



**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 2026/2027

Art. 1

Finalità

1. Il presente Regolamento disciplina gli aspetti organizzativi del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari attivato, nell'ambito della Classe L-26 (Scienze e tecnologie alimentari) ai sensi del D.M. 270/04 e dei successivi Decreti attuativi, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi della Basilicata.
2. Detto Regolamento, come previsto dal D.M. 270/04, disciplina in particolare: gli obiettivi formativi specifici, l'elenco degli insegnamenti (con l'indicazione dei settori scientifico-disciplinari) e delle altre attività formative, i crediti formativi universitari, le eventuali propedeuticità delle attività formative, la tipologia delle forme didattiche, delle verifiche del profitto, le modalità di accesso e i requisiti di ammissione, le disposizioni sulla frequenza.
3. Per quanto concerne ogni altro aspetto di carattere organizzativo, il Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari si attiene a quanto disciplinato dallo *Statuto*, dal *Regolamento Didattico di Ateneo*, nonché dagli altri Regolamenti di Ateneo citati nel testo degli Articoli e consultabili sul portale di Ateneo alla voce [Normativa di Ateneo](#).

Art. 2

Organi didattici di riferimento

1. L'organizzazione e la gestione del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari sono affidate al Consiglio del Corso di Studi (CCdS).
2. La composizione e i compiti del Consiglio del Corso di Studi sono definiti dal *Regolamento di Funzionamento del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali* e dal *Regolamento di Funzionamento dei Consigli di Corso di Studi del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali*.

Art. 3

Obiettivi formativi specifici

1. Il corso di laurea in Tecnologie Alimentari, oltre agli obiettivi qualificanti previsti dalla declaratoria della Classe L-26, 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 (dall'azienda 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 della produzione, la conservazione e la distribuzione degli alimenti.
2. Gli obiettivi specifici del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari sono definiti come segue:
 - possedere adeguate conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica organica ed inorganica, della biochimica e dell'informatica, finalizzate alla loro applicazione nelle scienze e tecnologie degli alimenti;
 - conoscere e saper applicare i metodi di indagine propri delle tecnologie alimentari per la caratterizzazione, il controllo e l'innovazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti;
 - deve avere nozioni sui principi dell'alimentazione umana ai fini della prevenzione delle malattie e della protezione della salute;
 - saper 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;
 - saper acquisire le informazioni necessarie e saper 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, e a garantirne la sostenibilità ambientale e la eco-compatibilità;
 - saper 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.

Art. 4

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione	Il laureato in Tecnologie Alimentari conseguirà le conoscenze di base per la comprensione dei principali processi di trasformazione dell'industria alimentare ed il binomio processo produttivo-qualità del prodotto. Inoltre, acquisirà consapevolezza della complementarietà delle nozioni acquisite in altre aree disciplinari per la gestione di un processo alimentare e per ottimizzare la qualità dei prodotti finiti. Il piano di studi del corso di laurea in tecnologie alimentari garantirà l'acquisizione di conoscenze: - di base della matematica, della fisica, della chimica inorganica e organica, della biologia per affrontare le problematiche specifiche del sistema agro-alimentare; - relative alla struttura, fisiologia e genetica dei microorganismi di interesse alimentare; - relative al ruolo dei principali gruppi microbici negli alimenti e capacità di individuare e gestire i fattori che ne determinano la presenza, la crescita e la sopravvivenza negli alimenti; - dei principi e dei meccanismi del deterioramento degli alimenti e capacità di controllare i fattori di deterioramento; - dei principi del confezionamento degli alimenti; - dei principi dell'ingegneria alimentare, dei processi di conversione energetica, della termodinamica e della psicrometria, e la loro applicazione nelle operazioni unitarie delle tecnologie alimentari; - delle operazioni unitarie della tecnologia alimentare; - necessarie per utilizzare i principali strumenti informatici utili a risolvere problemi tecnici e sperimentali delle scienze e tecnologie alimentari; - dei principi della biochimica e della fisiologia della nutrizione umana ai fini della protezione della salute anche mediante lo sviluppo di prodotti funzionali e per alimentazioni particolari; - dei principali macro e micronutrienti presenti nelle matrici alimentari e comprensione del loro valore nutrizionale tramite la conoscenza dei concetti di base di fabbisogno energetico e nutrizionale e delle strategie nutrizionali in particolari condizioni fisiologiche; - dei fondamentali analitici (chimici, fisici, sensoriali e microbiologici) atti a studiare la composizione di ingredienti, alimenti e bevande;
---	--

