



**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA**  
DAFE - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali

**REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN**  
**Tecnologie Alimentari**  
**(Classe L 26)**  
**Coorte 2025/2026**

**Art. 1 - Finalità**

1. Il presente Regolamento Didattico definisce, ai sensi di quanto previsto dall'art. 12 del D.M. 270/2004, dal Regolamento Didattico di Ateneo, i contenuti didattici e gli aspetti organizzativi del Corso di laurea (Cds) in Tecnologie Alimentari, istituito presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali (DAFE) dell'Università degli Studi della Basilicata ed appartenente alla classe L-26 delle lauree in Scienze e Tecnologie Alimentari (D.M. 16 marzo 2007).
2. Organo di governo del Corso di laurea è il Consiglio di Corso di Studio (CCdS), secondo quanto previsto dall'art. 29 dello Statuto dell'Università degli Studi della Basilicata, disciplina l'organizzazione e le procedure di funzionamento del Consiglio del Corso di Studi del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali (DAFE), nel seguito denominato Dipartimento, istituito con Decreto Rettorale n. 280 del 10 maggio 2024 ed attivata con DR n. 505 del 7 agosto 2024 e dal Regolamento di funzionamento del Consiglio di Corso di Studi, emanato con Decreto del Direttore del DAFE n. 13 del 1/10/2024 ed entrato in vigore il 2/10/2024.

**Art. 2 -Contenuti del Regolamento**

1. Il presente Regolamento didattico determina, per la Coorte dell'AA. 2025/26, in particolare:
  - a) l'elenco degli insegnamenti, con l'indicazione dei settori scientifico disciplinari di riferimento e dell'eventuale articolazione in moduli, nonché delle altre attività formative;
  - b) gli obiettivi formativi specifici, i crediti e le eventuali propedeuticità di ogni insegnamento e di ogni altra attività formativa;
  - c) i curricula offerti agli studenti e le regole di presentazione, ove necessario, dei piani di studio individuali;
  - d) le conoscenze necessarie per la proficua frequenza dei corsi, le modalità per il loro accertamento e per l'eventuale integrazione secondo quanto previsto dall'art. 6 comma 1 del D.M. 270/2004;
  - e) la tipologia delle forme didattiche, anche a distanza, degli esami e delle altre verifiche del profitto degli studenti;
  - f) le disposizioni sull'obbligo di frequenza;
  - g) le modalità di svolgimento della prova conclusiva del Corso di laurea;
  - h) le modalità per la valutazione delle attività didattiche;
  - i) i criteri per il riconoscimento dei crediti formativi acquisiti in altri corsi di studio o in altri percorsi formativi;
  - j) i tipi e le modalità di tutorato.

**Art. 3 - Obiettivi formativi specifici**

1. 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, il rispetto della normativa in tema di produzione e commercializzazione degli alimenti, la riduzione degli sprechi, la conciliazione di economia ed etica nella produzione, la conservazione, e la distribuzione



degli alimenti. Gli sbocchi professionali più pertinenti sono quelli indicati come Professioni tecniche in campo scientifico, ingegneristico e della produzione (Tecnici della produzione manifatturiera - 3.1.5.3.0), o come professioni tecniche nelle Scienze della salute e della vita (Tecnici dei prodotti alimentari - 3.2.2.3.2).

2. Il Laureato in Tecnologie Alimentari svolge compiti tecnici di gestione e controllo nelle attività di produzione, conservazione, confezionamento e distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Obiettivo generale delle sue funzioni professionali, anche a supporto ed integrazione di altre, è il miglioramento della qualità dei prodotti alimentari e dell'efficienza, anche economica, dei loro processi di produzione, garantendo il rispetto delle normative nazionali e comunitarie, la sostenibilità e la eco-compatibilità delle attività industriali e recependo le innovazioni tecniche e organizzative.
3. La sua attività professionale si svolge principalmente nelle industrie alimentari, in tutte le aziende che operano per la produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione e somministrazione 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.
4. Il Laureato in Tecnologie Alimentari, al termine degli studi:
  - possiede conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica organica ed inorganica, della biochimica, della genetica e dell'informatica, finalizzate alla loro applicazione nelle scienze e tecnologie degli alimenti;
  - possiede conoscenze di base sulle tecnologie di produzione delle materie prime di origine vegetale e animale;
  - conosce i metodi di indagine propri delle scienze e tecnologie alimentari, compresi gli elementi di ingegneria alimentare e macchine e impianti per l'industria alimentare, i processi della tecnologia alimentare e la microbiologia degli alimenti;
  - conosce le problematiche relative alla sicurezza e alla valutazione della qualità degli alimenti;
  - ha competenze circa i principi della legislazione alimentare e la loro applicazione, i principali organismi competenti per la gestione della qualità a livello nazionale ed europeo;
  - è in grado di eseguire le principali categorie di analisi chimiche, microbiologiche e sensoriali necessarie a valutare la qualità degli alimenti e di interpretarne i risultati nel contesto dell'assicurazione qualità;
  - è in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché di finalizzare le proprie conoscenze all'applicazione di soluzioni a problemi tecnologici lungo l'intera filiera di trasformazione e distribuzione degli alimenti;
  - è in grado di analizzare e valutare i dati e le informazioni relativi alla produzione, al mercato di riferimento e alle politiche di settore al fine di definire strategie e strumenti per il miglioramento della qualità della produzione agro-alimentare, per l'aumento dell'efficienza del processo produttivo e per l'aumento della sostenibilità delle filiere agroalimentari nel loro complesso;
  - è in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, nell'ambito disciplinare specifico, in 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 tecnologie della comunicazione e dell'informatica.
5. I risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio, sono:



