



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA

FACOLTA' DI AGRARIA

Manifesto degli Studi (disposto con provvedimento d'urgenza di Preside n. 25/2009,
ratificato con Verbale CdF nr. 13 del 08/07/2009)



**MANIFESTO DEGLI STUDI
ANNO ACCADEMICO 2009 / 2010**

Indice

Art. 1 – Definizioni	Pag. 3
Art. 2 - Corsi di Laurea – Nuovo Ordinamento	Pag. 3
Art. 3- Calendario didattico.....	Pag. 3
Art. 4 - Accesso al Corso di Laurea, requisiti di ammissione e precorsi	Pag. 4
Art. 5 - Accesso al Corso di Laurea Specialistica e requisiti di ammissione	Pag. 4
Art. 6 - Piani di studio e riconoscimento di altre attività formative	Pag. 8
Art. 7 - Attività formative a scelta dello studente	Pag. 9
Art. 8 - Modalità per l'accertamento della conoscenza della lingua straniera	Pag. 9
Art. 9 - Obblighi di frequenza	Pag. 10
Art. 10 - Prove di profitto	Pag. 10
Art. 11 - Prova finale	Pag. 10
Art. 12 – Propedeuticità	Pag. 11
Art. 13 - Corso di Laurea in Tecnologie Agrarie Classe 20 DM 509/99.....	Pag. 11
Art. 14 - Corso di Laurea in Scienze Forestali e Ambientali Classe 20 DM 509/99.....	Pag. 13
Art. 15 - Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari Classe 20 DM 509/99.....	Pag. 15
Art. 16 - Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari Classe 26 DM 270/04.....	Pag. 17
Art. 17 - Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia Classe 20 DM 509/99.....	Pag. 19
Art. 18 - Corso di Laurea in Tecnologie delle Produzioni Animali Classe 40 DM 509/99.....	Pag. 21
Art. 19 - Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie Classe LM69.....	Pag. 24
Art. 20 - Corso di Laurea Magistrale in Scienze Forestali e Ambientali Classe LM73	Pag. 26
Art. 21 -- Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari Classe LM70 ...	Pag. 28
Art. 22 - Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali Classe 79/S.....	Pag. 30
Allegati – Tabelle Accesso Corsi di laurea Magistrale	Pag. 32

Art. 1 - Definizioni

1. Il presente Manifesto degli Studi è redatto, nel rispetto delle leggi e delle normative vigenti, sulla base degli "Ordinamenti didattici dei corsi di laurea e laurea specialistica della Facoltà di Agraria", del Regolamento della Facoltà di Agraria e dei Regolamenti di corso di studio.

Art. 2 - Corsi di Laurea – Nuovo Ordinamento

1. Sono attivati i seguenti Corsi di Laurea:

- Corso di laurea in Tecnologie Agrarie – Classe 20 - Classe delle lauree in scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali
- Corso di laurea in Tecnologie Alimentari – Classe 20 - Classe delle lauree in scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali - solo 3°(in corso di disattivazione)
- Corso di laurea in Scienze Forestali e Ambientali – Classe 20 - Classe delle lauree in scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali
- Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia – Classe 20 - Classe delle lauree in scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali
- Corso di laurea in Tecnologie delle Produzioni Animali - Classe 40 - Classe delle lauree in scienze e tecnologie zootecniche e delle produzioni animali
- Corso di laurea in Tecnologie Alimentari – Classe L 26 - Classe delle lauree in scienze e tecnologie Alimentari – 1° e 2° anno
- Corso di laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali – Classe 79/S – Classe delle lauree specialistiche in scienze e tecnologie agro zootecniche
- Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie – Classe LM 69
- Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari – Classe LM 70
- Corso di Laurea Magistrale in Scienze Forestali e Ambientali – Classe LM 73

Art. 3 - Calendario didattico

1. Le attività didattiche per l'anno accademico 2009 - 2010 saranno svolte nel periodo dal Lunedì 05 ottobre 2009 al venerdì 02 luglio 2010.
2. L'articolazione per semestri dei corsi di laurea attivati è illustrata nel seguente prospetto:

<i>I Semestre</i>	<i>II Semestre</i>
Inizio Corsi: 05/10/2009	Inizio Corsi: 22/02/2010
Termine Corsi: 12/02/2010	Termine Corsi: 02/07/2010

VACANZE DI NATALE:

INIZIO: 23/12/2009

FINE: 08/01/2010

LE ATTIVITÀ DIDATTICHE RIPRENDO IL GIORNO LUNEDÌ 11/01/2010

VACANZE DI PASQUA

INIZIO: 01/04/2010

FINE: 06/04/2010

LE ATTIVITÀ DIDATTICHE RIPRENDO IL GIORNO MERCOLEDÌ 07/04/2010

3. SEDUTE DI LAUREA

Anno Accademico 2008 - 2009 – sessione straordinaria

- 17 Febbraio 2010
- 21 Aprile 2010

Anno Accademico 2009-2010 – sessione estiva

- 30 Giugno 2010
- 28 Luglio 2010

Anno Accademico 2009-2010 – sessione invernale

- 20 Ottobre 2010
- 22 Dicembre 2010

4. Per gli studenti in Corso le sedute di esame, una al mese, sono possibili ogni mese a partire dalla conclusione del corso. Per gli studenti fuori corso le sedute di esame sono possibili ogni mese.

Art. 4 - Accesso ai Corsi di Laurea Triennale, requisiti di ammissione e precorsi.

1. Per essere immatricolati al Corso di Laurea occorre essere in possesso di un Diploma di scuola secondaria superiore, o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo secondo la normativa vigente.
2. Non sono richieste particolari conoscenze per l'ammissione al Corso di Laurea.
3. L'iscrizione al Corso di Laurea può essere richiesta da studenti provenienti da altri Corsi di Laurea dell'Ateneo o di altra sede universitaria ovvero da studenti in possesso di titolo accademico.
4. Il riconoscimento totale o parziale di crediti acquisiti dal richiedente è valutato ed approvato dalla Commissione di indirizzo Permanente, sentiti i pareri dei docenti responsabili delle attività che devono essere riconosciute ovvero da un referente del SSD cui afferisce l'attività. Gli iscritti in possesso di titolo accademico potranno vedersi riconoscere un massimo di 60 CFU.
5. Gli studenti iscritti presso l'Università della Basilicata a Corsi di Laurea e Diplomi universitari del previgente ordinamento didattico, che intendano iscriversi al presente corso di studi potranno ottenere il riconoscimento, totale o parziale, dei crediti maturati presso il corso di studi di provenienza sulla base di tabelle di conversione all'uopo predisposte. In linea di massima 1 CFU potrà corrispondere a 10 ore di didattica formale nei previgenti ordinamenti.
6. Uguali criteri saranno seguiti per definire la corrispondenza tra i CFU previsti dal corso di studi e quelli acquisiti presso altre istituzioni universitarie nazionali e dell'Unione Europea e/o soggetti esterni all'Università, purché adeguatamente certificate e valutate. Ciascun caso sarà valutato individualmente dalla Commissione di indirizzo Permanente.
7. Nelle settimane antecedenti l'inizio delle lezioni la Facoltà organizza attività formative propedeutiche nella forma di lezioni ed esercitazioni per gli insegnamenti di Matematica, Chimica generale ed inorganica e Fisica.

Art. 5 - Accesso ai Corsi di Laurea Magistrale e requisiti di ammissione

1. Per quanto non espressamente citato in questo articolo si fa riferimento al singolo Regolamento di Corso di Studi.
2. Il Corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge e da questo regolamento.
L'ammissione al corso di laurea Magistrale richiede il possesso di requisiti curriculari minimi e di una adeguata preparazione personale.

Per gli Studenti provenienti dall'Ateneo della Basilicata, vengono considerati posseduti i requisiti curriculari minimi e la preparazione di base dei laureati del Corso di Laurea in Tecnologie Agrarie, Gestione Tecnica Amministrativa e Tecnologie Forestali, Viticoltura ed Enologia classe 20 (ai sensi del DM 509/99) e Tecnologie Agrarie classe 25 ed eventuali curricula (ai sensi del DM 270/04).

Il possesso dei requisiti curriculari è invece da sottoporre a valutazione per i laureati in altre classi di laurea o da altre università:

- a) D.M. 270/04: L-26 (Scienze e tecnologie alimentari), L-2 (Biotecnologie), L-13 (Scienze biologiche), L-27 (Scienze e tecnologie chimiche), L-29 (Scienze e tecnologie farmaceutiche) e L-38 (Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali);
- b) D.M. 509/99: 20 (Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestale), 1 (Biotecnologie), 12 (Scienze biologiche), 21 (Scienze e tecnologie chimiche), 24 (Scienze e tecnologie farmaceutiche) e 40 (Scienze e tecnologie zootecniche e delle produzioni animali) del DM 509/99);
- c) i laureati in possesso di lauree specialistiche/magistrali appartenenti a classi differenti da quella a cui appartiene la LM 69 (corrispondente alla Classe di laurea 77/S del DM 509/99) di cui al presente regolamento;
- d) coloro che sono in possesso di lauree assimilabili a quelle del punto b conseguite ai sensi dei DD.MM. previgenti al DM 509/99, differenti dalla laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e lauree equipollenti.

I laureati di cui al punto precedente possono accedere alla laurea magistrale se possiedono almeno 90 CFU acquisiti nei SSD di base e caratterizzanti previsti nelle tabelle allegate al DM 16/03/07 per le Classi 25 (ex DM 270/04) e DM 48/200 Classe 20 (ex DM 509/99), nel rispetto dei vincoli minimi tra gli ambiti fissati dal presente regolamento didattico del corso di studi e riportati nella tabella in Allegato.

Per quanto riguarda i casi al punto precedente, i requisiti curriculari saranno considerati posseduti se il laureato ha conoscenze e competenze adeguate relative: alla matematica, alla fisica, alla chimica organica ed inorganica, all'informatica, alla biologia, alle principali tecniche agronomiche e di conservazione del suolo, ai principali orientamenti tecnici delle coltivazioni, ai principali metodi di difesa vegetale, sapendole utilizzare nei loro aspetti applicativi lungo l'intera filiera produttiva delle produzioni agrarie; conoscere i metodi disciplinari di indagine ed essere in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché finalizzare le conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi del settore agrario; essere in grado di acquisire le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato per attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzioni agrarie e di ogni altra attività connessa, garantirne la sostenibilità ambientale e la eco-compatibilità; essere in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o inferiori competenze, anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese; possedere gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica.

Ai sensi dell'art. 6, co. 2, del D.M. 270/04, oltre ai requisiti curriculari d'accesso di cui sopra, deve essere verificata l'adeguatezza della preparazione personale in ingresso. Tale verifica si ritiene superata con esito positivo se in sede di analisi degli studi pregressi risulta una votazione di almeno 100/110 per il titolo di studio che è stato considerato idoneo per i requisiti curriculari.

Negli altri casi viene verificata dalla C.I.P. con le seguenti modalità: colloquio o prova scritta pubblicizzata sul sito della Facoltà.