	- dei principali sistemi di difesa e controllo delle derrate alimentari; - degli strumenti di base per la comprensione e l'analisi dei mercati dei prodotti agroalimentari, per la gestione delle aziende e per la conoscenza della legislazione alimentare. Apprenderà, inoltre, l'uso consapevole e proficuo di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la determinazione delle caratteristiche fisiche, fisico-meccaniche, chimiche, sensoriali e microbiologiche degli alimenti e per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari. Il grado di apprendimento troverà riscontro anche nell'uso di libri di testo evoluti ed sarà valutato mediante esami di profitto e prove pratiche, scritte ed orali. Nel corso del primo anno di corso, l'attività dello studente sarà volta prevalentemente all'apprendimento delle materie di base, mentre nel successivo secondo e terzo anno saranno applicati i concetti precedentemente appresi nei diversi corsi professionalizzanti, anche grazie alle attività esercitative di laboratorio e al tirocinio pratico-applicativo.
Capacità di applicare conoscenza e comprensione	Il Laureato in Tecnologie Alimentari, al termine degli studi: - possiede adeguate conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica organica ed inorganica, della biochimica e dell'informatica, finalizzate alla loro applicazione nelle scienze e tecnologie degli alimenti; - è in grado di comprendere il funzionamento delle principali macchine ed impianti di base delle industrie alimentari, conosce le operazioni unitarie che sono coinvolte nella produzione degli alimenti, sa spiegarne gli effetti sulle caratteristiche dei prodotti finiti; è in grado di affrontare in modo adeguato la gestione delle attrezzature e dei processi, del controllo di qualità nelle strategie aziendali, utilizzando un corretto linguaggio tecnico; - conosce e sa applicare i metodi di indagine propri delle tecnologie alimentari per la caratterizzazione, il controllo e l'innovazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti; - 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 valutare le caratteristiche delle matrici biologiche alimentari in termini di composizione e di struttura e di modificazione a seguito dei processi tecnologici; - conosce la funzione dei nutrienti e il loro ruolo nell'organismo umano e sa 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; - è in grado 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; - 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. Le capacità descritte saranno acquisite attraverso lezioni frontali, seminari di approfondimento, attività pratico-sperimentali in laboratorio e visite aziendali. Le attività formative saranno impostate attraverso la metodica del problem solving con approccio anche multidisciplinare e verranno effettuate sia come lavoro di gruppo, con reciproco confronto, sia singolarmente, come operazioni autonome. La valutazione delle capacità di applicare conoscenze e comprensione sarà basata sulla correttezza metodologica, sulla interdisciplinarietà e sul grado di approfondimento nel contesto evolutivo spazio-temporale.
--	--

Area della formazione di base
Conoscenza e comprensione
- Conoscenza delle equazioni, disequazioni e funzioni algebriche e trascendenti e loro proprietà; conoscenza delle definizioni di limite e di derivata di una funzione; conoscenza della procedura per disegnare il grafico di una funzione. - Conoscenza e comprensione degli elementi di base delle unità di misura, analisi dimensionale e calcolo vettoriale, conoscenza di base dei principi e dei metodi di statica, dinamica, idraulica, termodinamica, elettrostatica, magnetismo e onde elettromagnetiche. - Conoscenza e capacità di comprendere i principi del comportamento macroscopico della materia e la reattività dei composti inorganici, il comportamento delle fasi pure, gli equilibri fisici e chimici, la struttura elettronica degli atomi, le proprietà periodiche degli elementi, il legame chimico, nonché le interazioni intermolecolari. - Conoscenza della struttura e reattività dei principali composti organici rilevanti per le tecnologie alimentari.