- **Conoscenza e capacità di comprensione (*knowledge and understanding*)**

Il Laureato in Tecnologie Alimentari, in conformità con gli obiettivi formativi specifici, conseguirà:

- ✓ Conoscenze delle discipline di base: matematica, fisica, chimica generale, inorganica ed organica, biochimica e genetica, che permetteranno loro di disporre degli strumenti cognitivi per meglio interpretare ed apprendere i contenuti e le problematiche proprie delle discipline caratterizzanti;
- ✓ Conoscenze delle discipline caratterizzanti: conoscenze necessarie per la valutazione della qualità chimica, fisica, microbiologica, nutrizionale e sensoriale dei prodotti alimentari, la conduzione e la gestione di processi produttivi nel segno delle moderne norme procedurali in termini di qualità e sicurezza, dell'economia d'impresa e del marketing; le competenze per effettuare una scelta razionale dei processi e delle fasi di trasformazione più idonee per una moderna produzione alimentare e/o somministrazione degli alimenti.
- ✓ Competenze adeguate per affrontare un comparto come quello alimentare spiccatamente multidisciplinare e dinamico, utilizzo dei metodi di indagine scientifica e dei risultati delle ricerche e sperimentazione dei diversi ambiti a fini professionali, all'applicazione di metodi di *problem setting* e *problem solving* nonché finalizzate alla soluzione dei molteplici problemi applicativi del settore alimentare. Tali conoscenze e competenze verranno conseguite attraverso la partecipazione a lezioni frontali, esercitazioni pratiche, visite aziendali - nel corso delle quali saranno utilizzati metodi di didattica attiva, studi di caso, seminari e workshop e lo studio personale.

La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avverrà attraverso prove di verifica (in itinere e finali) di tipo scritto e/o orale al termine delle quali verrà assegnata una votazione o un giudizio.

- **Capacità di applicare conoscenza e comprensione (*applying knowledge and understanding*)**

Il laureato in Tecnologie Alimentari sarà in grado di applicare le conoscenze acquisite al fine di:

- ✓ affrontare in modo adeguato la gestione delle attrezzature e dei processi, del controllo di qualità nelle strategie aziendali, utilizzando un corretto linguaggio tecnico;
- ✓ implementare i metodi di indagine propri delle tecnologie alimentari per la caratterizzazione, il controllo e l'innovazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti;
- ✓ applicare 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;
- ✓ valutare le caratteristiche delle matrici biologiche alimentari in termini di composizione e di struttura e di modificazione a seguito dei processi tecnologici;
- ✓ valutare le caratteristiche nutrizionali dei prodotti alimentari, potendo interagire più attivamente con le figure professionali adibite alla elaborazione di specifici regimi nutrizionali e dietetici e potendo anche collaborare allo sviluppo di prodotti nuovi, funzionali e per alimentazioni particolari;
- ✓ di acquisire le informazioni necessarie e valutare 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, per garantirne la sostenibilità ambientale e la eco-compatibilità;

6. La verifica di queste capacità avviene attraverso prove scritte e/o orali relative ai corsi di insegnamento e la redazione di elaborati o progetti che prevedono autonomia critica oltre che l'acquisizione di concetti, strumenti e metodologie apprese.

- **Autonomia di giudizio (*making judgements*)**

Il laureato in Tecnologie Alimentari deve avere la capacità di utilizzare il metodo scientifico per acquisire le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato per formulare giudizi autonomi ed attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza delle produzioni di alimenti e bevande e di ogni altra attività connessa, garantirne la sostenibilità della filiera agroalimentare nel suo complesso. Il livello di autonomia raggiunto sarà valutato tramite prove di verifica anche al termine del percorso formativo attraverso la predisposizione dell'elaborato finale.

