Islanda	Landbunadarhaskoli Islands	IS BORGARN02	01/01/2021	solo italiano
6	Polonia	Warsaw University of Life Sciences (SGGW) - Szkola		25/02/2021	solo italiano
7	Portogallo	INSTITUTO POLITÉCNICO DE COIMBRA		01/01/2021	solo italiano
8	Romania	Universitatea Tehnica Cluj-Napoca	RO CLUJNAP05	15/05/2018	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 Istvan University	HU GODOLLO01	21/05/2014	solo italiano



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

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

26/05/2022

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 2020/2021 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.

29/03/2022

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 (OPIS) sono raccolte mediante un questionario erogato online, proposto per ciascun insegnamento al termine di ogni semestre. Tale questionario è volto ad indagare la soddisfazione in merito ai singoli insegnamenti, alla docenza, alle infrastrutture e all'organizzazione del CdS. Ogni anno i dati ottenuti vengono preliminarmente esaminati dal Gruppo Assicurazione Qualità del Corso di Studio e in seguito presentati al Consiglio di CdS per discutere di eventuali criticità emerse e proporre eventuali azioni correttive.

05/09/2022

Le opinioni registrate per gli insegnamenti del CdS nel triennio di riferimento – AA 2019/20, 2020/21 e 2021/22 (dati aggregati per tutti gli insegnamenti), esprimono giudizi decisamente positivi, confermando una tendenza stabile negli ultimi anni. Le percentuali di valutazioni positive sono tutte al di sopra dell'80%, se si esclude un 79% relativo alla domanda D1, che concerne la valutazione delle proprie conoscenze preliminari in relazione alla capacità di comprendere gli argomenti trattati nei corsi di insegnamento. Giudizi positivi in oltre il 90% delle valutazioni sono stati ottenuti per la chiarezza del docente nel descrivere le modalità di svolgimento dell'esame (D04), per il rispetto degli orari di svolgimento delle attività didattiche (D05), per la coerenza del programma svolto rispetto a quello inserito in esse-3 (D09) e per la disponibilità del docente a fornire chiarimenti (D10). Il confronto dei dati relativi all'AA 2021/22 con quelli degli AA precedenti non fa emergere differenze degne di nota, ma solo lievi

oscillazioni intorno a valori percentuali di giudizi positivi sempre molto elevati. Il ritorno della didattica in presenza non ha modificato le opinioni lusinghiere sulla didattica svolta nel CdS. Il numero totale di risposte fornite nell'AA 2021/22 è molto più alto degli anni precedenti (a causa del sensibile aumento del numero di iscritti nel 2020/21), conferendo significatività ai giudizi positivi espressi.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

05/09/2022

Nel processo di valutazione delle performance del corso di studio è molto importante l'opinione dei laureati, che si può desumere dall'indagine ALMALAUREA 2022; l'indagine riguarda i laureati che hanno conseguito il titolo nel 2021 e nei quattro anni precedenti. I dati sono mostrati nelle tabelle elaborate dal PQA di Ateneo. Gli aspetti considerati sono diversi e le domande in parte simili a quelli che gli studenti si trovano a valutare nel corso della loro carriera universitaria, ad es. l'organizzazione globale del CdS, il carico didattico, l'organizzazione degli esami, il rapporto con i docenti. Il vantaggio è quello di avere a disposizione anche i dati rilevati a livello nazionale e di area geografica di riferimento (NORD-EST) per la stessa classe di laurea. Occorre a questo proposito sottolineare che la particolarità del CdS UNIMORE è quella di porsi tra due classi di laurea, le Scienze Agrarie e le Tecnologie Alimentari, mentre in altri Atenei vi è una netta distinzione tra le due. In ogni caso, la valutazione è 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 sì e 'Più sì che no'.

Gli intervistati ALMALAUREA sono percentualmente meno rispetto a quelli che hanno risposto nell'Area geografica di riferimento e in ambito nazionale; la percentuale che ha risposto è comunque abbastanza alta (71%) da conferire valore alle risposte. Oltre il 70% dei laureati del CdS (valore medio degli ultimi tre AA) intende proseguire gli studi e l'80% di questi è motivato dal desiderio di completare la propria formazione, acquisendo maggiori conoscenze e competenze in vista dell'entrata nel mondo del lavoro. Per quanto riguarda la scelta dell'Ateneo è possibile notare come negli ultimi quattro anni stia crescendo la percentuale di laureati che si iscriverebbero ad un CdS in UNIMORE (Indicatore T.02c), esprimendo così una valutazione positiva sull'offerta formativa delle LM dell'Ateneo di Modena e Reggio Emilia.