La suddetta verifica non preclude l'iscrizione al corso di laurea. La Commissione esprime un giudizio di adeguatezza della preparazione dello studente, e, se negativo comunica allo studente di adeguarla negli ambiti ritenuti carenti, suggerendone le modalità più opportune.

Gli iscritti in possesso di laurea VO (quinquennale), laurea magistrale o titolo equivalente potranno ottenere il riconoscimento di massimo 40 CFU. Il riconoscimento totale o parziale di crediti in possesso dal richiedente è valutato ed approvato dalla CIP, sentiti i pareri dei docenti titolari delle attività o a loro affini.

3. Il Corso di laurea magistrale in Scienze Forestali e Ambientali è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge e da questo regolamento. L'ammissione al corso di laurea Magistrale richiede il possesso di requisiti curriculari minimi e di una adeguata preparazione personale. Per gli Studenti provenienti dall'Ateneo della Basilicata, vengono considerati posseduti i requisiti curriculari minimi e la preparazione di base dei laureati del Corso di Laurea Scienze forestali e ambientali, Scienze agrarie classe 20 (ai sensi del DM 509/99) e Scienze forestali e ambientali Tecnologie Agrarie classe 25 (ai sensi del DM 270/04). Il possesso dei requisiti curriculari è invece da sottoporre a valutazione per i laureati in altre classi di laurea o da altre università:

- a) D.M. 270/04: L-2 (Biotecnologie), L-13 (Scienze biologiche), L-21 (Scienze della pianificazione territoriale, urbanistica, paesaggistica e ambientale), L-25 (Scienze e tecnologie agrarie e forestali), L-26 (Scienze e tecnologie agroalimentari), L-32 (Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura), L-38 (Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali);
- b) D.M. 509/99: 1 (Biotecnologie), 7 (Urbanistica e scienze della pianificazione territoriale e ambientale), 12 (Scienze biologiche), 20 (Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestale), 27 (scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura), 40 (Scienze e tecnologie zootecniche e delle produzioni animali), del DM 509/99;
- c) i laureati in possesso di lauree specialistiche/magistrali appartenenti a classi differenti da quella a cui appartiene la LM 73 (corrispondente alla Classe di laurea 74/S del DM 509/99) di cui al presente regolamento;
- d) coloro che sono in possesso di lauree assimilabili a quelle del punto b conseguite ai sensi dei DD.MM. previgenti al DM 509/99, differenti dalla laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e lauree equipollenti.

I laureati di cui al punto precedente possono accedere alla laurea magistrale se possiedono almeno 90 CFU acquisiti nei SSD di base e caratterizzanti previsti nelle tabelle allegate al DM 16/03/07 per le Classi 25 (ex DM 270/04) e DM 48/200 Classe 20 (ex DM 509/99), nel rispetto dei vincoli minimi tra gli ambiti fissati dal presente regolamento didattico del corso di studi e riportati nella tabella in Allegato.

Per quanto riguarda i casi al punto precedente, i requisiti curriculari saranno considerati posseduti se il laureato ha conoscenze e competenze relative a: conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica organica ed inorganica, dell'informatica, della biologia sapendole utilizzare nei loro aspetti applicativi lungo l'intera filiera produttiva delle produzioni forestali; conoscere i metodi disciplinari di indagine ed essere in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, ovvero alla soluzione dei molteplici problemi applicativi del settore forestale e ambientale; essere in grado di acquisire le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato per attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzioni forestali e di ogni altra attività connessa, garantirne la sostenibilità ambientale e la eco-compatibilità; essere in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o inferiori competenze, anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, preferibilmente l'inglese; possedere gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica.

Ai sensi dell'art. 6, co. 2, del D.M. 270/04, oltre ai requisiti curriculari d'accesso di cui sopra, deve essere verificata l'adeguatezza della preparazione personale in ingresso. Tale verifica si ritiene superata con esito positivo se in sede di analisi degli studi pregressi risulti una votazione di almeno 100/110 per il titolo di studio che è stato considerato idoneo per i requisiti curriculari.

Negli altri casi la suddetta verifica è effettuata dalla C.I.P. con le seguenti modalità: colloquio o prova scritta pubblicizzata sul sito della Facoltà.

L'esito della verifica non preclude l'iscrizione al corso di laurea. La Commissione esprime un giudizio di adeguatezza della preparazione dello studente, e, se lo stesso risultasse negativo, comunica all'interessato di adeguarla negli ambiti ritenuti carenti, suggerendone le modalità più opportune.

Gli iscritti in possesso di laurea VO (quinquennale), laurea magistrale o titolo equivalente potranno ottenere il riconoscimento di massimo 40 CFU. Il riconoscimento totale o parziale di crediti in possesso dal richiedente è valutato ed approvato dalla CIP, sentiti i pareri dei docenti titolari delle relative discipline riconoscibili al richiedente o a loro affini

4. Il Corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge e da questo regolamento. L'ammissione al corso di laurea Magistrale richiede il possesso di requisiti curriculari minimi e di una adeguata preparazione personale. Per gli Studenti provenienti dall'Ateneo della Basilicata, vengono considerati posseduti i requisiti curriculari minimi e la preparazione di base dei laureati del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari classe 20 (DM 509/99), Viticoltura ed Enologia classe 20 (DM 509/99) e Tecnologie alimentari classe 26 (DM 270/04). Il possesso dei requisiti curriculari è, invece, da sottoporre a valutazione per i laureati in altre classi di laurea o da altre università:
- a) DM 509/99: 20 (Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali), 1 (Biotecnologie), 12 (Scienze Biologiche), 21 (Scienze e tecnologie chimiche), 24 (Scienze e tecnologie farmaceutiche) e 40 (Scienze e tecnologie zootecniche e delle produzioni animali)
 - b) DM 270/04: L-26 (Scienze e tecnologie agroalimentari), L-25 (Scienze e tecnologie agrarie e forestali), L-2 (Biotecnologie), L-13(Scienze Biologiche), L-27 (Scienze e tecnologie chimiche), L-29 (Scienze e tecnologie farmaceutiche), L-38 (Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali).
 - c) i laureati in possesso di lauree specialistiche/magistrali appartenenti a classi differenti da quella a cui appartiene la LM 70 (corrispondente alla Classe di laurea 78/S del DM 509/99) di cui al presente regolamento;
 - d) coloro che sono in possesso di lauree assimilabili a quelle del punto a) conseguite ai sensi di ordinamenti previgenti al DM 509/99 o lauree equipollenti.

I laureati di cui al punto precedente possono accedere alla laurea magistrale se possiedono almeno 90 CFU acquisti nei SSD di base e caratterizzanti previsti nelle tabelle allegate al DM 16/03/07 per le Classi 26 (ex DM 270/04) e DM 48/2000 Classe 20 (ex DM 509/99), nel rispetto dei vincoli minimi tra gli ambiti fissati dal presente regolamento didattico del corso di studi e riportati nella tabella in Allegato 3. Per quanto riguarda i casi al punto precedente, i requisiti curriculari saranno considerati posseduti se il laureato ha conoscenze e competenze adeguate relative: alla matematica, alla fisica, alla chimica organica ed inorganica, al ruolo delle principali reazioni chimiche che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari, ai principali processi di trasformazione dell'industria alimentare ed il binomio processo produttivo - qualità del prodotto; la consapevolezza della complementarietà delle nozioni acquisite nelle diverse aree disciplinari per la conoscenza di base dei processi delle tecnologie alimentari; l'abilità nell'uso consapevole e proficuo di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari; la familiarità con le principali teorie economiche; la conoscenza e la capacità di interpretazione delle principali norme di legge in campo alimentare; la comprensione di concetti e metodi della qualità nella industria alimentare; essere in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o inferiori competenze, anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese; possedere gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica.

Ai sensi dell'art. 6, co. 2, del D.M. 270/04, oltre ai requisiti curriculari d'accesso di cui sopra, deve essere verificata l'adeguatezza della preparazione personale in ingresso. Tale verifica si ritiene superata con esito

positivo se in sede di analisi degli studi pregressi risulti una votazione di almeno 100/110 per il titolo di studio che è stato considerato idoneo per i requisiti curriculari. Negli altri casi viene verificata dalla C.I.P. con le seguenti modalità: colloquio o prova scritta pubblicizzata sul sito della Facoltà.

La suddetta verifica non preclude l'iscrizione al corso di laurea. La Commissione esprime un giudizio di adeguatezza della preparazione dello studente, e, se negativo comunica allo studente di adeguarla negli ambiti ritenuti carenti, suggerendone le modalità più opportune.

Gli iscritti in possesso di laurea VO (quinquennale), laurea magistrale o titolo equivalente potranno ottenere il riconoscimento di massimo 40 CFU. Il riconoscimento totale o parziale di crediti in possesso dal richiedente è valutato ed approvato dalla CIP, sentiti i pareri dei docenti titolari delle attività o a loro affini.

La verifica si svolgerà con una Commissione di docenti afferenti al Corso di Studio e nominata dal Preside, su indicazione della CIP.

5. Per essere ammesso al Corso di Laurea specialistica in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali, occorre essere in possesso della Laurea di I livello o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo. La prosecuzione in serie, con il riconoscimento integrale (180 CFU), viene riconosciuta a coloro che hanno conseguito la Laurea in Tecnologie delle Produzioni Animali (Classe 40. Negli altri casi, per l'ammissione a questo corso di Laurea specialistica è necessario – oltre ad avere conseguito una Laurea di I livello – avere acquisito almeno 120 CFU riconosciuti come validi; per il riconoscimento di tali CFU e per l'eventuale processo di recupero dei debiti si procederà secondo le modalità indicate dalla Commissione di indirizzo Permanente.
6. Il riconoscimento totale o parziale di crediti acquisiti dal richiedente è valutato ed approvato dalla Commissione di indirizzo Permanente, sentiti i pareri dei docenti responsabili delle attività che devono essere riconosciute ovvero da un referente del SSD cui afferisce l'attività.
7. Su richiesta, agli Studenti che siano già in possesso di titoli di studio universitari, o che si trasferiscano da altro corso di studio vengono riconosciuti – in forma parziale o totale – i crediti formativi posseduti relativi alle attività didattiche (esami sostenuti con esito positivo, tirocinio) che presentino tipologie di impegno e obiettivi didattici analoghi a quelli previsti nel piano di studio del Corso di Studi per il quale si chiede il riconoscimento. Il riconoscimento viene approvato dalla Commissione di indirizzo Permanente, che può avvalersi del parere della propria Commissione Didattica. Le carriere vengono riformulate sulla base di criteri di flessibilità e trasparenza, utilizzando al massimo la duttilità del sistema dei crediti. Analoga procedura si applica per i crediti relativi ad attività formative e abilità professionali certificate acquisite in corsi post-secondari (es. IFTS) per i quali l'Università di Basilicata figura tra i soggetti attuatori.
8. I Crediti acquisiti presso altre istituzioni universitarie nazionali e dell'Unione Europea e/o soggetti esterni all'Università, purché adeguatamente certificate e valutate, potranno essere riconosciuti, totalmente o parzialmente, a cura della CIP. In linea di massima 1 CFU potrà corrispondere a 10 ore di didattica formale nei previgenti ordinamenti.