- **Abilità comunicative (*communication skills*)**

Il laureato in Tecnologie Alimentari saprà comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, informazioni, idee, problemi e soluzioni a interlocutori specialisti e non specialisti, anche utilizzando nell'ambito specifico delle discipline la lingua inglese. L'acquisizione delle abilità comunicative sarà verificata nel corso delle varie prove di esame, nell'esposizione della relazione di tirocinio e della prova finale.

- **Capacità di apprendimento (*learning skills*)**

Il laureato in Tecnologie Alimentari deve aver sviluppato quella capacità di apprendimento che è necessaria sia per intraprendere studi successivi a livello avanzato in ambito alimentare con un alto grado di autonomia, anche per l'aggiornamento continuo delle conoscenze nel settore Alimentare.

**Art. 4 – Piano di Studi del Corso di laurea, organizzazione didattica e impegno formativo**

1- Il percorso didattico nel rispetto dell'articolazione in ambiti, è strutturato come segue:

**DENOMINAZIONE CORSO: TECNOLOGIE ALIMENTARI  
CFU TOTALI: 180**

| I ANNO: A.A. 2025/2026         |             |            |      |   |          |         |          |          |          |          |
|--------------------------------|-------------|------------|------|---|----------|---------|----------|----------|----------|----------|
| Insegnamento                   | SSD vecchio | SSD nuovo  | TAF  | Ambito Disciplinare   | CF U Lez | CF U Es | CF U tot | OR E Lez | O R E Es | OR E tot |
| Chimica organica               | CHIM/06     | CHE M-05/A | BASE | Discipline chimiche   | 5        | 1       | 6        | 40       | 20       | 60       |
| Chimica generale ed inorganica | CHIM/03     | CHE M-03/A | BASE | Discipline chimiche   | 5        | 1       | 6        | 40       | 20       | 60       |
| Matematica                     | MAT/05      | MAT H-03/A | BASE | Discipline Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche | 5        | 1       | 6        | 40       | 20       | 60       |
| Fisica                         | FIS/07      | PHYS -06/A | BASE | Discipline Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche | 5        | 1       | 6        | 40       | 20       | 60       |



|   |                    |                  |                 |  |                |               |                |                |               |                |  |
|---|--------------------|------------------|-----------------|--|----------------|---------------|----------------|----------------|---------------|----------------|--|
| <b>C.I. Produzioni Primarie</b>                               |                    |                  |                 |  |                |               |                |                |               |                |  |
| <i>Produzioni vegetali</i>                                    | AGR/02             | AGRI-02/A        | AFFINE          |  | 5              | 1             | <b>12</b>      | 40             | 20            | 60             |  |
| <i>Produzioni animali</i>                                     | AGR/19             | AGRI-09/C        | AFFINE          |  | 5              | 1             |                | 40             | 20            | 60             |  |
| Genetica  | AGR/07             | AGRI-06/A        | AFFINE          |  | 5              | 1             | <b>6</b>       | 40             | 20            | <b>60</b>      |  |
| <b>C.I. Difesa delle derrate alimentari</b>                   |                    |                  |                 |  |                |               |                |                |               |                |  |
| <i>Difesa degli Alimenti dagli Animali Infestanti</i>         | AGR/11             | AGRI-05/A        | CARATTERIZZANTE | Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti | 5              | 1             | <b>12</b>      | 40             | 20            | <b>60</b>      |  |
| <i>Patologia delle derrate alimentari</i>                     | AGR/12             | AGRI-05/B        | CARATTERIZZANTE | Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi degli alimenti   | 5              | 1             |                | 40             | 20            | <b>60</b>      |  |
| Inglese   |                    |                  | ALTRE           | Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera                   | 6              | 0             | <b>6</b>       |                |               |                |  |
| <b>TOTALE CFU I ANNO</b>                                      |                    |                  |                 |  |                |               | <b>60</b>      |                |               |                |  |
| <b>II ANNO: A.A. 2026/2027</b>                                |                    |                  |                 |  |                |               |                |                |               |                |  |
| <b>Insegnamento</b>   | <b>SSD vecchio</b> | <b>SSD nuovo</b> | <b>TAF</b>      | <b>Ambito Disciplinare</b>   | <b>CFU Lez</b> | <b>CFU Es</b> | <b>CFU tot</b> | <b>ORE Lez</b> | <b>ORE Es</b> | <b>ORE tot</b> |  |
| Biochimica generale e principi di biochimica della nutrizione | BIO/10             | BIOS-07/A        | BASE            | Discipline biologiche  | 8              | 1             | <b>9</b>       | 64             | 20            | <b>84</b>      |  |
| <b>C.I. Analisi degli Alimenti</b>                            |                    |                  |                 |  |                |               |                |                |               |                |  |
| <i>Merceoologia e Analisi sensoriale</i>                      | AGR/15             | AGRI-07/A        | CARATTERIZZANTE | Discipline della tecnologia alimentare                                       | 5              | 1             | <b>12</b>      | 40             | 20            | <b>60</b>      |  |
| <i>Analisi chimiche, fisiche e strumentali</i>                | AGR/15             | AGRI-07/A        | CARATTERIZZANTE | Discipline della tecnologia alimentare                                       | 5              | 1             |                | 40             | 20            | <b>60</b>      |  |
| <b>C.I. Ingegneria per le produzioni alimentari</b>           |                    |                  |                 |  |                |               |                |                |               |                |  |
| <i>Principi di macchine ed impianti</i>                       | AGR/09             | AGRI-04/B        | CARATTERIZZANTE | Discipline della produzione agroalimentare                                   | 5              | 1             | <b>12</b>      | 40             | 20            | <b>60</b>      |  |
| <i>Macchine e impianti per le industrie alimentari</i>        | AGR/09             | AGRI-04/B        | CARATTERIZZANTE | Discipline della produzione agroalimentare                                   | 5              | 1             |                | 40             | 20            | <b>60</b>      |  |
| Economia e politica agroalimentare                            | AGR/01             | AGRI-01/A        | CARATTERIZZANTE | Discipline economiche e giuridiche   | 8              | 1             | <b>9</b>       | 64             | 20            | <b>84</b>      |  |
| Microbiologia generale  | AGR/16             | AGRI-08/A        | CARATTERIZZANTE | Discipline della tecnologia alimentare                                       | 5              | 1             | <b>6</b>       | 40             | 20            | <b>60</b>      |  |
| Insegnamenti a scelta dello studente                          |                    |                  | ALTRE           |  |                |               | <b>12</b>      |                |               |                |  |
| <b>TOTALE CFU II ANNO</b>                                     |                    |                  |                 |  |                |               | <b>60</b>      |                |               |                |  |