- Conoscenza e comprensione delle regole IUPAC della nomenclatura di Chimica inorganica ed organica.
- Conoscenza dei principali metodi teorici e sperimentali della cinetica chimica, dei principi della termodinamica classica e del loro utilizzo nello studio degli equilibri chimico-fisici.
- Conoscenze di base delle principali classi di biomolecole e del loro metabolismo.
- Conoscenze sulla cinetica enzimatica e sulla regolazione dell'attività degli enzimi, con particolare riferimento al ruolo degli antiossidanti naturali e degli acidi grassi polinsaturi sulla salute e sullo stato di benessere dell'uomo,
- Conoscenze degli elementi di base sul ruolo biochimico e nutrizionale dei macro, micronutrienti e componenti nutraceutici contenuti negli alimenti di comune utilizzo nella nutrizione umana;
- Conoscenze relative al rapporto tra alimentazione, nutrizione e salute, basato sulla comprensione dello specifico ruolo metabolico delle diverse classi di nutrienti e di composti bioattivi presenti negli alimenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- Capacità di risolvere equazioni e disequazioni algebriche e trascendenti; capacità di saper calcolare i limiti e le derivate delle funzioni; capacità di disegnare il grafico di una funzione.
- Capacità di applicare le conoscenze della matematica e della fisica alla comprensione di modelli importanti nei processi di conservazione e trasformazione degli alimenti.
- Capacità di riconoscere i principali modelli della struttura elettronica degli atomi, e di identificare le proprietà periodiche degli elementi; capacità di risolvere semplici problemi di stechiometria; capacità di identificare le principali proprietà fisiche e chimiche della materia nelle fasi gassosa, liquida, solida e delle soluzioni; capacità di trattare le proprietà generali degli equilibri ionici in soluzione acquosa; capacità di comprendere il ruolo dei diversi tipi di legame nella proprietà delle molecole e nelle loro interazioni.
- Riconoscere la classe di appartenenza dei principali composti organici, determinarne la configurazione spaziale e prevederne la loro reattività.
- Capacità di lettura e scrittura delle formule dei più comuni composti inorganici e organici secondo le regole IUPAC.
- Capacità di analizzare i fattori che controllano la cinetica delle reazioni e il raggiungimento dell'equilibrio. Capacità di sviluppare semplici modelli matematici di processi chimico-fisici e di utilizzare semplici software per la risoluzione di problemi predittivi di interesse pratico.
- Capacità di analizzare la struttura e le funzioni delle biomolecole, i meccanismi alla base della regolazione delle principali vie metaboliche, le loro interconnessioni e la loro regolazione. Capacità di pianificare ed applicare protocolli relativi all'estrazione, al dosaggio di proteine e al dosaggio enzimatico.

- Capacità di comunicare le linee guida per una corretta alimentazione.
- Conoscenza dei concetti di base di fabbisogno energetico e nutrizionale.

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

- *BIOCHIMICA GENERALE E PRINCIPI DI BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE*
- *CHIMICA GENERALE ED INORGANICA*
- *CHIMICA ORGANICA*
- *FISICA*
- *MATEMATICA*

Area delle produzioni primarie

Conoscenza e comprensione

- Conoscenza e comprensione di base della morfologia e fisiologia delle specie vegetali di interesse alimentare e delle problematiche relative alla nomenclatura, al riconoscimento e alla valutazione della qualità.
- Conoscenza e comprensione di base delle relazioni fra ambiente produttivo, tecniche colturali e qualità delle materie prime vegetali
- Conoscenza delle produzioni e consumi dei principali prodotti di origine animale, delle caratteristiche qualitative, dei fattori che possono influenzare e dei metodi impiegati per valutarle.
- Conoscenza dei determinanti le scelte e le preferenze del consumatore relativamente ai prodotti di origine animale.
- Conoscenza dei principi di base della genetica e dell'ereditarietà. Conoscenza delle tecniche per l'identificazione e la tracciabilità molecolare dei prodotti alimentari lavorati e/o trasformati e per l'indagine di prodotti derivanti da OGM.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- Capacità di applicare le nozioni di base per l'esecuzione di test utili alla valutazione della qualità delle partite di materie prime vegetali in fase di raccolta e post-raccolta; capacità di applicare semplici elementi tecnici per la scelta di specie e varietà vegetali appropriate in relazione all'uso alimentare.
- Capacità di analizzare le fasi primarie della filiera di allevamento e individuare le eventuali criticità che possono compromettere il prodotto, da un punto di vista quanti-qualitativo. Capacità di analizzare, in relazione al prodotto, gli aspetti determinanti le scelte del consumatore.
- Capacità di analizzare i meccanismi genetici e le loro interazioni con l'ambiente. Capacità di utilizzare software per la stima di variazione genetica e per l'analisi di diversità/identità genetica.