L'apprezzamento per l'organizzazione e la qualità della didattica del CdS è mostrato da un buon numero di indicatori, per i quali il CdS presenta risultati lusinghieri, sempre superiori a quelli registrati in sede N e in confronto con l'AG:

(T.03) in merito alla soddisfazione del rapporto con i docenti del CdS, con un 96% di risposte positive nell'ultimo triennio; a questo si aggiunga che il 97% formula un giudizio positivo sul ruolo svolto dai docenti nella supervisione della tesi (T.10);

(T.05), il carico di studio rapportato al numero di CFU attribuiti ai singoli insegnamenti, valutato adeguato dal 94% degli intervistati (valore medio degli ultimi 3 anni);

(T.07), la qualità del materiale didattico - giudicata positivamente dal 100% degli intervistati (AA 2021 e media degli ultimi 3 anni);

(T.08) organizzazione degli esami, giudicata favorevolmente da oltre il 90% degli intervistati in tutti i 5 anni considerati.

A conferma di quanto evidenziato, i dati riportati dall'indicatore T.13, relativo alla soddisfazione complessiva per il CdS, che mostra valori percentuali superiori a quanto riportato a livello N e di AG e sempre superiori al 90%. E' poi decisamente migliorato nell'ultimo triennio il numero di laureati che si iscriverebbe nuovamente allo stesso CdS, passando dal 71% (2019), al 77% (2020) e all'87% (2021).

Infine, è degna di nota la ripresa delle esperienze di studio all'estero, dopo il fermo dei viaggi conseguente alla pandemia COVID 19, che rappresenta un'inversione di tendenza rispetto alle progressive diminuzioni registrate dal 2017 in poi: tutti gli studenti hanno sostenuto esami all'estero e hanno valutato positivamente l'esperienza.

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

I commenti agli indicatori ANVUR relativi ai dati raccolti nei sei anni precedenti (AA 2016/17 – 2021/22), o alle medie dei dati degli ultimi tre anni accademici (2019/20 – 2021/22), derivano dal confronto tra i dati del Corso di Studio e quelli rilevati nell'area geografica di riferimento (AG) e a livello nazionale (N). Poiché il CdS Scienze e Tecnologie agrarie e degli alimenti è un Corso interclasse L25/L26, tale confronto ha tenuto in considerazione i valori forniti per le due classi di laurea L25 e L26 separatamente, nei due ambiti geografici di riferimento.

Dall'AA 2013/14 al 2021/2022 il CdS è stato ad accesso programmato, con 75 posti disponibili, di cui 8 riservati agli stranieri extra UE e cinesi. Se si osserva l'andamento delle immatricolazioni a partire dal 2016/17 si può notare una iniziale, progressiva, lieve diminuzione che si è attestata al di sotto della numerosità massima. A questa è seguito, nel 2020/21, un deciso aumento di numero di immatricolati, che hanno toccato i 169; il dato è interpretabile sia come conseguenza dell'eliminazione dell'accesso programmato che del cambiamento della modalità di erogazione della didattica: le lezioni sono state infatti tenute tutte in streaming, registrate e messe a disposizione degli studenti e gli esami sono stati tenuti a distanza. Questo ha consentito di seguire le lezioni senza spostarsi dal proprio domicilio e di fruirne anche al di fuori dell'orario delle lezioni. Il ritorno della didattica "in presenza" e la nuova introduzione di un test di accesso erogato dal CISIA, possono aver influito sulla drastica riduzione del numero di immatricolati dell'ultimo AA, al di sotto di ogni valore precedente per il CdS e di quanto registrato nell'AG e in sede N. La capacità di attrarre studenti da altre Regioni (IC03) non sembra tuttavia averne risentito poiché le percentuali sono comunque rimaste sopra al 30% anche nell'AA 21/22, con un trend in lieve crescita. Mediamente il valore risulta inferiore a quello N e superiore all'AG per la classe L25, superiore ad entrambi, se paragonato ai CdS di classe L26.