| III ANNO: A.A. 2027/2028                        |             |           |                   |  |          |         |           |          |         |          |
|---|-------------|-----------|-------------------|--|----------|---------|-----------|----------|---------|----------|
| Insegnamento                                    | SSD vecchio | SSD nuovo | TAF               | Ambito Disciplinare  | CF U Lez | CF U Es | CF U tot  | OR E Lez | OR E Es | OR E tot |
| Microbiologia degli alimenti                    | AGR/16      | AGRI-08/A | CARATTERIZZAZIONE | Discipline della tecnologia alimentare                                       | 8        | 1       | 9         | 64       | 20      | 84       |
| <b>C.I. Tecnologie Alimentari 1</b>             |             |           |                   |  |          |         |           |          |         |          |
| <i>Operazioni unitarie</i>                      | AGR/15      | AGRI-07/A | CARATTERIZZAZIONE | Discipline della tecnologia alimentare                                       | 5        | 1       | 12        | 40       | 20      | 60       |
| <i>Ingegneria Alimentare Applicata</i>          | AGR/09      | AGRI-04/B | CARATTERIZZAZIONE | Discipline della produzione agroalimentare                                   | 5        | 1       |           | 40       | 20      | 60       |
| Tecnologie Alimentari 2 e Principi di packaging | AGR/15      | AGRI-07/A | CARATTERIZZAZIONE | Discipline della tecnologia alimentare                                       | 10       | 2       | 12        | 80       | 40      | 120      |
| Sicurezza e conservazione degli alimenti        | AGR/16      | AGRI-08/A | CARATTERIZZAZIONE | Discipline della tecnologia alimentare                                       | 5        | 1       | 6         | 40       | 20      | 60       |
| Legislazione Alimentare                         | IUS/03      | GIUR-03/B | CARATTERIZZAZIONE | Discipline economiche e giuridiche   | 5        | 1       | 6         | 40       | 20      | 60       |
| Fisiologia della nutrizione                     | BIO/09      | BIOS-06/A | CARATTERIZZAZIONE | Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti | 5        | 1       | 6         | 40       | 20      | 60       |
| Tirocinio Pratico-Applicativo                   |             |           |                   |  |          |         | 6         |          |         |          |
| Esame finale                                    |             |           |                   |  |          |         | 3         |          |         |          |
| <b>TOTALE CFU III ANNO</b>                      |             |           |                   |  |          |         | <b>60</b> |          |         |          |