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

- *C.I. PRODUZIONI PRIMARIE*
- *PRODUZIONI ANIMALI (MODULO DI C.I. PRODUZIONI PRIMARIE)*

- *PRODUZIONI VEGETALI (MODULO DI C.I. PRODUZIONI PRIMARIE)*

Area economico-giuridica

Conoscenza e comprensione

- Conoscenza di base di micro e macroeconomia, della teoria dell'impresa e del comportamento del consumatore all'interno del sistema agro-alimentare.
- Conoscenza dell'organizzazione aziendale alla luce della Politica Agricola Comunitaria.
- Conoscenza dei principi della legislazione nazionale e internazionale in campo alimentare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- Comprensione dei principali fenomeni economici. Capacità di analizzare e formulare giudizi di convenienza nell'effettuare investimenti che influenzano le scelte degli imprenditori. Capacità di analizzare, nel dettaglio, le motivazioni che determinano le scelte degli imprenditori.
- Capacità di comprendere e applicare correttamente le norme legislative nel campo della produzione, distribuzione e somministrazione di alimenti.

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

- *ECONOMIA E POLITICA AGROALIMENTARE*
- *LEGISLAZIONE ALIMENTARE*

Area della tecnologia e microbiologia degli alimenti

Conoscenza e comprensione

- Conoscenza e comprensione delle nozioni di base della termodinamica, dei meccanismi di scambio termico e trasporto di massa e della meccanica dei fluidi, necessarie per l'analisi delle macchine e degli impianti inerenti le operazioni unitarie e di supporto condotte nell'industria alimentare.
- Conoscenza delle principali macchine e impianti utilizzati per la realizzazione dei processi dell'industria alimentare e della relazione tra tipologia di macchina o impianto, modalità di impiego e funzionamento, e qualità del prodotto ottenuto e sostenibilità energetica ed ambientale del processo.
- Conoscenza dei principali metodi e approcci per il controllo di processo, la valutazione dell'efficienza energetica dei processi e delle principali interazioni fisico-meccaniche tra prodotto e processo.
- Conoscenza delle principali tecnologie e metodi per la valutazione delle proprietà reologiche e meccaniche dei prodotti agro-alimentari.
- Conoscenza dei fenomeni che regolano le principali operazioni unitarie dell'industria alimentare.
- Conoscenza e comprensione della struttura, fisiologia, genetica e classificazione dei microrganismi di interesse alimentare.