Per quanto attiene la regolarità del percorso, risulta evidente che la percentuale media di studenti che prosegue nello stesso corso di studio al secondo anno è buona e pari al 65,3 %, ma inferiore a quello dei CdS considerati nell'AG e a livello N per entrambe le classi di laurea considerate. Emerge d'altro canto una bassa percentuale di abbandoni tra il primo e il secondo anno (valori medi intorno al 19%), che si mantiene stabilmente inferiore a quelli dei CdS sia della classe L25 che L26, considerati nell'AG e su base N.

Un indicatore importante, anche per poter intraprendere opportune azioni di sostegno e tutorato, è l'IC16 che considera la percentuale di studenti che passa al secondo anno avendo acquisito almeno 40 dei CFU previsti al I anno. Il dato medio è piuttosto basso (23,2%), un po' inferiore al dato esaminato su base N per entrambe le classi di laurea, nettamente inferiore alle medie dell'AG (46,2% per L25 e 41,3% per L26). Questo dato relativo al primo anno non sembra tuttavia gravare sulla carriera complessiva degli studenti, dato che la percentuale media di studenti che si laurea entro la durata normale del corso (IC02) è pari al 60,3%, superiore per entrambe le classi di laurea considerate separatamente, sia in AG che a livello N.

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 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 2018 al 2020 nell'elaborazione fatta dal PQA di Ateneo; tuttavia, nelle tabelle in allegato, è possibile anche visionare i dati relativi al quinquennio 2016-2020. Nel triennio considerato, sono stati intervistati mediamente 47 studenti, anche se il numero è decisamente inferiore per il

2019 (28), che pesa sul valore medio della percentuale degli intervistati, pari al 75%, ma sostanzialmente in linea con i dati dell'area geografica di riferimento (76%) e nazionali (77%). La media dei laureati, nel periodo di riferimento è di 47.

La percentuale di laureati che lavora ad 1 anno dalla laurea - media del triennio 2018-2020 - è del 36% (AG: 43%; N: 35%) e di questi il 18% 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 52% 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% (AG:7%; N:7%).

Gli indicatori di efficacia del percorso di studi (utilizzo competenze, T.08 ed 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 si affacciano al mondo del lavoro con un bagaglio di conoscenze e competenze adeguate. In particolare, l'utilizzo delle competenze acquisite e di pari passo l'efficacia della laurea e la formazione professionale raggiunta risultano elevate (75% di risposte positive) se il lavoro svolto si colloca tra le professioni tecniche di ambito scientifico, ambito principale di riferimento del corso di studio in esame. Tuttavia, si rimarca che 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 acquisita.

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. Il commento inserito riguarda i risultati della compilazione dei questionari da parte dei tutor aziendali, i quali forniscono una valutazione finale sul tirocinio svolto in azienda dagli studenti del CdS in Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti. I dati, raccolti, elaborati e mostrati in forma di grafici e tabelle, derivano dal documento prodotto dall'Ufficio Tirocini del Dipartimento di Scienze della Vita per l'anno 2021, previa estrazione dalla piattaforma ALMALAUREA. I dati del 2021 risentono ancora delle difficoltà di inserimento in aziende a causa della pandemia; per il CdS i dati sono stati desunti da 27 questionari compilati su un totale di 28 tirocini aziendali attivati; la quasi totalità dei tutor aziendali compila il questionario fornendo così un riscontro significativo sull'attività svolta dagli studenti del CdS.

Il primo dato interessante proviene dalla valutazione della adeguatezza delle conoscenze di base del tirocinante rispetto alle necessità aziendali: nessun 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, molti dei quali riconoscono spirito di iniziativa e volontà di apprendimento ai tirocinanti, e in un certo senso anche nelle "eventuali aree di miglioramento", che in generale appaiono come buoni consigli, da parte di esperti, a chi si affaccia per la prima volta a una realtà lavorativa. Molto soddisfacente e molto positivo anche il parere sulle competenze acquisite durante il tirocinio (tecnico professionali, uso di dispositivi, capacità di affrontare e risolvere problemi...), con l'eccezione della voce "padronanza delle lingue straniere" che esula, ovviamente, dagli obiettivi del tirocinio, e che si ritiene dovrebbe essere rimossa da questa valutazione. Gli obiettivi formativi sono stati raggiunti nel 96% dei casi (92% decisamente sì, 4% più sì che no). Si valuta con soddisfazione anche che 5 aziende abbiano fatto un'offerta di lavoro al seguito del tirocinio.