- 2- Il Corso di laurea in Tecnologie Alimentari ha una durata normale di tre anni, il primo dei quali è strutturato in sottoperiodi all'interno del semestre (trimestri). Durante il triennio lo studente dovrà acquisire 153 crediti formativi per insegnamenti obbligatori, 12 crediti a scelta autonoma tra le attività formative programmate dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, 6 crediti per attività di tirocinio pratico applicativo, 6 crediti per corsi volti a garantire la idoneità della conoscenza della lingua Inglese e 3 crediti per la prova finale. L'attività normale dello studente corrisponde al conseguimento di 180 crediti formativi universitari (CFU) in accordo all'organizzazione didattica sopra riportata. Lo studente che lo desidera può comunque acquisire crediti in aggiunta ai 180 che potranno essere valutati per una laurea magistrale o altre attività formative. Il corso di laurea si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale, la quale si può svolgere anche prima della conclusione del terzo anno, previa acquisizione dei 177 crediti prescritti.
- 3- La didattica è organizzata in corsi annuali (> 9 CFU) e trimestrali (solo 1° anno) o semestrali (≤ 9 CFU). Il piano di studi del Corso di laurea prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità anche pratiche, con esercitazioni e



corsi di laboratorio, e un tirocinio pratico applicativo, svolto presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o privato, che fornirà la base per lo svolgimento dell'elaborato finale da discutere in sede di prova finale per il conseguimento della Laurea. Ogni CFU di lezione frontale corrisponde ad un numero di 8 ore; i CFU riservati ad esercitazioni pratiche corrispondono a 20 ore; quelli relativi al tirocinio e ad altre attività pratiche corrispondono a 25 ore di attività dello studente. La frazione temporale riservata allo studio personale o ad altre attività di tipo individuale, non sarà inferiore al 60% dell'impegno totale, con possibilità di percentuali minori per singole attività formative ad elevato contenuto sperimentale o pratico. Nel Corso di laurea sono previsti nr. 14 insegnamenti mono disciplinari e nr. 5 corsi integrati comprendenti due moduli di SSD diversi. Per i corsi integrati l'esame finale sarà unico e condotto collegialmente dai docenti.

- 4- Il tirocinio pratico, corrispondente a 6 crediti formativi, potrà essere iniziato solo dopo aver conseguito almeno 90 CFU. La verifica prevede la discussione di una relazione con acquisizione di un giudizio di IDONEITÀ.
- 5- In caso di riconoscimento di crediti formativi acquisiti in altri corsi di studio, il Consiglio di Corso di Studio può consentire abbreviazioni di durata del corso.
- 6- In caso di richieste degli studenti, il Dipartimento, sentito il Consiglio di Direzione e il Consiglio di Corso di Studio, può organizzare attività e servizi didattici di supporto, volti al recupero di studenti in ritardo sulla durata normale del Corso di laurea.
- 7- Non sono previste propedeuticità fra gli insegnamenti. Le propedeuticità consigliate sono riportate nelle schede di trasparenza di ogni singolo insegnamento.
- 8- Ad ogni studente è assegnato, all'atto dell'immatricolazione, un *tutor* didattico scelto fra i professori e i ricercatori di ruolo dell'Ateneo, afferenti al Corso di Laurea, al quale potrà rivolgersi, durante tutto il percorso formativo, per orientamento di tipo organizzativo e culturale. Lo studente dovrà incontrare il tutor almeno una volta all'anno, in particolare in corrispondenza della formulazione del piano di studi, della scelta degli obiettivi formativi dell'attività di tirocinio e immediatamente prima dell'esame finale.
- 9- Per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento attesi, possono essere previste una o più prove in itinere e/o un esame finale. Le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche. Gli obiettivi formativi specifici degli insegnamenti sono riportati nelle schede di trasparenza dei singoli insegnamenti disponibili sul sito web del corso di studio.

#### **Art. 5 – Descrizione sintetica delle attività affini e integrative**

1. L'inserimento delle attività affini e integrative completa il profilo professionale con alcuni saperi, e, in particolare, con conoscenze inerenti discipline di AGR/02, AGR/19, AGR/07. Le declaratorie dei SSD considerati, infatti, evidenziano una visione ampia e diversificata costituendo un'ulteriore e solida integrazione al corso di studio. In particolare, le attività formative integrative sono inquadrare nell'ambito del processo di finalizzazione delle conoscenze all'applicazione di soluzioni a problemi tecnologici lungo l'intera filiera di trasformazione e distribuzione degli alimenti ai fini dell'aumento sia dell'efficienza del processo produttivo, della qualità e salubrità dei prodotti, e della sostenibilità delle filiere agroalimentari nel loro complesso, fornendo ulteriori conoscenze rispetto a quanto già erogato nel percorso di studio e completando la preparazione complessiva e finale del laureato in Tecnologie Alimentari. Gli ambiti disciplinari suddetti consentono ulteriori approfondimenti culturali sia per quanto concerne le tecnologie di produzione delle materie prime di origine vegetale e animale sia nel fornire agli studenti le conoscenze delle principali metodologie genetiche e molecolari da applicare per il controllo della qualità e sicurezza di prodotti alimentari



approfondendo anche gli aspetti relativi al controllo di qualità degli alimenti in tutte le fasi delle diverse filiere produttive, dalle produzioni primarie al prodotto finito.