- Conoscenza dei principali gruppi microbici importanti per la qualità degli alimenti e comprensione del loro ruolo nella sicurezza, deterioramento e qualità sensoriali e funzionali dei principali gruppi di alimenti.
- Conoscenza e comprensione dell'effetto dei principali parametri ambientali e processi tecnologici sulla crescita e sopravvivenza dei microrganismi importanti per la sicurezza, il deterioramento e la fermentazione.
- Conoscenza e comprensione delle caratteristiche qualitative e merceologiche dei prodotti alimentari trasformati, con richiami alle principali operazioni di trasformazione e conservazione degli alimenti.
- Conoscenza della tecnologia di produzione degli oli di oliva e di semi, dei cereali e derivati, dei prodotti vegetali, carni, lattiero-caseari, dei vini, del miele e del cioccolato.
- Conoscenza e comprensione delle proprietà dei materiali usati per il confezionamento e condizionamento degli alimenti, degli aspetti tecnici e legislativi del confezionamento dei prodotti alimentari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- Capacità di saper definire, analizzare ed interpretare criticamente dei semplici problemi di interesse pratico per la risoluzione dei problemi reali e per l'analisi dei processi produttivi.
- Capacità di definire gli elementi progettuali di una linea di produzione di prodotti di qualità e di organizzazione del layout dell'impianto di produzione.
- Comprensione dei principi del controllo di processo e della strumentazione di misura e controllo; capacità di proporre strategie per ottimizzare il funzionamento degli impianti e per la riduzione degli sprechi.
- Capacità di inquadrare in modo quantitativo condizioni/parametri di processo come variabili di stato del sistema, deducendole per via analitica dal calcolo o per via grafica da diagrammi di stato o computativi.
- Capacità di eseguire semplici tecniche di laboratorio di microbiologia (microscopia, isolamento e crescita in coltura pura, conta dei microrganismi con metodi diretti e indiretti).
- Capacità di individuare i trattamenti e le condizioni per controllare lo sviluppo di microrganismi utili e dannosi nelle produzioni alimentari.
- Capacità applicare tecniche di laboratorio per valutare la qualità microbiologica degli alimenti e la crescita di microrganismi in alimenti fermentati.
- Capacità di individuare le condizioni tecnologiche da applicare in ogni fase di un processo produttivo, al fine ottimizzare la qualità dei prodotti finiti, in funzione della composizione e proprietà di materie prime, ingredienti e prodotti finiti.
- Capacità di individuare tecniche e materiali per il condizionamento e il confezionamento di prodotti alimentari.

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

- *ANALISI CHIMICHE FISICHE STRUMENTALI (MODULO DI C.I. ANALISI DEGLI ALIMENTI)*
- *C.I. ANALISI DEGLI ALIMENTI*
- *C.I. INGEGNERIA PER LE PRODUZIONI ALIMENTARI*
- *C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI I*
- *INGEGNERIA ALIMENTARE APPLICATA (MODULO DI C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI I)*
- *MERCEOLOGIA E ANALISI SENSORIALE (MODULO DI C.I. ANALISI DEGLI ALIMENTI)*
- *MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI*
- *MICROBIOLOGIA GENERALE*
- *MACCHINE E IMPIANTI PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI (MODULO DI C.I. INGEGNERIA PER LE PRODUZIONI ALIMENTARI)*
- *OPERAZIONI UNITARIE DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI (MODULO DI C.I. TECNOLOGIE ALIMENTARI I)*
- *PRINCIPI DI MACCHINE ED IMPIANTI (MODULO DI C.I. INGEGNERIA PER LE PRODUZIONI ALIMENTARI)*
- *TECNOLOGIE ALIMENTARI 2 E PRINCIPI DI PACKAGING*

Area della qualità e sicurezza degli alimenti

Conoscenza e comprensione

- Conoscenza dei principali agenti patogeni delle derrate alimentari, della loro epidemiologia e diagnosi e dei principi di lotta contro le malattie delle colture e dei prodotti in pre- e in post-raccolta. Conoscenza dei funghi produttori di micotossine e rischi derivanti dalla contaminazione da micotossine delle derrate alimentari.
- Conoscenza del ruolo delle molecole presenti negli alimenti ai fini composizionali, nutrizionali e tecnologici.
- Conoscenza dei principali metodi di misura delle proprietà fisico-meccaniche dei prodotti alimentari liquidi e solidi.
- Conoscenza dei principi e dei metodi di analisi di base, ufficiali e non, per la valutazione qualitativa degli alimenti.
- Conoscenza dell'errore sperimentale, campionamento e del trattamento statistico dei dati sperimentali.
- Conoscenza dei fattori che contribuiscono alla percezione sensoriale degli alimenti e dei principali metodi di analisi.
- Conoscenza dei principali gruppi microbici responsabili delle malattie a trasmissione alimentare.