Art. 6 - Piani di studio e riconoscimento di altre attività formative

1. Il presente Manifesto indica il piano di studi ufficiale degli studenti in corso, relativo al solo anno 2009/2010.
2. Lo studente può presentare piani di studio autonomi nonché la richiesta di accreditamento di altre attività non previste dal presente ordinamento e opportunamente certificate e valutate, incluse quelle a scelta autonoma, che rispecchino il raggiungimento degli stessi obiettivi formativi del corso di studi.
3. La conformità viene riconosciuta dalla Commissione di Indirizzo Permanente entro 45 giorni dalla richiesta, inoltrata alla Segreteria generale Studenti. Il giudizio di non conformità è emesso negli stessi termini. La Commissione di Indirizzo Permanente trasmette il verbale con le risultanze della richiesta alla

competente Segreteria studenti.

4. I criteri adottati dalla CIP per il riconoscimento sono definiti al precedente punto 5 dell'Art. 4.
5. Sono riconoscibili, per un massimo di sei (6) crediti utili, le conoscenze di una lingua dell'Unione Europea la cui documentazione sia stata valutata positivamente dal CLA. Sono riconoscibili, per un massimo di sei (6) crediti utili, le conoscenze Informatiche certificate per mezzo dell'Ecdl, per l'insegnamento di Informatica I, il voto, espresso in trentesimi, viene convertito dalla votazione in centesimi della patente europea.
6. Allo studente del Corso di Laurea Specialistica (VO) che deve conseguire un certo numero di crediti attraverso le cosiddette "Altre Attività Formative" (AAF) viene assegnato dalla Commissione Istruttoria Permanente un tutore (tutore di ingresso), scelto tra i docenti afferenti al corso di laurea stesso. Lo studente, in considerazione del suo settore culturale di interesse e del livello di preparazione raggiunto, in accordo con il tutore, programmerà le AAF, individuate nell'ambito di quelle suggerite da apposito Regolamento. Le attività formative volte ad acquisire ulteriori competenze linguistiche, informatiche, telematiche, relazionali o comunque utili per l'inserimento nel mondo del lavoro sono annualmente programmate ed organizzate dalla Commissione di indirizzo Permanente, sentite le indicazioni del Consiglio di Presidenza.

Art. 7 - Attività formative a scelta dello studente

1. La collocazione e la ripartizione dei CFU, per le materie a scelta, nel Manifesto degli Studi sono puramente indicative.
2. Lo studente può scegliere autonomamente annualmente tra le attività formative specificatamente programmate dalla Facoltà e tra quelle attive nell'offerta dell'Ateneo.
3. La Facoltà propone, su proposta della CIP, agli studenti un elenco di ulteriori specifiche attività formative (cd. Listone) entro l'inizio dell'Anno Accademico. Gli studenti della Facoltà vengono chiamati a operare una opzione di scelta tra le attività formative presenti in tale elenco, non vincolante per la Facoltà, entro il 31 ottobre di ogni anno. La Facoltà si impegna ad attivare quelle attività formative che hanno ottenuto almeno 10 opzioni di preferenza entro il 15 Novembre di ogni anno.
4. Lo studente deve comunicare alla Segreteria degli studenti le attività formative scelte entro il 31 Dicembre di ogni Anno Accademico.

Art. 8 - Modalità per l'accertamento della conoscenza della lingua straniera

1. Secondo quanto disposto dal D. M. 509/99 e dal D. M. 270/04, per conseguire la laurea lo studente deve aver acquisito 180 crediti, comprensivi di quelli relativi alla conoscenza obbligatoria di una lingua dell'Unione Europea oltre l'Italiano.
2. La Facoltà, per i corsi di laurea triennali, definisce la Lingua INGLESE come tipologia di competenze linguistiche che deve essere posseduta.
3. La Facoltà, per i corsi di Laurea Specialistica o Magistrale, definisce come tipologia di competenze linguistiche che deve essere posseduta la lingua FRANCESE, nel caso in cui nel percorso triennale sia stata accreditata la conoscenza della lingua Inglese, ovvero la lingua INGLESE, nel caso in cui nel percorso triennale sia stata accreditata la conoscenza della lingua Francese.
4. La Facoltà, per il grado di conoscenza della lingua straniera prevista ai sensi dell'Art. 10, lett. E DM 509/99, si attiene ai parametri del Common European Framework of Reference (CEF), adottato dal Consiglio di Europa, basato su sei livelli. Come standard minimo di conoscenza è richiesto il livello B1, cui sono riconosciuti 6 crediti. Nel caso di ulteriori conoscenze linguistiche o di seconda conoscenza linguistica, dove previste dal piano di studi, come standard minimo di conoscenza è richiesto il Livello A1.
5. Per gli studenti che non possiedono alcuna certificazione riconoscibile, la Facoltà promuove

l'organizzazione di corsi in collaborazione con il Centro Linguistico di Ateneo per il conseguimento del livello e il riconoscimento dei crediti relativi.

6. L'accertamento della conoscenza della lingua straniera è accreditata con voto ovvero con giudizio di idoneità, come previsto da Regolamento di Corso di studi, da apposita commissione di esame.

Art. 9 - Obblighi di frequenza

1. La frequenza alle lezioni non è obbligatoria, anche se fortemente raccomandata. E' obbligatoria la frequenza ad alcune esercitazioni, come indicato nel calendario delle lezioni all'inizio dei corsi.

Art. 10 - Prove di profitto.

1. La verifica dell'apprendimento degli studenti viene effettuata, per gli insegnamenti, mediante esami di profitto dinanzi ad apposita Commissione, secondo quanto previsto dagli art. 24 del Regolamento di Facoltà e dall'art. 13 del Regolamento Didattico di Ateneo.
2. Gli studenti che frequentano le lezioni e le esercitazioni possono usufruire delle prove in itinere eventualmente proposte dai docenti.
3. Per le attività formative che prevedono verifiche diverse dall'esame di profitto la commissione di indirizzo permanente delibera le modalità di verifica.
4. Per essere ammessi agli esami di profitto, gli studenti dovranno esibire alla Commissione esaminatrice copia dell'ultimo piano di studio approvato che potrà essere stampata da una delle postazioni self-service "Athena" utilizzando, per l'accesso, la password personale.
5. L'inosservanza degli obblighi amministrativi e didattici e il mancato rispetto delle propedeuticità stabilite da norme o dagli organi accademici, comporterà l'annullamento degli esami sostenuti irregolarmente. Di tali annullamenti sarà data comunicazione allo studente e al docente titolare dell'insegnamento.

Art. 11 - Prova finale

1. Per essere ammessi alla prova finale occorre avere conseguito tutti i crediti nelle attività formative previste dal piano degli studi.
2. Il titolo di laurea è conferito previo superamento di una prova finale, consistente nella presentazione e discussione davanti alla Commissione giudicatrice, composta da undici titolari di insegnamento e dal Preside della Facoltà o un suo delegato, di un elaborato scritto su un argomento del corso di studio o su un aspetto specifico relativo all'attività di tirocinio o di stage, per la laurea triennale;
3. L'argomento dell'elaborato di laurea e di laurea specialistica è scelto nell'ambito di uno degli insegnamenti seguiti, d'intesa con il docente responsabile o con un altro docente del settore, che sovrintende alla preparazione dell'elaborato e funge da relatore dello stesso in occasione dell'esame finale davanti all'apposita Commissione.
4. La valutazione è espressa in centodecimi (110). La prova finale si intende superata se lo studente consegue una votazione minima di 66/110. Qualora il voto finale sia 110/110, la commissione può concedere la Lode. La concessione della Lode richiede l'unanimità dei componenti la commissione. Al termine della prova finale il presidente, chiamato davanti alla commissione il candidato, comunica l'esito dell'esame e procede alla proclamazione del titolo assegnato.
5. La tesi di laurea deve essere depositata presso la Segreteria Generale Studenti entro il termine di 30 giorni prima della data stabilita per la seduta di laurea.
6. Per ciascun anno accademico il Consiglio di Facoltà, con apposita delibera, stabilisce il calendario delle sedute di Esami di Laurea prevedendone almeno due per ogni sessione. Per essere ammesso a sostenere l'Esame di Laurea, lo studente deve aver seguito insegnamenti ufficiali, scelti sulla base di quanto stabilito dal presente Manifesto degli Studi e deve aver superato i relativi esami previsti dal piano

Art. 12 – Propedeuticità

1. Non sono previste propedeuticità

Art. 13 - Corso di Laurea in Tecnologie Agrarie – Classe 20 DM 509/99

Il corso di laurea proposto, in linea con quanto previsto dal D.M. 4/8/2000, ha lo scopo di preparare laureati con buone conoscenze di base nei principali settori delle scienze agro-alimentari.

I laureati avranno competenze operative e saranno in grado di svolgere compiti tecnici e gestionali ed attività professionali di supporto in attività produttive e tecnologiche, laboratori e servizi. Saranno, inoltre, capaci di operare con autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro, in ambito europeo ed extraeuropeo, essendo in grado di utilizzare adeguatamente almeno una lingua straniera ed avendo buone competenze per la comunicazione e la gestione dell'informazione. Il corso di laurea si pone i seguenti obiettivi formativi specifici: il corso tende a fornire al laureato un'adeguata formazione tecnico-scientifica e professionale, tale da permettergli di inserirsi direttamente nel mondo del lavoro, con particolare riferimento a tutte le attività connesse al settore della produzione agraria.

La figura professionale che si intende formare sarà chiamata a compiti inerenti all'ampia problematica relativa al settore agrario, con particolare riguardo alla produzione e controllo di qualità dei prodotti della filiera dei diversi settori agricoli, in relazione anche alle crescenti necessità della popolazione. In particolare, potrà svolgere attività di coordinamento ed amministrazione, di consulenza (settori produttivi, di trasformazione, di distribuzione e commercializzazione del prodotto), di divulgazione e formazione. L'inserimento di questa figura professionale nel mondo del lavoro può essere prevista nei seguenti settori: aziende agricole, laboratori chimico-agrari, studi professionali, industrie agroalimentari, pubblica amministrazione, istituzioni di ricerca ed insegnamento.

Il corso è attivato presso le sedi di Potenza e di Matera.

L'articolazione del corso di laurea in Tecnologie Agrarie è illustrata nel prospetto seguente.