### Art. 6 – Accesso

1. Il Corso di laurea in Tecnologie Alimentari è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge. Per essere ammessi al Corso di Laurea occorre essere in possesso di un diploma del secondo ciclo del Dipartimento secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo. In ogni caso l'ammissione richiede il possesso, all'atto dell'immatricolazione, di conoscenze e competenze adeguate per poter seguire proficuamente il Corso di laurea. Tali conoscenze comprendono una soddisfacente familiarità con la matematica di base, padronanza delle principali leggi della fisica e conoscenze di base della biologia e della chimica generale, doti di logica, capacità di lettura e comprensione di testi di diversa natura, una capacità di espressione orale e scritta senza esitazioni ed errori, una discreta cultura generale. E' prevista una valutazione della preparazione di base dei candidati all'immatricolazione, fortemente consigliata ma che non ne costituisce vincolo. Tale prova, nella forma di un questionario a risposte multiple, è articolato nelle sezioni: matematica, fisica, biologia, chimica generale, logica e comprensione verbale. Il calendario della prova viene stabilito dal Manifesto degli Studi. Nel caso in cui il test di valutazione della preparazione di base non sia stato sostenuto o non sia stato raggiunto il punteggio minimo in una o in più sezioni del test, è prevista l'assegnazione di obblighi formativi aggiuntivi (OFA) secondo le modalità previste annualmente con delibera del CdS ed indicate nel Manifesto degli Studi. Il CdS stabilirà altresì le modalità di superamento degli OFA che verranno indicate nel Manifesto degli Studi.
2. 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, purché siano soddisfatte le condizioni previste al punto precedente.
3. I crediti formativi universitari acquisiti in Corsi di Studi della stessa classe sono riconosciuti fino a concorrenza dei crediti dello stesso settore scientifico disciplinare previsti dall'ordinamento didattico del Corso di laurea, nel rispetto dei relativi ambiti scientifico disciplinari e della tipologia delle attività formative. Qualora, effettuati i riconoscimenti in base alle norme del presente regolamento, residuino crediti non utilizzati, il Consiglio di Corso di Studio può riconoscerli valutando caso per caso sulla base delle affinità didattiche e culturali.
4. Possono essere riconosciute competenze acquisite fuori dall'Università nei seguenti casi:
  - a. quando si tratti di conoscenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia;
  - b. quando si tratti di conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post secondario alla cui realizzazione e progettazione abbia concorso l'Università.
5. La richiesta di riconoscimento sarà valutata dal Consiglio di Corso di studio tenendo conto delle indicazioni date dagli Organi Accademici e del numero massimo di crediti riconoscibili fissato nell'ordinamento didattico del Corso di Laurea.
6. Il riconoscimento potrà avvenire qualora l'attività sia coerente con gli obiettivi formativi specifici del Corso di Laurea e delle attività formative che si riconoscono, visti anche il contenuto e la durata in ore dell'attività svolta.



### **Art. 7 Attività formative a scelta dello studente, insegnamenti aggiuntivi**

1. Lo studente potrà acquisire i 12 CFU a scelta libera in base all'art. 10 comma 5 del D.M. 270/04, scegliendo, anche con l'ausilio del *tutor* didattico, qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, purché riconosciuto dal Consiglio di Corso di Studio coerente con il percorso formativo. L'approvazione è subordinata alla deliberazione da parte del CCdS.
2. La data di scadenza per la compilazione del piano di studi e quella per la selezione delle attività formative a scelta dello studente sono stabilite ogni anno dal Manifesto degli Studi. Il Consiglio di Corso di Studi stila una lista di insegnamenti offerti dall'Ateneo della Basilicata ritenuti coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di laurea in Tecnologie Alimentari. Tale lista sarà pubblicizzata sul Sito del Corso di Laurea. Lo studente potrà scegliere insegnamenti che non fanno parte dell'elenco su indicato ma in tal caso il piano di Studi dovrà essere sottoposto all'approvazione del Consiglio di Corso di Studi che ne verifica la coerenza con gli obiettivi del corso.
3. Il Consiglio di Corso di Studio ha la facoltà di richiedere agli studenti di modificarlo quando esso non sia ritenuto coerente con gli obiettivi formativi del Corso di Studio.
4. Lo studente potrà richiedere l'inserimento nel curriculum di insegnamenti aggiuntivi oltre a quelli che concorrono al numero totale di 180 crediti formativi, ed il riconoscimento di esami sostenuti presso altri Atenei italiani od esteri come insegnamenti aggiuntivi. Il voto ottenuto per tali insegnamenti non concorrerà al punteggio medio finale ai fini della determinazione del voto di laurea.