Si registra infine l'ottimo risultato sul grado di soddisfazione globale per l'attività del tirocinante, positiva per tutti e "decisamente" positiva per il 93% degli interessati.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

05/09/2022





## ▶ 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

27/05/2022

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 in Itinere (CTI)
- 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](#)

27/05/2022

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

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

## Docenti di altre Università

## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	SGARBI Elisabetta
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio di Corso di Studio Scienze e tecnologie agrarie e degli alimenti
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Scienze della vita

## Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	NTNDR58B05I225C	ANTONELLI	Andrea	AGR/15	07/F1	PO	1	
2.	BGNCST55B51L762R	BIGNAMI	Cristina	AGR/03	07/B2	PO	1	
3.	CSSSFN67B20C107T	CASSANELLI	Stefano	AGR/07	07/E1	RU	1	
4.	FVAPRZ60E65E132I	FAVA	Patrizia	AGR/15	07/F1	PA	1	
5.	FCOGRG77P45F240B	FOCA	Giorgia	CHIM/01	03/A1	RU	1	
6.	LCCFBA79S26C351H	LICCIARDELLO	Fabio	AGR/15	07/F1	PA	1	
7.	SGRLBT61E71F257Q	SGARBI	Elisabetta	BIO/03	05/A1	PA	1	
8.	SLRLSI77L60F257Z	SOLIERI	Lisa	AGR/16	07/I1	PA	1	
9.	VLPLNT59P52A944N	VOLPELLI	Luisa Antonella	AGR/18	07/G1	PA	1	

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

▶ **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
CELENTANO	Silvano
FAVA	Patrizia
LOSI	Emanuela
SGARBI	Elisabetta
VOLPELLI	Luisa Antonella

▶ **Tutor**

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
BIGNAMI	Cristina		
MANICARDI	Gian Carlo		
VOLPELLI	Luisa Antonella		
FOCA	Giorgia		
FRANCIA	Enrico		
ARRU	Laura		



## Programmazione degli accessi



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

### Requisiti per la programmazione locale

La programmazione locale è stata deliberata su proposta della struttura di riferimento del: 09/12/2021

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



## Sedi del Corso



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

Data di inizio dell'attività didattica	19/09/2022
Studenti previsti	75



## Eventuali Curriculum



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



## Altre Informazioni

R<sup>ad</sup>



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



## Date delibere di riferimento

R<sup>ad</sup>



<b>Data del DM di approvazione dell'ordinamento didattico</b>	24/03/2010
<b>Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico</b>	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 e non oltre il 28 febbraio di ogni anno **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<sup>AD</sup>

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<sup>ad</sup>

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	2020	172200415	<b>Abilit� informatiche</b> <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Rosalba CALVINI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	CHIM/01	<a href="#">16</a>
2	2020	172200416	<b>Agronomia</b> <i>semestrale</i>	AGR/02	Enrico FRANZIA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/02	<a href="#">48</a>
3	2020	172203245	<b>Alimenti diete e biochimica</b> <i>semestrale</i>	BIO/10	Angela CONTE <i>Professore Ordinario</i>	BIO/10	<a href="#">24</a>
4	2021	172201690	<b>Biochimica</b> <i>semestrale</i>	BIO/10	Angela CONTE <i>Professore Ordinario</i>	BIO/10	<a href="#">56</a>
5	2022	172203268	<b>Biologia animale</b> <i>semestrale</i>	BIO/05	Roberto GUIDETTI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/05	<a href="#">48</a>
6	2021	172201703	<b>Biologia dei microrganismi</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	<b>Docente di riferimento</b> Lisa SOLIERI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/16	<a href="#">56</a>
7	2022	172203271	<b>Biologia vegetale</b> <i>semestrale</i>	BIO/03	<b>Docente di riferimento</b> Elisabetta SGARBI <i>Professore Associato confermato</i>	BIO/03	<a href="#">56</a>
8	2020	172200417	<b>Chimica analitica</b> (modulo di Chimica analitica) <i>annuale</i>	CHIM/01	Alessandro ULRICI <i>Professore Associato confermato</i>	CHIM/01	<a href="#">40</a>
9	2020	172200419	<b>Chimica analitica strumentale</b> (modulo di Chimica analitica) <i>annuale</i>	CHIM/01	<b>Docente di riferimento</b> Giorgia FOCA <i>Ricercatore confermato</i>	CHIM/01	<a href="#">56</a>
10	2020	172200420	<b>Economia agraria e sviluppo rurale</b> (modulo di Economia e genio rurale) <i>semestrale</i>	AGR/01	Emiro ENDRIGHI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/01	<a href="#">40</a>
11	2020	172200422	<b>Economia e gestione dell'azienda alimentare</b> <i>semestrale</i>	AGR/01	Fittizio DOCENTE		48
12	2020	172203314	<b>Elaborazione dei dati sperimentali</b>	CHIM/01	Alessandro ULRICI <i>Professore</i>	CHIM/01	<a href="#">32</a>