1° anno

Denominazione del corso	SSD	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Matematica	MAT/05	A	4	2	6
Fisica applicata	FIS/07	C	3	1	4
Botanica	BIO/01	A	4	2	6
Chimica generale ed inorganica	CHIM/03	A	3	2	5
Geologia Generale e geopedologia	GEO/05	T	2	1	3
Lingua		E			6
Statistica e Informatica	SESC-S/01	A	2	3	5
Chimica organica	CHIM/06	A	3	1	4
Botanica sistematica	BIO/02	A	4	2	6
Genetica e miglioramento genetico	AGR/07	B	6	3	9
TOTALE			31	17	54

2° anno

Denominazione del corso	SSD	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Agronomia generale	AGR/02	B	6	3	9
Chimica Agraria	AGR/13	B	4	2	6
Idraulica	AGR/08	T	4	2	6
Zootecnica generale e miglioramento genetico	AGR/17	T	4	2	6
Microbiologia generale e applicata alle produzioni agrarie	AGR/16	T	4	2	6
Coltivazioni erbacee	AGR/02	B	4	2	6
Coltivazioni arboree	AGR/03	B	4	2	6
Orticoltura	AGR/04	B	4	2	6
Economia e Politica Agraria	AGR/01	B	6	3	9
Biochimica generale	BIO/10	C	2	1	3
TOTALE			42	21	63

3° anno

Denominazione del corso	SSD	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Estimo rurale	AGR/01	B	4	2	6
Entomologia e zoologia	AGR/11	B	6	3	9
Industrie Agroalimentari	AGR/15	C	4	2	6
Meccanica	AGR/09	T	2	1	3
Patologia Vegetale	AGR/12	B	6	3	9
Rilievo, rappresentazione e G.I.S.	AGR/10	T	4	2	6
esame a scelta		D			9
Prova Finale		E			6
Tirocinio		F			9
TOTALE			26	13	63

Art. 14 - Corso di Laurea in Scienze Forestali e Ambientali – Classe 20 DM 509/99

Il corso di laurea proposto, in linea con quanto previsto dal D.M. 4/8/2000, nell'ambito degli obiettivi qualificanti della Classe 20, ha come obiettivo specifico la formazione di laureati che siano in grado di svolgere compiti tecnici e attività professionali con particolari competenze nella gestione dei processi produttivi e dei progetti riguardanti il settore forestale e ambientale.

I laureati nel corso di studio devono:

- possedere un'adeguata conoscenza di base nei settori della matematica, fisica, informatica, chimica e biologia, orientate agli aspetti applicativi;
- conoscere le metodiche disciplinari di indagine e essere in grado di partecipare alla ricerca e alla sperimentazione, nonché a finalizzare le conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi del settore forestale
- possedere conoscenze e competenze, anche operative e di laboratorio, nel settore forestale, con particolare riferimento a:
 - valutazione delle biomasse forestali
 - piani di gestione sostenibile e valorizzazione delle risorse forestali e silvopastorali
 - gestione delle aree protette
 - gestione di progetti e di lavori
 - stime di beni e servizi nel settore forestale
 - produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti forestali
 - predisposizione ed attuazione di progetti relativi alle sistemazioni idraulico-forestali e alla difesa del territorio dai rischi idrogeologici
 - controllo e mantenimento del territorio agro-forestale e del verde urbano ed extraurbano
 - gestione delle risorse faunistiche
 - difesa degli spazi rurali dal fuoco;
- essere in grado di svolgere attività di analisi e monitoraggio dell'ambiente montano e degli ecosistemi forestali;
- essere in grado di operare all'interno di parchi e riserve naturali con compiti di controllo, prevenzione ed educazione ambientale;
- partecipare alla valutazione di impatto ambientale di piani ed opere propri del settore forestale;
- conoscere le responsabilità professionali ed etiche;
- essere in grado di svolgere assistenza tecnica nel settore forestale;
- conoscere i contesti aziendali ed i relativi aspetti economici, gestionali ed organizzativi propri del settore forestale;
- possedere gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze;
- essere in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta ed orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali;
- possedere adeguate competenze e strumenti per la comunicazione e la gestione dell'informazione;
- essere capaci di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

Il corso è attivato presso la sede di Potenza.

L'articolazione del corso di laurea in Scienze Forestali e Ambientali è illustrata nel prospetto seguente.

1° anno

Denominazione del corso	SSD	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Botanica	BIO/01	A	4	2	6
Chimica generale ed inorganica	CHIM/03	A	3	2	5
Statistica e Informatica	SECS-S/01	A	2	3	5
Fisica applicata	FIS/07	C	3	1	4
Matematica	MAT/05	A	4	2	6
Lingua		E			6
Chimica organica	CHIM/06	A	3	1	4
Genetica e miglioramento genetico	AGR/07	A	4	2	6
Geologia generale e geopedologia	GEO/05	B	6	3	9
Biologia dei microorganismi	AGR/16	T	2	1	3
Botanica forestale e ambientale	BIO/03	C	4	2	6
TOTALE			35	19	60

2° anno

Denominazione del corso	SSD	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Ecologia dei sistemi forestali	AGR/05	B	8	4	12
Entomologia generale e zoologia	AGR/11	T	4	2	6
Dendrometria	AGR/05	B	6	3	9
Selvicoltura e principi di gestione forestale	AGR/05	B	8	4	12
Economia e politica forestale	AGR/01	B	8	4	12
Alpicoltura prati e pascoli	AGR/02	T	4	2	6
Rilievo rappresentazione e gis	AGR/10	B	3	2	5
TOTALE			41	21	62

3° anno

Denominazione del corso	SSD	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Tecnologia e utilizzazioni forestali	AGR/06	T	6	3	9
Patologia vegetale forestale	AGR/12	T	4	2	6
Idraulica e Sistemazioni idraulico forestali	AGR/08	B	3	2	5
Esame a scelta		D			9
Meccanizzazione Forestale	AGR/09	B	3	2	5
Estimo forestale e valutazioni ambientali	AGR/01	B	6	3	9
Tirocinio		F			9
Esame finale		E			6
TOTALE			22	12	58

Art. 15 - Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari Classe 20 DM 509/99

Il corso di laurea proposto, in linea con quanto previsto dal D.M. 4/8/2000, ha lo scopo di preparare laureati con buone conoscenze di base nei principali settori delle scienze agro-alimentari, del metodo scientifico di indagine e della sperimentazione oltre che competenze specifiche nel settore delle tecnologie agroalimentari. Essi avranno competenze operative e saranno in grado di svolgere compiti tecnici e gestionali ed attività professionali di supporto in attività produttive e tecnologiche, laboratori e servizi. Saranno, inoltre, capaci di operare con una certa autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro, in ambito europeo ed extraeuropeo, essendo in grado di utilizzare adeguatamente almeno una lingua straniera ed avendo buone competenze per la comunicazione e la gestione dell'informazione. La figura professionale che si intende formare sarà chiamata a compiti inerenti l'ampia problematica relativa al settore alimentare, con particolare riguardo alla produzione e controllo di qualità degli alimenti e alla valorizzazione dei prodotti tipici, in relazione anche alle crescenti necessità dei consumatori.

Il corso è attivato presso la sede di Potenza.

L'articolazione del corso di laurea in Tecnologie Alimentari è illustrata nel prospetto seguente.

1° anno

Denominazione del corso	SSD	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
DISATTIVATO				

2° anno

Denominazione del corso	SSD	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
DISATTIVATO					

3° anno

Denominazione del corso	SSD	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Tecnica delle conserve alimentari 1	AGR/15	B	2	1	3
Gestione della qualità nell'industria alimentare	AGR/15	B	2	1	3
Microbiologia degli alimenti 2	AGR/16	B	2	1	3
Legislazione alimentare	IUS/03	B	3	0	3
Microbiologia degli alimenti 3	AGR/16	B	5	1	6
Macchine e impianti ind. agroalim. 1	AGR/09	B	4	2	6
Tecnologia del condizionamento e della distribuzione 1	AGR/15	B	2	1	3
Laboratorio di microbiologia 2	AGR/16	B	1	2	3
Analisi sensoriale 2	AGR/15	B	2	1	3
Processi delle tecnologie alim.	AGR/15	B	4	2	6
Difesa degli alimenti dagli anim. Inf.	AGR/11	B	2	1	3
A scelta dello studente		D			3
Tirocinio		F			5
Esame finale		E			10
TOTALE			29	13	60

Art. 16 - Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari Classe L 26 DM 270/04

Il corso di laurea in Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività e delle problematiche degli alimenti e bevande dalla loro produzione al consumo (dal campo alla tavola), nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi, a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti. Gli sbocchi professionali più pertinenti sono quelli indicati come professioni tecniche nelle scienze della salute e della vita.

Il Laureato in Tecnologie Alimentari svolge compiti tecnici di gestione e controllo nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Obiettivo generale delle sue funzioni professionali, anche a supporto ed integrazione di altre, è il miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso qualitativo ed economico, garantendo la sostenibilità e la eco-compatibilità delle attività industriali e recependo le innovazioni nelle attività specifiche. La sua attività professionale si svolge principalmente nelle industrie alimentari, in tutte le aziende che operano per la produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari e negli Enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari. Il laureato esprime la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

Il Laureato in Tecnologie Alimentari, al termine degli studi:

- possiede adeguate conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica organica ed inorganica, della chimica-fisica, della biochimica e dell'informatica, finalizzate alla loro applicazione nelle scienze e tecnologie degli alimenti;
- conosce i metodi di indagine propri delle scienze e tecnologie alimentari;
- è in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti;
- è in grado di acquisire le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato per attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzione alimentare e di ogni altra attività connessa, garantirne la sostenibilità ambientale e la eco-compatibilità;
- è in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o inferiori competenze, anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese;
- possiede gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica.

Il corso è attivato presso la sede di Potenza.

L'articolazione del corso di laurea in Tecnologie Alimentari è illustrata nel prospetto seguente.

1° anno

Denominazione del corso	SSD	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Matematica	MAT/05	A	4	2	6
Fisica	FIS/07	A	4	2	6
Chimica generale ed inorganica	CHIM/03	A	5	1	6
Colture erbacee ed arboree	AGR/02	C	7	2	9
Lingua		E			6
Chimica fisica	CHIM/02	A	4	2	6
Chimica organica	CHIM/06	A	5	1	6
Produzioni animali	AGR/19	C	7	2	9
Scelta dello studente		D	4	2	6
TOTALE			40	14	60

2° anno

Denominazione del corso	SSD	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Biochimica generale ed enzimologia	BIO/10	A	7	2	9
Fisica tecnica	ING-IND/10	B	7	2	9
Microbiologia generale ed ecologia microbica degli alimenti	AGR/16	B	7	2	9
Abilità informatiche (idoneità)	INF/01	F			3
Igiene alimentare e protezione degli alimenti	AGR11	B	5	1	6
Macchine e impianti per le industrie alimentari	AGR/09	B	7	2	9
Operazioni unitarie delle industrie alimentari	AGR/15	B	7	2	9
Chimica analitica	CHIM/01	C	4	2	6
TOTALE			44	13	60

Docenti di riferimento

Prof. Mariana Rosaria A. AMATO
 Prof. Alfonso BAVOSO
 Prof. Luciano D'ALESSIO
 Prof. Maurizio D'AURIA
 Prof. Giovanni Carlo DI RENZO
 Prof. Fabio FAVATI
 Prof. Fernanda GALGANO
 Prof. Antonio GIROLAMI
 Prof. Eugenio PARENTE
 Prof. Giovanni QUARANTA
 Prof. Patrizia ROMANO
 Prof. Rocco ROSSANO

Art. 17 - Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia - Classe 20 DM 509/99

L'obiettivo del corso è di formare tecnici che possiedano una preparazione universitaria, ma rivolta principalmente agli aspetti di carattere applicativo. Gli studenti devono acquisire una formazione professionale che consenta loro un rapido inserimento nel mondo del lavoro. La preparazione accademica dovrà consentire loro di recepire i processi innovativi e di trasferirli tempestivamente al settore produttivo.