### **Art. 8 - Accertamento della conoscenza della lingua inglese**

1. E' previsto l'accertamento della conoscenza della lingua INGLESE a cura del Centro Linguistico di Ateneo mediante verifiche *scritte e/o orali* con acquisizione di un giudizio di IDONEITÀ.
2. E' prevista la convalida, da parte del Centro Linguistico di Ateneo, dei Crediti Formativi Universitari (CFU) dell'accertamento di Lingua straniera a fronte di diplomi rilasciati da istituti riconosciuti che attestino un grado di conoscenza minimo pari al livello B1 del Common European Frame work of Reference for Languages.

### **Art. 9 - Attività formative svolte all'estero**

1. Il Consiglio di Corso di Studio garantisce agli studenti che abbiano completato in maniera soddisfacente il periodo di studio all'estero, il pieno riconoscimento delle attività specificate nel programma di studio (LA) o nel piano di formazione (TA), utilizzando il concetto di 'equo riconoscimento', flessibile e non basato sulla rigida equivalenza dei crediti (CFU) di attività svolte all'estero connesse ai programmi Erasmus+ e altri programmi internazionali. Tutti gli atti connessi al riconoscimento delle attività all'estero sono valutati in conformità a quanto disposto dal "Regolamento di Ateneo per la mobilità internazionale e per il riconoscimento delle attività svolte all'estero dagli studenti dell'Università degli Studi della Basilicata".



**Art. 10 – Riconoscimento dei crediti formativi per attività extra-universitarie (D.M. 931/2024)**

1. Il Consiglio del Corso di Studi può riconoscere come crediti formativi universitari, ai sensi del D.M. 931 del 04 luglio 2024, a seguito di specifica istanza presentata dallo studente mediante le procedure in vigore presso l'Ateneo:
  - conoscenze e abilità professionali certificate individualmente ai sensi della normativa vigente in materia nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario;
  - attività formative svolte nei cicli di studio presso gli istituti di formazione della pubblica amministrazione nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione l'università abbia concorso;
  - il conseguimento da parte dello studente di medaglia olimpica o paralimpica ovvero del titolo di campione mondiale assoluto, campione europeo assoluto o campione italiano assoluto nelle discipline riconosciute dal Comitato olimpico nazionale italiano o dal Comitato italiano paralimpico; nel numero massimo di 48 cfu.
  
2. Il Consiglio del Corso di Studi procederà alla valutazione dell'istanza e all'eventuale riconoscimento delle conoscenze e competenze di cui al comma 1 a condizione che:
  - lo studente presenti una certificazione rilasciata a norma di legge dall'ente/struttura presso cui sono state svolte, con l'indicazione dei dati essenziali per poter procedere al riconoscimento quali: numero di ore dell'attività formativa svolta, la valutazione dell'apprendimento, le competenze/abilità acquisite. Se l'attività è stata svolta presso una pubblica amministrazione è sufficiente che lo studente presenti una dichiarazione ai sensi dell'art. 46 o 47 del D.P.R. n. 445/2000;
  - sia possibile assicurare una stretta coerenza delle attività/competenze/abilità di cui si chiede il riconoscimento con gli obiettivi formativi e i risultati di apprendimento attesi del Corso di Studi a cui lo studente è iscritto o intende iscriversi;
  - sia possibile definire per ciascuna attività/competenza/abilità di cui si chiede il riconoscimento un'attività formativa in coerenza con l'ordinamento didattico del Corso di Studi, da inserire in un piano di studi individuale dello studente anche in termini di cfu e votazione (ove prevista).

Non si procederà al riconoscimento ove una di queste condizioni non si verifichi.

**Art. 11 – Forme della didattica**

1. Le attività didattiche si svolgono sotto forma di lezioni frontali, di esercitazioni in aula, in laboratorio e in campo, di seminari specialistici, di escursioni didattiche e di prove in itinere.
2. L'attività didattica può essere svolta anche fuori dalle strutture del Dipartimento.
3. I docenti responsabili delle attività didattiche sono annualmente individuati dal Consiglio di Corso di Studio in sede di programmazione e proposti al Consiglio del Dipartimento.
4. Un docente può svolgere l'attività didattica avvalendosi della collaborazione di altri docenti e/o esperti. Le modalità di tali collaborazioni saranno stabilite dal Consiglio di Corso di Studio.



### **Art. 12 - Programmi delle attività didattiche**

1. I programmi delle singole attività didattiche devono essere definiti e realizzati in modo da garantire il rispetto degli obiettivi fissati dal Consiglio di Corso di Studio e dei crediti formativi assegnati agli stessi.
2. Ogni programma è predisposto annualmente dal docente responsabile secondo quanto disposto dai vigenti Regolamenti di Ateneo e Decreti Rettorali.