			<i>semestrale</i>		<i>Associato confermato</i>		
13	2022	172203331	<b>Fisica</b> <i>semestrale</i>	FIS/07	Alessandro KOVTUN		<a href="#">48</a>
14	2020	172200423	<b>Fisiologia vegetale</b> <i>semestrale</i>	BIO/04	Laura ARRU <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/04	<a href="#">48</a>
15	2022	172203338	<b>Fondamenti di genetica</b> <i>semestrale</i>	BIO/18	Gian Carlo MANICARDI <i>Professore Associato confermato</i>	BIO/18	<a href="#">48</a>
16	2020	172200424	<b>Food packaging</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Fabio LICCIARDELLO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	<a href="#">48</a>
17	2021	172203340	<b>Foresta urbana, ambiente e territorio</b> <i>semestrale</i>	AGR/03	<b>Docente di riferimento</b> Cristina BIGNAMI <i>Professore Ordinario</i>	AGR/03	<a href="#">24</a>
18	2020	172200425	<b>Frutticoltura e viticoltura</b> <i>semestrale</i>	AGR/03	Francesco REYES <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/03	<a href="#">48</a>
19	2020	172200426	<b>Idraulica agraria</b> (modulo di Economia e genio rurale) <i>semestrale</i>	AGR/08	Giuseppe TAGLIOLI		<a href="#">40</a>
20	2020	172200427	<b>Ingegneria alimentare</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Patrizia FAVA <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/15	<a href="#">64</a>
21	2022	172203378	<b>Matematica</b> <i>semestrale</i>	MAT/03	Gloria RINALDI <i>Professore Associato confermato</i>	MAT/03	<a href="#">48</a>
22	2020	172200428	<b>Meccanizzazione</b> (modulo di Economia e genio rurale) <i>semestrale</i>	AGR/09	Luca MARCHESELLI		<a href="#">48</a>
23	2021	172203385	<b>Metodologie molecolari per il settore agroalimentare</b> <i>semestrale</i>	BIO/18	Gian Carlo MANICARDI <i>Professore Associato confermato</i>	BIO/18	<a href="#">24</a>
24	2020	172200429	<b>Microbiologia degli alimenti</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	Andrea PULVIRENTI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/16	<a href="#">72</a>
25	2021	172203390	<b>Micropropagazione e colture in vitro</b>	BIO/03	<b>Docente di riferimento</b>	BIO/03	<a href="#">24</a>