Il Laureato in Viticoltura ed Enologia dovrà:

- possedere adeguate competenze per la gestione dell'informazione
- conoscere il metodo scientifico di indagine ed essere in grado di partecipare in maniera attiva alla sperimentazione nel settore, così come di recepire ed applicare l'innovazione tecnologica
- utilizzare in modo fluente almeno una seconda lingua europea
- gestire l'allevamento della vite nel pieno rispetto della tutela dell'ambiente e della sicurezza dell'operatore e del cittadino
- essere capace di gestire in autonomia tutti i processi produttivi tipici della cantina
- essere in grado di valorizzare il ruolo del vino, anche con iniziative promozionali e didattiche
- essere a conoscenza degli aspetti normativi e legislativi della materia
- essere capace di lavorare in gruppo e di operare con definiti livelli di autonomia
- essere pronto per l'immediato inserimento nel mercato del lavoro e possedere gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze, nonché la capacità di proseguire, eventualmente, negli studi universitari di livello successivo al primo (master, lauree specialistiche).

Il Corso di Laurea si prefigge di assicurare allo studente adeguata padronanza dei metodi e contenuti scientifici generali, nonché l'acquisizione di specifiche conoscenze professionali. Pertanto, in aggiunta alle necessarie cognizioni di base e di almeno una lingua straniera, le competenze acquisite comprendono la conoscenza, sia metodologica che culturale e professionale, delle tecniche di allevamento e difesa della vite, le tecniche enologiche di base e specialistiche.

Il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, ai sensi della legge 129 del 10/7/9 1, dà diritto al titolo di enologo.

Il corso è attivato presso la sede di Potenza.

L'articolazione del corso di laurea in Viticoltura ed Enologia è illustrata nel prospetto seguente.

1° anno

Denominazione del corso	SSD	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Matematica	MAT/05	A	4	2	6
Chimica generale ed inorganica	CHIM/03	A	3	2	5
Fisica applicata	FIS/07	C	3	1	4
Botanica	BIO/01	A	4	2	6
Lingua		E		6	6
A Scelta dello Studente		D		6	6
Economia e Politica Agraria	AGR/01	B	6	3	9
Chimica Organica	CHIM/06	A	3	1	4
Statistica e Informatica	SECS-S/01	A	2	3	5
Genetica e Miglioramento Genetico	AGR/07	B	4	2	6
A Scelta dello Studente		D		6	6
TOTALE			29	34	63

2° anno

Denominazione del corso	SSD	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Chimica del Suolo	AGR/13	B	7	2	9
Agronomia generale	AGR/02	B	4	2	6
Entomologia della vite	AGR/11	T	4	2	6
Microbiologia generale ed enologica	AGR/16	B	8	4	12
Ampelografia e Fisiologia della vite	AGR/03	B	6	3	9
Chimica Analitica	CHIM/01	C	3	3	6
Biochimica Generale	BIO/10	C	2	1	3
Viticultura I (Impianto del Vigneto)	AGR/03	B	4	2	6
Macchine ed impianti enologici	AGR/09	T	2	1	3
TOTALE			40	20	60

3° anno

Denominazione del corso	SSD	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Marketing dei prodotti viti-vinicoli	AGR/01	B	4	2	6
Analisi Chimico-fisiche e sensoriali	AGR/15	B	7	2	9
Enologia	AGR/15	B	10	2	12
Meccanizzazione della vite	AGR/09	T	2	1	3
Viticultura II (gestione del vigneto)	AGR/03	B	4	2	6
Patologia della vite	AGR/12	T	4	2	6
Tirocinio		F		9	9
Esame finale		E		6	6
TOTALE			31	26	57

Art. 18 - Corso di Laurea in Tecnologie delle Produzioni Animali - Classe 40 DM 509/99

Il corso di laurea proposto, in linea con quanto previsto dal D.M. 4/8/2000, ha lo scopo di preparare laureati con buone conoscenze di base nei principali settori delle scienze delle produzioni animali.

I laureati nel corso di studio devono:

- possedere un'adeguata conoscenza di base di matematica, fisica, informatica, chimica, biologia, orientata agli aspetti applicativi ;
- conoscere le metodiche disciplinari di indagine ed essere in grado di partecipare a programmi di ricerca e sperimentazione nonché di finalizzare le conoscenze relative alla soluzione dei molteplici problemi applicativi del settore delle produzioni animali;
- acquisire tecniche di laboratorio di base per operare nei settori di competenza;
- conoscere conoscenze di patologia generale, i piani di profilassi, la legislazione sanitaria nazionale e comunitaria, i concetti di igiene zootecnica e di sanità e qualità dei prodotti di origine animale, le problematiche di impatto ambientale degli allevamenti animali e dell'industria di trasformazione;
- essere in grado di operare professionalmente per migliorare aspetti del sistema delle produzioni animali inerenti la gestione tecnica, igienica ed economica delle imprese zootecniche, agro-zootecniche, faunistico-venatorie e dell'acquacoltura, e per fornire mezzi tecnici e di servizi inerenti la trasformazione e la commercializzazione delle produzioni animali;
- avere un'adeguata preparazione per la stima e la valutazione tecnica-economica del settore;
- possedere buone capacità di valutazione degli alimenti zootecnici, per la tecnica mangimistica e per il razionamento nelle diverse specie e categorie di animali di interesse zootecnico e per prevederne i loro effetti sulla qualità delle produzioni animali;
- possedere valide conoscenze delle tecnologie di allevamento delle diverse specie animali domestiche, ittiche e selvatiche e dei loro aspetti produttivi;
- buone capacità di valutazione degli animali e delle loro produzioni;
- conoscere le responsabilità professionali ed etiche;
- essere in grado di svolgere assistenza tecnica nel settore agro-zootecnico;
- essere in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta ed orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali;
- possedere adeguate competenze degli strumenti per la comunicazione e la gestione dell'informazione;
- essere capaci di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

I laureati della classe svolgeranno attività professionali in diversi ambiti, quali gestione tecnica, igienica ed economica delle imprese zootecniche, agro-zootecniche, faunistico-venatorie e dell'acquacoltura; miglioramento qualitativo e quantitativo delle produzioni animali; sanità e benessere degli animali allevati e da laboratorio; igiene e qualità delle produzioni animali, sanità pubblica veterinaria, attività di pianificazione, vigilanza, assistenza e verifica della qualità dei prodotti di origine animale e di quelli di trasformazione. Tali attività potranno essere svolte, fra l'altro, nei consorzi di tipicità e qualità dei prodotti agro-zootecnici, nei laboratori per il controllo qualitativo degli alimenti e dei prodotti animali, nelle associazioni provinciali, regionali e nazionali in qualità di esperto di valutazione degli animali, nelle pubbliche amministrazioni con autonomia gestionale nei settori di competenza.

Il corso è attivato presso la sede di Potenza.

L'articolazione del corso di laurea in Tecnologie delle Produzioni Animali è illustrata nel prospetto seguente:

1° anno

Denominazione del corso	SSD	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Chimica generale ed inorganica	CHIM/03	A	3	2	5
Fisica Applicata	FIS/07	A	4	2	6
Matematica	MAT/05	A	4	2	6
Genetica generale	AGR/17	A	4	2	6
Lingua		E	-	6	6
Chimica organica	CHIM/06	A	3	1	4
Fisiologia degli animali in produzione zootecnica	VET/02	B	2	1	3
Statistica I	SECS-S/01	A	2	1	3
Biochimica	BIO/10	B	4	2	6
Anatomia e principi di fisiologia degli animali domestici	VET/01	B	6	3	9
Biologia dei vertebrati di interesse veterinario	VET/01	B	4	2	6
TOTALE			36	24	60

2° anno

Denominazione del corso	SSD	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Economia delle produzioni zootecniche	AGR/01	C	6	3	9
Microbiologia applicata alle produzioni animali	AGR/16	B	6	3	9
Zootecnica Generale e Miglioramento genetico	AGR/17	B	8	4	12
Zootecnica Speciale I	AGR/19	B	8	4	12
Nutrizione e alimentazione animale	AGR/18	B	6	3	9
Fisiopatologia e tecnologia della riproduzione animale	VET/10	C	6	3	9
TOTALE			40	20	60

3° anno

Denominazione del corso	SSD	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Gestione agronomica delle produzioni vegetali per uso zootecnico	AGR/02	B	4	2	6
Macchine ed impianti per le produzioni zootecniche	AGR/09	C	6	3	9
Igiene zootecnica	AGR/19	B	2	1	3
Allevamento dei non ruminanti e benessere animale	AGR/19	B	8	4	12
Idrobiologia ed Acquacoltura	AGR/20	B	4	2	6
Abilità Informatiche	INF/01	F			3
A scelta dello studente		D			9
Prova finale		E	-	-	5
Tirocinio		F	-	-	7
TOTALE			24	12	60

Art. 19 - Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie – LM 69 DM 270/04

Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie si propone di fornire conoscenze avanzate e di formare capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agrario, nonché fornire competenze avanzate nella gestione delle imprese delle filiere alimentari e non alimentari e delle imprese di consulenza e servizi ad esse connesse.

Il corso di Laurea non prevede un'articolazione in *curricula* od orientamenti, è organizzato in corsi monodisciplinari e un corso integrato comprendenti due moduli di SSD diversi. Per questi due corsi l'esame finale sarà condotto insieme dai docenti diversi per i due diversi moduli e la valutazione finale sarà unica, complessiva e collegiale.

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie svolge attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione relativamente alle produzioni vegetali. Obiettivo fondamentale della sua attività è progettare e gestire l'innovazione della produzione agraria, qualitativa e quantitativa, con particolare riferimento alla fertilità del suolo, alla tecnica irrigua, alla produzione e difesa delle piante coltivate e dei progetti di filiera ad essa correlati, comprendendo anche le problematiche della raccolta e conservazione dei prodotti agricoli e del loro marketing, e le problematiche connesse alla coltivazione in aree semiaride.

La sua attività professionale si svolge nelle aziende agrarie e in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti vegetali, nelle Aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni agrarie, negli enti di formazione, negli Uffici Studi e nella libera professione.

Il Laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie, al termine degli studi:

- possiede una solida preparazione di base e una buona padronanza del metodo scientifico, tali da renderlo in grado di ottimizzare e gestire progetti di ricerca e industriale, relativi all'intera filiera delle produzioni vegetali;
- è in grado di analizzare le diverse situazioni di un contesto produttivo e di mercato, di programmare azioni e gestire interventi per migliorare la qualità e l'efficienza della produzione agraria e di ogni altra attività connessa, per garantire la loro sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità;
- ha sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico ed economico sia su quello umano ed etico;
- è in grado di utilizzare, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, preferibilmente l'inglese, con specifico riferimento ai lessici disciplinari;
- possiede gli strumenti cognitivi, gli elementi logici e la familiarità con gli strumenti delle nuove tecnologie informatiche che gli garantiscono un aggiornamento continuo delle conoscenze nello specifico settore professionale e nell'ambito della ricerca scientifica.