### **Art. 13 - Obblighi di frequenza e propedeuticità**

1. La frequenza alle lezioni e alle esercitazioni non è obbligatoria.
2. È fortemente consigliato il superamento dell'esame di Chimica Organica prima di sostenere l'esame di Biochimica generale e principi di Biochimica della nutrizione.

### **Art. 14 – Studenti iscritti in regime di tempo parziale**

1. Agli stessi iscritti in regime di tempo parziale è consentito predisporre un piano di Studi individuale di durata massima pari al doppio della durata regolare del Corso di laurea, che dovrà essere approvato dal Consiglio di Corso di Studio.
2. Per tutte le informazioni si fa rinvio al Regolamento Studenti pubblicato sul sito dell'Ateneo.

### **Art. 15 - Requisiti per il conseguimento della laurea**

1. La Laurea triennale in Tecnologie Alimentari si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, davanti ad una Commissione di docenti facenti parte del Dipartimento. L'elaborato è di carattere compilativo, su un argomento da concordare con il relatore, e potrebbe riguardare le attività del tirocinio assegnato, e includere i seguenti punti, eventualmente tra loro integrati:
  - monitoraggio di un processo o di un'attività produttiva attraverso la rilevazione di dati e la loro elaborazione;
  - indagini di approfondimento bibliografico e documentale inerenti a uno specifico argomento.
2. Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 3 crediti, lo studente deve:
  - aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti di base, caratterizzanti e affini o integrativi, per un totale di 153 crediti, ed acquisito i 12 CFU relativi alle attività formative a libera scelta;
  - aver dato prova della conoscenza della lingua straniera, conseguendo 6 crediti;
  - aver effettuato il tirocinio pratico applicativo per complessivi 6 crediti;
  - aver preparato un elaborato scritto.
3. Ai sensi dell'Art. 20, comma 3 del Regolamento didattico di Ateneo, le modalità di svolgimento e i criteri relativi alla determinazione del voto della prova finale sono disciplinati da apposito regolamento approvato dal Dipartimento.



### **Art. 16 – Orientamento in itinere**

1. L'orientamento, attuato nell'ambito del Corso di laurea, ha lo scopo prioritario di accompagnare lo studente durante il proprio percorso di studio (orientamento in itinere). Obiettivi del servizio saranno anche quelli di aiutare gli studenti ad affrontare e superare eventuali problematiche che dovessero sorgere in sede di partecipazione al percorso formativo. Attraverso i dati raccolti da parte dei competenti servizi del Dipartimento e di Ateneo tale servizio di mentore dovrà:
  - a) fornire informazioni riguardanti la struttura e le attività didattiche, organizzative, amministrative e di servizio dell'Ateneo, del Dipartimento e del Corso di laurea;
  - b) consigliare lo studente nell'attività di studio, aiutandolo a:
    - sviluppare la capacità di organizzare, percorrere e correggere un itinerario formativo;
    - acquisire un metodo di studio efficace;
    - affrontare le difficoltà inerenti la comprensione delle attività formative da svolgersi lungo il percorso di studi;
    - assistere lo studente nella scelta dell'area disciplinare e della Sede in cui svolgere il tirocinio, al fine di valorizzarne le attitudini e gli interessi.

### **Art. 17 - Valutazione della qualità**

1. Il Corso di laurea si propone di perseguire obiettivi di qualità del percorso formativo, basati sulla qualità nella formazione universitaria e sulla qualità nei processi di gestione amministrativa e di supporto. Tali obiettivi saranno raggiunti attraverso lo sviluppo di un sistema di gestione per la qualità e predisponendo una effettiva interazione tra le diverse funzioni e posizioni di responsabilità delle parti interessate.
2. Il Corso di laurea, direttamente e/o tramite il Dipartimento, provvederà quindi a mantenere costanti rapporti con le parti interessate (Enti pubblici, aziende private, organizzazioni presenti sul territorio, ecc.), con gli studenti iscritti e con tutte le strutture di appartenenza.
3. In particolare, il Consiglio di Corso di Studio provvederà a verificare la corrispondenza con quanto progettato e pianificato e a verificare l'efficacia delle attività formative percepita dagli studenti attraverso la rilevazione, con modalità e mezzi gestiti dal Dipartimento e dell'Ateneo, delle opinioni degli studenti frequentanti su tutti gli insegnamenti del Corso di Laurea e sulle prove di verifica e la loro pubblicizzazione interna.

### **Art. 18 - Norme Transitorie e Finali**

1. Per tutto quanto non previsto nel presente Regolamento si rimanda al Regolamento Didattico di Ateneo, al Regolamento di Funzionamento del Dipartimento e al Regolamento di funzionamento del Consiglio di Corso di Studio.