			<i>semestrale</i>		Elisabetta SGARBI <i>Professore Associato confermato</i>		
26	2020	172200430	<b>Miglioramento genetico</b> <i>semestrale</i>	AGR/07	<b>Docente di riferimento</b> Stefano CASSANELLI <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/07	<a href="#">48</a>
27	2020	172200431	<b>Nutrizione ed alimentazione degli animali domestici</b> <i>semestrale</i>	AGR/18	<b>Docente di riferimento</b> Luisa Antonella VOLPELLI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/18	<a href="#">48</a>
28	2022	172203403	<b>Principi di economia</b> <i>semestrale</i>	AGR/01	Fittizio DOCENTE		40
29	2021	172201761	<b>Processi delle industrie alimentari</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Andrea ANTONELLI <i>Professore Ordinario</i>	AGR/15	<a href="#">64</a>
30	2021	172201763	<b>Produzioni zootecniche</b> <i>semestrale</i>	AGR/19	<b>Docente di riferimento</b> Luisa Antonella VOLPELLI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/18	<a href="#">48</a>
31	2021	172203430	<b>Tecniche di alimentazione in allevamento biologico</b> <i>semestrale</i>	AGR/18	<b>Docente di riferimento</b> Luisa Antonella VOLPELLI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/18	<a href="#">24</a>
32	2021	172203433	<b>Tecnologie delle conserve vegetali</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Patrizia FAVA <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/15	<a href="#">32</a>
33	2020	172200432	<b>Tecnologie e industrie dei prodotti di origine animale</b> <i>semestrale</i>	AGR/19	Domenico Pietro LO FIEGO <i>Professore Ordinario</i>	AGR/19	<a href="#">56</a>
34	2022	172203293	<b>chimica generale e inorganica</b> (modulo di Chimica) <i>annuale</i>	CHIM/03	Michele BIANCHI		<a href="#">48</a>
35	2022	172203294	<b>chimica organica</b> (modulo di Chimica) <i>annuale</i>	CHIM/06	Francesco FINI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHIM/06	<a href="#">48</a>
36	2021	172201726	<b>entomologia</b> (modulo di Entomologia e patologia vegetale) <i>annuale</i>	AGR/11	Lara MAISTRELLO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/11	<a href="#">48</a>

37	2021	172201735	<b>fondamenti di arboricoltura</b> (modulo di Produzioni vegetali) <i>semestrale</i>	AGR/03	<b>Docente di riferimento</b> Cristina BIGNAMI <i>Professore Ordinario</i>	AGR/03	<a href="#">48</a>
38	2021	172201737	<b>fondamenti di coltivazioni erbacee</b> (modulo di Produzioni vegetali) <i>semestrale</i>	AGR/02	Enrico FRANZIA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/02	<a href="#">48</a>
39	2021	172201760	<b>patologia vegetale</b> (modulo di Entomologia e patologia vegetale) <i>annuale</i>	AGR/12	Emilio STEFANI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/12	<a href="#">64</a>
						ore totali	1768

## Curriculum: Tecnologie Agrarie

### Attività di base

L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali				L-26 Scienze e tecnologie alimentari				
ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad	ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad	
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) <i>Fisica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	8 - 14	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) <i>Fisica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	8 - 14	
	MAT/03 Geometria <i>Matematica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		cfu min 8		MAT/03 Geometria <i>Matematica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		cfu min 8	
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica <i>chimica generale e inorganica (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>	12	8 - 14	Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica <i>chimica generale e inorganica (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>	12	8 - 14	
	CHIM/06 Chimica organica <i>chimica organica (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>		cfu min 8		CHIM/06 Chimica organica <i>chimica organica (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>		cfu min 8	
Discipline biologiche	BIO/03 Botanica ambientale e applicata <i>Biologia vegetale (1 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>	19	8 - 20	Discipline biologiche	BIO/03 Botanica ambientale e applicata <i>Biologia vegetale (1 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>	19	8 - 20	
	BIO/04 Fisiologia vegetale <i>Fisiologia vegetale (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>				cfu min 8			BIO/04 Fisiologia vegetale <i>Fisiologia vegetale (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>
	BIO/05 Zoologia <i>Biologia animale (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>							BIO/05 Zoologia <i>Biologia animale (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 30 minimo da D.M. 30</b>				<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 30 minimo da D.M. 30</b>				
<b>Totale per la classe</b>		<b>43</b>	<b>30 - 48</b>	<b>Totale per la classe</b>		<b>43</b>	<b>30 - 48</b>	

## Attività caratterizzanti

L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali				L-26 Scienze e tecnologie alimentari			
ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad	ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad
Discipline economiche estimative e giuridiche.	AGR/01 Economia ed estimo rurale <i>Principi di economia (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>	10	8 - 12	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee <i>fondamenti di coltivazioni erbacee (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	45	35 - 55 cfu min 30
	<i>Economia agraria e sviluppo rurale (3 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>				AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree <i>fondamenti di arboricoltura (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		
Discipline della produzione vegetale	<i>Agronomia (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	37	25 - 40		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>				AGR/16 Microbiologia agraria <i>Biologia dei microrganismi (2 anno) - 7 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/07 Genetica agraria <i>Miglioramento genetico (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>				AGR/07 Genetica agraria <i>Miglioramento genetico (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		
Discipline della difesa	AGR/16 Microbiologia agraria <i>Biologia dei microrganismi (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>	14	10 - 20		AGR/11 Entomologia generale e applicata <i>entomologia (2 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>		
	AGR/11 Entomologia generale e applicata <i>entomologia (2 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>				AGR/11 Entomologia generale e applicata <i>entomologia (2 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>		