Il corso è attivato presso la sede di Potenza.

L'articolazione del corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie è illustrata nel prospetto seguente.

1° anno

Denominazione del corso	SSD	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Floricoltura	AGR/04	B	4	2	6
Chimica della fertilizzazione e degli agrofarmaci	AGR/13	B	6	3	9
Miglioramento genetico e risorse genetiche agrarie	AGR/07	B	4	2	6
Difesa Integrata (Corso Modulare)	AGR/11 AGR/12	B	8	4	12
Idraulica agraria e tecnica degli impianti irrigui	AGR/08	B	6	3	9
Principi e tecniche di aridocoltura ed irrigazione	AGR/02	B	4	2	6
Costruzioni e pianificazione dei sistemi agrari	AGR/10	B	6	3	9
Scelta dello studente		D			9
TOTALE			34	17	66

2° anno

Denominazione del corso	SSD	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Colture erbacee non alimentari	AGR/02	B	6	3	9
Economia e Politica Agraria II	AGR/01	B	6	3	9
Ecologia Generale e degli Agroecosistemi	AGR/02	B	6	3	9
Zootecnia Speciale	AGR/19	B	6	3	9
Abilità informatiche	INF/01	F		3	3
Esame finale e internato di tesi magistrale		E		15	15
TOTALE			24	30	54

Docenti di riferimento:

Prof. Vincenzo CANDIDO
 Prof. Carlo COSENTINO
 Prof. Romualdo COVIELLO
 Prof. Aniello CRESCENZI
 Prof. Piergiorgio GHERBIN
 Prof. Stella LOVELLI
 Prof. Anna Rita RIVELLI
 Prof. Pierluigi SPAGNOLETTI ZEULI

Art. 20 – Corso di Laurea Magistrale in Scienze Forestali e Ambientali – Classe LM 73 - DM 270/04

Il corso di laurea magistrale in Scienze Forestali e Ambientali si propone di fornire conoscenze avanzate e di formare capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore forestale a ambientale, nonché fornire competenze avanzate nella gestione delle imprese della filiera foresta-legno, delle imprese di consulenza e servizi ad esse connesse.

Il corso di Laurea non prevede un'articolazione in *curricula* od orientamenti, è organizzato in corsi monodisciplinari. Nel rispetto del D.M. 270 sono previsti 9 CFU a scelta degli studenti, sotto la guida del coordinamento del Corso di Studio, che consentano un approfondimento di particolari ambiti produttivi. Gli sbocchi professionali più pertinenti sono quelli indicati come professioni specialistiche nelle scienze della salute e della vita (codice ISTAT 2.3.3.1 delle Classificazioni delle Professioni, 2001) e della formazione, della ricerca ed assimilati (codice ISTAT 2.6).

Il corso di Studi prepara alle professioni di :

- Specialisti nelle scienze forestali e ambientali
- Docenti universitari
- Professori di scuola secondaria superiore

Il laureato magistrale in Scienze Forestali e Ambientali svolge attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione relativamente alle produzioni forestali e alla progettazione e pianificazione in campo forestale e ambientale. Obiettivo fondamentale della sua attività è progettare e gestire l'innovazione della produzione forestale, qualitativa e quantitativa, con particolare riferimento alle caratteristiche dei diversi ambienti naturali sia dal punto di vista ambientale che socio economico, e dei progetti di filiera ad essa correlati. L'ambito operativo dall'impresa e dalla filiera si sposta nel contesto più generale della analisi, pianificazione e progettazione di interventi a scala territoriale e di bacino nell'ambito della valorizzazione e progettazione paesaggistica e ambientale. Presupposti fondamentali risultano le conoscenze in merito alle tecniche, alla produzione e alla difesa dei sistemi forestali e ambientali nella loro complessità.

La sua attività professionale si svolge nelle aziende forestali e in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti forestali, nelle Amministrazioni Pubbliche (Corpo Forestale dello Stato) e negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, dei sistemi ambientali e territoriali (Regioni Province, Comunità Montane, Comuni) nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione dell'ambiente e delle produzioni forestali e faunistiche, negli enti di formazione, negli Uffici Studi e nella libera professione.

Il corso è attivato presso la sede di Potenza.

L'articolazione del corso di Laurea Magistrale in Scienze Forestali e Ambientali è illustrata nel prospetto seguente:

1° anno

Denominazione del corso	SSD	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Selvicoltura speciale e processi ecosistemici	AGR/05	B	8	4	12
Protez. Incendi, ecologia del fuoco e restauro aree percorse	AGR/05	B	4	2	6
Idrologia di bacino e gestione delle risorse idriche	AGR/08	B	8	4	12
Microbiologia forestale e ambientale	AGR/16	B	4	2	6
Sicurezza ed ergonomia dei cantieri	AGR/09	B	4	2	6
Micologia	AGR/12	B	4	2	6
Entomologia forestale	AGR/11	B	4	2	6
Costruzioni e pianificazione dei sistemi forestali	AGR/10	B	4	2	6
TOTALE			40	20	60

2° anno

Denominazione del corso	SSD	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Pianificazione Economica, territoriale e ambientale	AGR/01	B	4	2	6
Scelta dello studente		D		12	12
Assestamento forestale e inventari forestali	AGR/05	B	8	4	12
Allevamenti faunistici e venatori e Gestione Faunistica	AGR/19	C	8	4	12
Esame finale e internato di tesi magistrale		E		18	18
TOTALE			20	40	60

Docenti di riferimento:

Prof. Marco BORGHETTI

Prof. Antonio COPPOLA

Prof. Paola D'ANTONIO

Prof. Agostino Maria Silvio FERRARA

Prof. Pierangelo FRESCHI

Prof. Carlo MANERA

Prof. Gian Luigi RANA

Prof. Severino ROMANO

Art. 21 -- Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari - Classe LM70 DM 270/04

Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e di formare capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro-alimentare, nonché la capacità di garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti.

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione relativamente alla produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Obiettivo fondamentale della sua attività è la gestione di funzioni professionali finalizzate al miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso economico e qualitativo, nella garanzia della sostenibilità e della eco-compatibilità delle attività industriali, recependo e proponendo le innovazioni relative alle diverse attività professionali del settore. La sua attività professionale si svolge nelle Industrie Alimentari e in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle Aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli Uffici Studi e nella libera professione.

Il Laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, al termine degli studi:

- possiede una solida preparazione di base e una buona padronanza del metodo scientifico, tali da renderlo in grado di ottimizzare e gestire progetti di ricerca e industriale, relativi all'intera filiera produttiva degli alimenti;
- è in grado di analizzare le diverse situazioni di un contesto produttivo e di mercato, di programmare azioni e gestire interventi per migliorare la qualità e l'efficienza della produzione e di ogni altra attività connessa, per garantire la loro sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità;
- ha sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico ed economico sia su quello umano ed etico;
- è in grado di utilizzare, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, preferibilmente l'inglese, con specifico riferimento ai lessici disciplinari;
- possiede gli strumenti cognitivi, gli elementi logici e la familiarità con gli strumenti delle nuove tecnologie informatiche che gli garantiscono un aggiornamento continuo delle conoscenze nello specifico settore professionale e nell'ambito della ricerca scientifica.

Il corso è attivato presso la sede di Potenza.

L'articolazione del corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è illustrata nel prospetto seguente.

1° anno

Denominazione del corso	SSD	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Biochimica funzionale	BIO/10	B	5	1	6
Biotecnologie microbiche applicate agli alimenti	AGR/16	B	8	4	12
Chimica analitica applicata	CHIM/01	B	4	2	6
Tracciabilità genetica di prodotti alimentari	AGR/07	C	5	1	6
Statistica e analisi di processo	SECS-S/01	C	4	2	6
Chimica degli alimenti	CHIM/10	B	5	1	6
Politica della concorrenza e marketing agro-alimentare	AGR/01	B	7	2	9
Valutazione dei prodotti di origine animale	AGR/19	C	7	2	9
TOTALE			46	14	60

2° anno

Denominazione del corso	SSD	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Tecnologie di produzione degli alimenti	AGR/15	B	7	2	9
Fenomeni di trasporto	ING-IND/10	B	4	2	6
Automazione e controllo dei processi agro-industriali	AGR/09	C	5	1	6
Scelta dello studente		D		9	9
Esame finale e internato di tesi magistrale		E		30	30
TOTALE			16	44	60

Docenti di Riferimento:

Prof. Paolo RICCIO

Prof. Innocenzo CASELLA

Prof. Giuseppina LOGOZZO

Prof. Antonella VASTOLA

Prof. Annamaria PERNA

Prof. Gianpaolo RUOCCO

Prof. Giuseppe ALTIERI

**Art. 22 - Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali – Classe 79/S
DM 509/99**

I laureati nei corsi di laurea specialistica della classe 79/S devono:

- avere un'elevata preparazione culturale di base nei settori della biologia, della fisica, della chimica e della matematica;
- avere piena padronanza del metodo scientifico d'indagine;
- aver approfondite conoscenze tecniche di laboratorio per le fasi dei processi produttivi e per il controllo della qualità nella filiera delle diverse produzioni animali;
- avere una solida preparazione scientifica, tecnica ed operativa negli ambiti disciplinari caratterizzanti la classe;
- essere in grado di svolgere e gestire attività di ricerca, al fine di promuovere e sviluppare innovazione tecnologica e gestionale nei sistemi agro zootecnici e nei campi della produzione, igiene, trasformazione, valorizzazione qualitativa, economica e commercializzazione dei prodotti di origine animale e delle prestazioni degli animali;
- essere in grado di utilizzare fluentemente, in forma scritta ed orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, con riferimento anche ai lessici disciplinari;
- essere in grado di esercitare le attività di competenza con ampia autonomia e piena responsabilità.

Ai fini indicati, i curricula dei corsi di laurea specialistica della classe prevedono:

- l'acquisizione di buone conoscenze di base di biologia, genetica, chimica, fisica e matematica;
- l'acquisizione di conoscenze fondamentali sulla struttura, fisiologia, miglioramento genetico, alimentazione e tecnologia dell'allevamento degli animali di interesse zootecnico, sulle tecniche di produzione e trasformazione dei prodotti di origine animale, sull'igiene delle produzioni animali, sulla tecnologia, meccanizzazione e sui ricoveri degli allevamenti, sull'economia delle imprese zootecniche e di trasformazione e sul mercato delle produzioni animali;
- l'approfondimento specialistico delle conoscenze sulle discipline caratterizzanti;
- l'ampliamento delle conoscenze in discipline affini e integranti per il miglioramento della preparazione scientifica e professionale;
- attività di laboratorio in particolare dedicate alla conoscenza di metodiche sperimentali, alla teoria della misura e all'elaborazione dati, oltre all'uso delle tecnologie agli aspetti informativi e computazionali, e ad attività seminariali tutoriali in piccoli gruppi;
- in relazione a obiettivi specifici, attività esterne come tirocini formativi presso aziende, strutture della pubblica amministrazione e laboratori, oltre a soggiorni di studio presso altre università italiane ed europee, anche nel quadro di accordi internazionali.