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
	AGR/09 Meccanica agraria ↳ <i>Meccanizzazione (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/19 Zootecnia speciale ↳ <i>Produzioni zootecniche (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIO/10 Biochimica ↳ <i>Biochimica (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIO/18 Genetica ↳ <i>Fondamenti di genetica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
<b>Totale attività Affini</b>			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		-	-
<b>Totale Altre Attività</b>		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

L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali				L-26 Scienze e tecnologie alimentari			
ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad	ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) <i>Fisica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	8 - 14	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) <i>Fisica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	8 - 14
	MAT/03 Geometria <i>Matematica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		cfu min 8		MAT/03 Geometria <i>Matematica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		cfu min 8
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica <i>chimica generale e inorganica (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>	12	8 - 14	Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica <i>chimica generale e inorganica (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>	12	8 - 14
	CHIM/06 Chimica organica <i>chimica organica (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>		cfu min 8		CHIM/06 Chimica organica <i>chimica organica (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>		cfu min 8
Discipline biologiche	BIO/03 Botanica ambientale e applicata <i>Biologia vegetale (1 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>	13	8 - 20	Discipline biologiche	BIO/03 Botanica ambientale e applicata <i>Biologia vegetale (1 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>	13	8 - 20
	BIO/05 Zoologia <i>Biologia animale (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		cfu min 8		BIO/05 Zoologia <i>Biologia animale (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		cfu min 8
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 30 minimo da D.M. 30</b>				<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 30 minimo da D.M. 30</b>			
<b>Totale per la classe</b>		<b>37</b>	<b>30 - 48</b>	<b>Totale per la classe</b>		<b>37</b>	<b>30 - 48</b>

## 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		AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee <i>fondamenti di coltivazioni erbacee (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		
	<i>Economia e gestione dell'azienda alimentare (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>				AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree <i>fondamenti di arboricoltura (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		
Discipline della produzione vegetale	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee <i>fondamenti di coltivazioni erbacee (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	27	25 - 40	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari <i>Processi delle industrie alimentari (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>	50	35 - 55 cfu min 30
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree <i>fondamenti di arboricoltura (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>				ING/15 Ingegneria alimentare (3 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl		
	AGR/16 Microbiologia agraria <i>Biologia dei microrganismi (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>				AGR/16 Microbiologia agraria <i>Biologia dei microrganismi (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>		
	AGR/16 Microbiologia agraria <i>Microbiologia degli alimenti (3 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>				AGR/16 Microbiologia agraria <i>Microbiologia degli alimenti (3 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>		
Discipline della difesa	AGR/11 Entomologia generale e applicata <i>entomologia (2 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>	14	10 - 20		AGR/19 Zootecnia speciale <i>Tecnologie e industrie dei prodotti</i>		
	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 cfu min 20
Discipline delle scienze animali	AGR/19 Zootecnia speciale <i>Tecnologie e industrie dei prodotti</i>	7	6 - 12		CHIM/01 Chimica analitica <i>Chimica analitica strumentale (3 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>		

	<i>di origine animale (3 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>				
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari				
Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	<i>Processi delle industrie alimentari (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>	16	8 - 22		
	<i>Ingegneria alimentare (3 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>				
<b>AA Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 60 minimo da D.M. 60</b>					
<b>Totale per la classe</b>		75	60 - 106		
	AGR/01 Economia ed estimo rurale				
Discipline economiche e giuridiche	<i>Principi di economia (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			8 - 12	
	<i>Economia e gestione dell'azienda alimentare (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	11		cfu min 8	
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 68 minimo da D.M. 60</b>					
<b>Totale per la classe</b>				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		
<b>Totale Attività Comuni</b>	118	90 - 120

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	36	36	18 - 36

affini o integrative	↳ <i>Food packaging (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	L-26 30	min 18
	AGR/19 Zootecnia speciale		
	↳ <i>Produzioni zootecniche (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		
	BIO/10 Biochimica		
	↳ <i>Biochimica (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>		
	BIO/18 Genetica		
	↳ <i>Fondamenti di genetica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		
	CHIM/01 Chimica analitica		
↳ <i>Chimica analitica strumentale (3 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>			
↳ <i>Fondamenti di chimica analitica (3 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i>			
<b>Totale attività Affini</b>		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		-	-
<b>Totale Altre Attività</b>		32	32 - 32

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





**Raggruppamento settori**

per modificare il raggruppamento dei settori



**Attività di base**  
**R&D**

ambito disciplinare	settore	CFU	ambito disciplinare	settore	CFU
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale	8 - 14  <b>cfu min 8</b>	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale	8 - 14  <b>cfu min 8</b>
	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  <b>cfu min 8</b>	Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica	8 - 14  <b>cfu min 8</b>
	CHIM/06 Chimica organica			CHIM/06 Chimica organica	
Discipline biologiche	BIO/03 Botanica ambientale e applicata	8 - 20  <b>cfu min 8</b>	Discipline biologiche	BIO/03 Botanica ambientale e applicata	8 - 20  <b>cfu min 8</b>
	BIO/04 Fisiologia vegetale			BIO/04 Fisiologia vegetale	
	BIO/05 Zoologia			BIO/05 Zoologia	
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 30)</b>		<b>30</b>	<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 30)</b>		<b>30</b>
<b>Totale per la classe</b>		<b>30 - 48</b>	<b>Totale per la classe</b>		<b>30 - 48</b>

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		-
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo</b> (minimo da D.M. 60)		<b>60</b>
<b>Totale per la classe</b>		<b>60 - 106</b>

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  <b>cfu min 30</b>
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  <b>cfu min 20</b>
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale IUS/03 Diritto agrario IUS/14 Diritto dell'unione europea	8 - 12  <b>cfu min 8</b>
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo</b> (minimo da D.M. 60)		<b>68</b>
<b>Totale per la classe</b>		<b>68 - 89</b>



<b>settori in comune tra le due classi selezionati nella presente proposta</b>	<b>CFU min</b>	<b>CFU max</b>
FIS/08- Didattica e storia della fisica	90	120
MAT/03- Geometria		
AGR/19- Zootecnia speciale		
FIS/04- Fisica nucleare e subnucleare		
AGR/03- Arboricoltura generale e coltivazioni arboree		
MAT/09- Ricerca operativa		
FIS/07- Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)		
FIS/01- Fisica sperimentale		
AGR/02- Agronomia e coltivazioni erbacee		
MAT/01- Logica matematica		
INF/01- Informatica		
MAT/06- Probabilità e statistica matematica		
AGR/18- Nutrizione e alimentazione animale		
FIS/05- Astronomia e astrofisica		
BIO/05- Zoologia		
AGR/15- Scienze e tecnologie alimentari		
FIS/02- Fisica teorica modelli e metodi matematici		
AGR/01- Economia ed estimo rurale		
AGR/16- Microbiologia agraria		
AGR/11- Entomologia generale e applicata		
FIS/06- Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre		
AGR/07- Genetica agraria		
BIO/04- Fisiologia vegetale		
FIS/03- Fisica della materia		
MAT/04- Matematiche complementari		
AGR/12- Patologia vegetale		
MAT/02- Algebra		
BIO/03- Botanica ambientale e applicata		
MAT/05- Analisi matematica		
MAT/08- Analisi numerica		

---

MAT/07- Fisica matematica

---

CHIM/03- Chimica generale ed inorganica

---

CHIM/06- Chimica organica

---

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<sup>a</sup>D

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	18	36	18
<b>Totale Attività Affini</b>	<b>18 - 36</b>		

---



Altre attività  
R<sup>a</sup>D

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		-	-
<b>Totale Altre Attività</b>		<b>32 - 32</b>	



### Riepilogo CFU

R<sup>a</sup>D

**CFU totali per il conseguimento del titolo**

**180**

Range CFU totali del corso

118 - 269



### Comunicazioni dell'ateneo al CUN

R<sup>a</sup>D



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

R<sup>ad</sup>



Note relative alle attività di base

R<sup>ad</sup>



Note relative alle altre attività

R<sup>ad</sup>



Note relative alle attività caratterizzanti

R<sup>ad</sup>