Il corso è attivato presso la sede di Potenza.

L'articolazione del corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali è illustrata nel prospetto seguente.

1° anno

Denominazione del corso	SSD	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Botanica applicata	BIO/01	A	4	2	6
Costruzioni Rurali	AGR/10	B	4	2	6
Tecnologie di trasformazione e conservazione dei prodotti zootecnici	AGR/15	B	4	2	6
Biotecnologie applicate al miglioramento genetico	AGR/17	A	8	4	12
Patologia generale e comparata	VET/03	C	4	2	6
Produzione e conservazione dei foraggi	AGR/02	B	4	2	6
Laboratorio di analisi chimica e di biologia molecolare	AGR/13	C	4	2	6
Laboratorio per la valutazione delle produzioni zootecniche	AGR/19	B	6	3	9
Malattie infettive e parassitarie	VET/05	C	2	1	3
TOTALE			40	20	60

2° anno

Denominazione del corso	SSD	Attività Formativa	CFU Lez	CFU Es	CFU tot
Informatica applicata all'analisi statistica	INF/01	A	2	1	3
Estimo ed amministrazione nelle imprese zootecniche	AGR/01	B	4	2	6
Razionamento degli animali di interesse zootecnico e tecnica mangimistica	AGR/18	B	4	2	6
Zootecnica Speciale 2	AGR/19	B	8	4	12
Acquacoltura Speciale e Laboratorio di acquacoltura	AGR/20	B	4	2	6
Tecnologie della riproduzione assistita	VET/10	C	2	1	3
A scelta dello studente		D			6
Prova finale		E			10
Tirocinio		F			8
TOTALE			24	12	60

Allegati

Tabelle Accesso Corsi di Laurea Magistrale

Tabella Accesso LM 69

Per i Corsi di Laurea che si riferiscono alle classi L-26, L-25, L-2, L-13, L-27, L-29, L-38 (DM 270/04)

Ambiti disciplinari	Settori scientifico-disciplinari	Min. CFU	Minimo Ambiti
			Min CFU LM 69
Discipline fisiche	FIS/01	90	3
	FIS/08		
Discipline Matematiche informatiche e statistiche	INF/01 - Informatica		5
	ING-INF/05 - Sistemi di elaborazione delle informazioni		
	MAT/01		
	MAT/09		
	SECS-S/01 - Statistica		
Discipline chimiche	CHIM/03 - Chimica generale e inorganica		8
	CHIM/06 - Chimica organica		
Discipline biologiche	AGR/07 - Genetica agraria		10
	BIO/01 - Botanica generale		
	BIO/02 - Botanica sistematica		
	BIO/03 - Botanica ambientale e applicata		
	BIO/04 - Fisiologia vegetale		
	BIO/05 - Zoologia		
	BIO/13 - Biologia applicata		
Discipline economiche estimative e giuridiche.	AGR/01 - Economia ed estimo rurale		8
	IUS/03 - Diritto agrario		
	IUS/14 - Diritto dell'unione europea		
	SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese		
Discipline della produzione agraria	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee		12
	AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree		
	AGR/04 - Orticoltura e floricoltura		
	AGR/07 - Genetica agraria		
	AGR/13 - Chimica agraria		
	AGR/16 - Microbiologia agraria		
Discipline forestali ed ambientali	AGR/05 - Assestamento forestale e selvicoltura	0	
	AGR/14 - Pedologia		
	BIO/07 - Ecologia		
	GEO/02 - Geologia stratigrafica e sedimentologica		
	GEO/04 - Geografia fisica e geomorfologia		
	GEO/06 - Mineralogia		
	GEO/07 - Petrologia e petrografia		
	ING-IND/09 - Sistemi per l'energia e l'ambiente		
Discipline della difesa	AGR/11 - Entomologia generale e applicata	6	
	AGR/12 - Patologia vegetale		
	VET/05 - Malattie infettive degli animali domestici		
	VET/06 - Parassitologia e malattie parassitarie degli animali		
Discipline delle scienze animali	AGR/17 - Zootecnica generale e miglioramento genetico	6	
	AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale		
	AGR/19 - Zootecnica speciale		
	AGR/20 - Zoocolture		

	VET/01 - Anatomia degli animali domestici		
	VET/02 - Fisiologia veterinaria		
Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	AGR/08 - Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali		8
	AGR/09 - Meccanica agraria		
	AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale		
	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari		
	ICAR/06 - Topografia e cartografia		
	ICAR/15 - Architettura del paesaggio		
Discipline delle tecnologie del legno	AGR/06 - Tecnologia del legno e utilizzazioni forestali		0
	CHIM/05 - Scienza e tecnologia dei materiali polimerici		0
	ING-IND/22 - Scienza e tecnologia dei materiali		0

Per i Corsi di Laurea che si riferiscono alle classi di laurea 20, 1, 12, 21, 24 e 40 (ex DM 509/99).

Ambiti disciplinari	Settori scientifico-disciplinari	Min. CFU	Minimo Ambiti
			Min CFU - LM 69
Matematica, informatica, fisica e statistica	FIS/01 - Fisica sperimentale	90	8
	FIS/02 - Fisica teorica, modelli e metodi matematici		
	FIS/03 - Fisica della materia		
	FIS/04 - Fisica nucleare e subnucleare		
	FIS/05 - Astronomia e astrofisica		
	FIS/06 - Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre		
	FIS/07 - Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)		
	FIS/08 - Didattica e storia della fisica		
	INF/01 - Informatica		
	ING-INF/05 - Sistemi di elaborazione delle informazioni		
	MAT/01 - Logica matematica		
	MAT/02 - Algebra		
	MAT/03 - Geometria		
	MAT/04 - Matematiche complementari		
	MAT/05 - Analisi matematica		
	MAT/06 - Probabilità e statistica matematica		
	MAT/07 - Fisica matematica		
	MAT/08 - Analisi numerica		
	MAT/09 - Ricerca operativa		
	SECS-S/01 - Statistica		
Chimica	CHIM/03 - Chimica generale e inorganica		8
	CHIM/06 - Chimica organica		
Biologia	AGR/07 - Genetica agraria		10
	BIO/01 - Botanica generale		
	BIO/02 - Botanica sistematica		
	BIO/03 - Botanica ambientale e applicata		
	BIO/05 - Zoologia		
BIO/10 - Biochimica			
Economico, giuridico ed	AGR/01 - Economia ed estimo rurale		8
	IUS/03 - Diritto agrario		

estimativo	IUS/14 - Diritto dell'unione europea	
	SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese	
Produzione vegetale	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee	12
	AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree	
	AGR/04 - Orticoltura e floricoltura	
	AGR/07 - Genetica agraria	
	AGR/13 - Chimica agraria	
	BIO/04 - Fisiologia vegetale	
Forestale e ambientale	AGR/05 - Assestamento forestale e selvicoltura	0
	AGR/14 - Pedologia	
	BIO/07 - Ecologia	
	GEO/02 - Geologia stratigrafica e sedimentologica	
	GEO/05 - Geologia applicata	
Difesa	AGR/11 - Entomologia generale e applicata	12
	AGR/12 - Patologia vegetale	
	VET/05 - Malattie infettive degli animali domestici	
	VET/06 - Parassitologia e malattie parassitarie degli animali	
Zootecnica	AGR/17 - Zootecnica generale e miglioramento genetico	6
	AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale	
	AGR/19 - Zootecnica speciale	
	AGR/20 - Zoocolture	
Genio rurale	AGR/08 - Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali	8
	AGR/09 - Meccanica agraria	
	AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale	
	ICAR/06 - Topografia e cartografia	
Tecnologia del legno	AGR/06 - Tecnologia del legno e utilizzazioni forestali	0
	CHIM/05 - Scienza e tecnologia dei materiali polimerici	
	ING-IND/16 - Tecnologie e sistemi di lavorazione	
	ING-IND/22 - Scienza e tecnologia dei materiali	
Tecnologia alimentare	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari	3
	AGR/16 - Microbiologia agraria	
	CHIM/06 - Chimica organica	
	CHIM/10 - Chimica degli alimenti	
	CHIM/11 - Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	
	ING-IND/10 - Fisica tecnica industriale	
	ING-IND/27 - Chimica industriale e tecnologica	

Il totale tra attività formative di base e caratterizzanti non deve essere inferiore a 90 CFU.

Eventuali integrazioni curriculari in termini di CFU devono essere acquisite prima della verifica della preparazione individuale (art. 6 comma 1 DM 16/3/2007).

Tabella Accesso LM 70

Per i Corsi di Laurea che si riferiscono alle classi L-26, L-25, L-2, L-13, L-27, L-29, L-38 (DM 270/04)

Ambiti disciplinari	Settori scientifico-disciplinari	Min. CFU	Minimo Ambiti
			Min CFU LM 70
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 - FIS/08	90	9
	INF/01 - Informatica		
	ING-INF/05 – Sistemi di elaborazione delle informazioni		
	MAT/01		
	MAT/09		
	SECS-S/01 - Statistica		
Discipline chimiche	CHIM/01 - Chimica analitica	90	18
	CHIM/02 - Chimica fisica		
	CHIM/03 - Chimica generale e inorganica		
	CHIM/06 - Chimica organica		
Discipline biologiche	BIO/01 - Botanica generale	90	6
	BIO/02 - Botanica sistematica		
	BIO/03 - Botanica ambientale e applicata		
	BIO/04 - Fisiologia vegetale		
	BIO/05 - Zoologia		
	BIO/10 - Biochimica		
	BIO/11 - Biologia molecolare		
	BIO/13 - Biologia applicata		
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee	90	24
	AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree		
	AGR/09 - Meccanica agraria		
	AGR/13 - Chimica agraria		
	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari		
	AGR/16 - Microbiologia agraria		
	AGR/17 - Zootecnica generale e miglioramento genetico		
	AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale		
	AGR/19 - Zootecnica speciale		
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/07 - Genetica agraria	90	12
	AGR/11 - Entomologia generale e applicata		
	AGR/12 - Patologia vegetale		
	BIO/09 - Fisiologia		
	CHIM/01 - Chimica analitica		
	CHIM/07 - Fondamenti chimici delle tecnologie		
	CHIM/10 - Chimica degli alimenti		
	CHIM/11 - Chimica e biotecnologia delle fermentazioni		
	ING-IND/10 - Fisica tecnica industriale		
	ING-IND/11 - Fisica tecnica ambientale		
	ING-IND/22 - Scienza e tecnologia dei materiali		
	MED/42 - Igiene generale e applicata		
	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate		
	VET/01 - Anatomia degli animali domestici		
VET/04 - Ispezione degli alimenti di origine animale			
Discipline	AGR/01 - Economia ed estimo rurale	90	6

economiche e giuridiche	IUS/03 - Diritto agrario		
	IUS/14 - Diritto dell'unione europea		
	SECS-P/01 - Economia politica		
	SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese		
	SECS-P/10 - Organizzazione aziendale		

Per i Corsi di Laurea che si riferiscono alle classi di laurea 20, 1, 12, 21, 24 e 40 (ex DM 509/99).

Ambiti disciplinari	Settori scientifico-disciplinari	Min. CFU	Minimo Ambiti
			Min CFU - LM 70
Matematica, informatica, fisica e statistica	FIS/01 - Fisica sperimentale	90	9
	FIS/02 - Fisica teorica, modelli e metodi matematici		
	FIS/03 - Fisica della materia		
	FIS/04 - Fisica nucleare e subnucleare		
	FIS/05 - Astronomia e astrofisica		
	FIS/06 - Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre		
	FIS/07 - Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)		
	FIS/08 - Didattica e storia della fisica		
	INF/01 - Informatica		
	ING-INF/05 - Sistemi di elaborazione delle informazioni		
	MAT/01 - Logica matematica		
	MAT/02 - Algebra		
	MAT/03 - Geometria		
	MAT/04 - Matematiche complementari		
	MAT/05 - Analisi matematica		
	MAT/06 - Probabilità e statistica matematica		
	MAT/07 - Fisica matematica		
	MAT/08 - Analisi numerica		
	MAT/09 - Ricerca operativa		
SECS-S/01 - Statistica			
Chimica	CHIM/03 - Chimica generale e inorganica		9
	CHIM/06 - Chimica organica		
Biologia	AGR/07 - Genetica agraria		9
	BIO/01 - Botanica generale		
	BIO/02 - Botanica sistematica		
	BIO/03 - Botanica ambientale e applicata		
	BIO/05 - Zoologia		
BIO/10 - Biochimica			
Economico, giuridico ed estimativo	AGR/01 - Economia ed estimo rurale		9
	IUS/03 - Diritto agrario		
	IUS/14 - Diritto dell'unione europea		
	SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese		
Produzione vegetale	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee		
	AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree		
	AGR/04 - Orticoltura e floricoltura		

	AGR/07 - Genetica agraria	6
	AGR/13 - Chimica agraria	
	BIO/04 - Fisiologia vegetale	
Forestale e ambientale	AGR/05 - Assestamento forestale e selvicoltura	—
	AGR/14 - Pedologia	
	BIO/07 - Ecologia	
	GEO/02 - Geologia stratigrafica e sedimentologica	
	GEO/05 - Geologia applicata	
Difesa	AGR/11 - Entomologia generale e applicata	3
	AGR/12 - Patologia vegetale	
	VET/05 - Malattie infettive degli animali domestici	
	VET/06 - Parassitologia e malattie parassitarie degli animali	
Zootecnica	AGR/17 - Zootecnica generale e miglioramento genetico	—
	AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale	
	AGR/19 - Zootecnica speciale	
	AGR/20 - Zoocolture	
Genio rurale	AGR/08 - Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali	6
	AGR/09 - Meccanica agraria	
	AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale	
	ICAR/06 - Topografia e cartografia	
Tecnologia del legno	AGR/06 - Tecnologia del legno e utilizzazioni forestali	—
	CHIM/05 - Scienza e tecnologia dei materiali polimerici	
	ING-IND/16 - Tecnologie e sistemi di lavorazione	
	ING-IND/22 - Scienza e tecnologia dei materiali	
Tecnologia alimentare	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari	24
	AGR/16 - Microbiologia agraria	
	CHIM/06 - Chimica organica	
	CHIM/10 - Chimica degli alimenti	
	CHIM/11 - Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	
	ING-IND/10 - Fisica tecnica industriale	
	ING-IND/27 - Chimica industriale e tecnologica	

Tabella Accesso LM 73

Per i Corsi di Laurea che si riferiscono alle classi L-2, L-13, L-21, L-25, L-26, L-32, e L-38 (DM 270/04)

Ambiti disciplinari	Settori scientifico-disciplinari	Min. CFU	Minimo Ambiti
			Min CFU - LM 73
Matematica, informatica, fisica e statistica	FIS/01 - Fisica sperimentale	90	6
	FIS/02 - Fisica teorica, modelli e metodi matematici		
	FIS/03 - Fisica della materia		
	FIS/04 - Fisica nucleare e subnucleare		
	FIS/05 - Astronomia e astrofisica		
	FIS/06 - Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre		
	FIS/07 - Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)		
	FIS/08 - Didattica e storia della fisica		
	INF/01 - Informatica		
	ING-INF/05 - Sistemi di elaborazione delle informazioni		
	MAT/01 - Logica matematica		
	MAT/02 - Algebra		
	MAT/03 - Geometria		
	MAT/04 - Matematiche complementari		
	MAT/05 - Analisi matematica		
	MAT/06 - Probabilità e statistica matematica		
	MAT/07 - Fisica matematica		
	MAT/08 - Analisi numerica		
	MAT/09 - Ricerca operativa		
	SECS-S/01 - Statistica		
Chimica	CHIM/03 - Chimica generale e inorganica		3
	CHIM/06 - Chimica organica		
Biologia	AGR/07 - Genetica agraria		6
	BIO/01 - Botanica generale		
	BIO/02 - Botanica sistematica		
	BIO/03 - Botanica ambientale e applicata		
	BIO/05 - Zoologia		
BIO/10 - Biochimica			
Economico, giuridico ed estimativo	AGR/01 - Economia ed estimo rurale		6
	IUS/03 - Diritto agrario		
	IUS/14 - Diritto dell'unione europea		
	SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese		
Produzione vegetale	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee		6
	AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree		
	AGR/04 - Orticoltura e floricoltura		
	AGR/07 - Genetica agraria		
	AGR/13 - Chimica agraria		
	BIO/04 - Fisiologia vegetale		
Forestale e ambientale	AGR/05 - Assestamento forestale e selvicoltura		6
	AGR/14 - Pedologia		
	BIO/07 - Ecologia		
	GEO/02 - Geologia stratigrafica e sedimentologica		

	GEO/05 - Geologia applicata		
Difesa	AGR/11 - Entomologia generale e applicata		3
	AGR/12 - Patologia vegetale		
	VET/05 - Malattie infettive degli animali domestici		
	VET/06 - Parassitologia e malattie parassitarie degli animali		
Zootecnica	AGR/17 - Zootecnica generale e miglioramento genetico		0
	AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale		
	AGR/19 - Zootecnica speciale		
	AGR/20 - Zoocolture		
Genio rurale	AGR/08 - Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali		3
	AGR/09 - Meccanica agraria		
	AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale		
	ICAR/06 - Topografia e cartografia		
Tecnologia del legno	AGR/06 - Tecnologia del legno e utilizzazioni forestali		0
	CHIM/05 - Scienza e tecnologia dei materiali polimerici		
	ING-IND/16 - Tecnologie e sistemi di lavorazione		
	ING-IND/22 - Scienza e tecnologia dei materiali		
Tecnologia alimentare	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari		6
	AGR/16 - Microbiologia agraria		
	CHIM/06 - Chimica organica		
	CHIM/10 - Chimica degli alimenti		
	CHIM/11 - Chimica e biotecnologia delle fermentazioni		
	ING-IND/10 - Fisica tecnica industriale		
	ING-IND/27 - Chimica industriale e tecnologica		

Per i Corsi di Laurea che si riferiscono alle classi di laurea 1, 7, 12, 20, 27 e 40 (ex DM 509/99).

Ambiti disciplinari	Settori scientifico-disciplinari	Min. CFU	Minimo Ambiti
			Min CFU - LM 73
Matematica, informatica, fisica e statistica	FIS/01 - Fisica sperimentale	90	6
	FIS/02 - Fisica teorica, modelli e metodi matematici		
	FIS/03 - Fisica della materia		
	FIS/04 - Fisica nucleare e subnucleare		
	FIS/05 - Astronomia e astrofisica		
	FIS/06 - Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre		
	FIS/07 - Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)		
	FIS/08 - Didattica e storia della fisica		
	INF/01 - Informatica		
	ING-INF/05 - Sistemi di elaborazione delle informazioni		
	MAT/01 - Logica matematica		
	MAT/02 - Algebra		
	MAT/03 - Geometria		
	MAT/04 - Matematiche complementari		
	MAT/05 - Analisi matematica		
	MAT/06 - Probabilità e statistica matematica		
	MAT/07 - Fisica matematica		
	MAT/08 - Analisi numerica		

	MAT/09 - Ricerca operativa		
	SECS-S/01 - Statistica		
Chimica	CHIM/03 - Chimica generale e inorganica		3
	CHIM/06 - Chimica organica		
Biologia	AGR/07 - Genetica agraria		6
	BIO/01 - Botanica generale		
	BIO/02 - Botanica sistematica		
	BIO/03 - Botanica ambientale e applicata		
	BIO/05 - Zoologia		
	BIO/10 - Biochimica		
Economico, giuridico ed estimativo	AGR/01 - Economia ed estimo rurale		6
	IUS/03 - Diritto agrario		
	IUS/14 - Diritto dell'unione europea		
	SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese		
Produzione vegetale	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee		6
	AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree		
	AGR/04 - Orticoltura e floricoltura		
	AGR/07 - Genetica agraria		
	AGR/13 - Chimica agraria		
	BIO/04 - Fisiologia vegetale		
Forestale e ambientale	AGR/05 - Assestamento forestale e selvicoltura		6
	AGR/14 - Pedologia		
	BIO/07 - Ecologia		
	GEO/02 - Geologia stratigrafica e sedimentologica		
	GEO/05 - Geologia applicata		
Difesa	AGR/11 - Entomologia generale e applicata		3
	AGR/12 - Patologia vegetale		
	VET/05 - Malattie infettive degli animali domestici		
	VET/06 - Parassitologia e malattie parassitarie degli animali		
Zootecnica	AGR/17 - Zootecnica generale e miglioramento genetico		0
	AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale		
	AGR/19 - Zootecnica speciale		
	AGR/20 - Zoocolture		
Genio rurale	AGR/08 - Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali		3
	AGR/09 - Meccanica agraria		
	AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale		
	ICAR/06 - Topografia e cartografia		
Tecnologia del legno	AGR/06 - Tecnologia del legno e utilizzazioni forestali		0
	CHIM/05 - Scienza e tecnologia dei materiali polimerici		
	ING-IND/16 - Tecnologie e sistemi di lavorazione		
	ING-IND/22 - Scienza e tecnologia dei materiali		
Tecnologia alimentare	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari		6
	AGR/16 - Microbiologia agraria		
	CHIM/06 - Chimica organica		
	CHIM/10 - Chimica degli alimenti		
	CHIM/11 - Chimica e biotecnologia delle fermentazioni		
	ING-IND/10 - Fisica tecnica industriale		
	ING-IND/27 - Chimica industriale e tecnologica		

Il totale tra attività formative di base e caratterizzanti non deve essere inferiore a 90 CFU.

Eventuali integrazioni curriculari in termini di CFU devono essere acquisite prima della verifica della preparazione individuale (art. 6 comma 1 DM 16/3/2007).