- Conoscenza dei principi base dell'analisi del rischio e dei principi base per l'autocontrollo dell'igiene degli alimenti.
- Conoscenza dei concetti e metodi base della microbiologia predittiva.
- Conoscenza dei criteri microbiologici utili per salvaguardare la sicurezza degli alimenti.
- Conoscenza dei principi per la detergenza e la sanificazione nell'industria alimentare.
- Conoscenza del funzionamento dell'apparato sensoriale e dell'apparato gastroenterico necessari per i processi che consentono di identificare e valutare le caratteristiche sensoriali degli alimenti e successivamente modificare ed utilizzare la materia alimentare mediante la digestione e l'assorbimento degli alimenti.
- Conoscenza delle esigenze nutrizionali in particolari condizioni fisiologiche e patologiche.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

- Capacità di progettare e valutare un "sistema di qualità aziendale" conforme a specifiche normative.
- Capacità di comprendere i principi base e pratici per la detergenza e sanitizzazione e di redigere specifici piani di detergenza e sanitizzazione per le principali industrie alimentari.
- Capacità di individuare i fattori di rischio per la sicurezza microbiologica e di formulare e gestire semplici piani di autocontrollo.
- Capacità di eseguire la ricerca dei principali microrganismi usati come criteri di sicurezza alimentare e come criteri di igiene di processo, di interpretare i risultati delle analisi microbiologiche e verificare la conformità con i criteri stabiliti dalla normativa vigente.

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

- C.I. DIFESA DELLE DERRATE ALIMENTARI
- DIFESA DEGLI ALIMENTI DAGLI ANIMALI INFESTANTI (MODULO DI C.I. DIFESA DELLE DERRATE ALIMENTARI)
- PATOLOGIA DELLE DERRATE ALIMENTARI (MODULO DI C.I. DIFESA DELLE DERRATE ALIMENTARI)
- SICUREZZA E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Autonomia di giudizio	Al termine degli studi il laureato possiede una consapevolezza e autonomia di giudizio che gli permettono 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, anche in termini di sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità. La verifica dell'autonomia di giudizio avverrà tramite la valutazione degli insegnamenti del piano di studio individuale dello studente e la valutazione
------------------------------	---

	del grado di autonomia e di capacità di lavorare in gruppo durante l'attività assegnata nella preparazione della prova finale.
Abilità comunicative	Il laureato 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. La verifica dell'acquisizione di abilità comunicative, sia in forma scritta che orale, avverrà tramite la valutazione degli elaborati relativi alle attività di laboratorio e dell'elaborato predisposto per la prova finale ed esposto oralmente alla commissione della prova finale.
Capacità di apprendimento	Il corso di laurea fornisce gli strumenti cognitivi di base indispensabili per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica, al fine di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti. La capacità di apprendimento sarà valutata mediante analisi della carriera del singolo studente relativamente alle votazioni negli esami ed al tempo intercorso tra la frequenza dell'insegnamento e il superamento dell'esame e mediante valutazione delle capacità di auto-apprendimento maturata durante lo svolgimento dell'attività relativa alla prova finale.

Art. 5

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 AGRI-02/A (AGR/02), AGRI-09/C (AGR/19), AGRI-06/A (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

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Tecnico della preparazione/produzione alimentare e dei prodotti alimentari
funzione in un contesto di lavoro: Curare la formulazione di alimenti o bevande; effettuare analisi chimico-fisiche sui prodotti alimentari; condurre analisi sensoriali sui prodotti; condurre test sulla qualità dei prodotti; eseguire valutazioni microbiologiche dei prodotti alimentari; pianificare o programmare il lavoro; analizzare o elaborare dati o informazioni; controllare o gestire la corretta applicazione delle norme sulla sicurezza; gestire i protocolli di certificazione della qualità dei prodotti; gestire il laboratorio; inserire dati in archivi informatici, verificare il rispetto della normativa vigente.
competenze associate alla funzione: Il Laureato in "Tecnologie Alimentari" deve sapere effettuare le azioni di seguito elencate. Condurre test ed ispezioni su prodotti, servizi o processi per valutarne la qualità o le prestazioni. Analizzare le caratteristiche e i requisiti di strumenti, servizi o prodotti necessari alla realizzazione di un progetto. Determinare le cause di errori di funzionamento e decidere cosa fare per risolverli. Valutare i costi e i benefici di possibili azioni per scegliere la più opportuna. Usare la logica e il ragionamento per individuare i punti di forza e di debolezza di soluzioni, conclusioni o approcci alternativi ai problemi. Comprendere le implicazioni di nuove informazioni per la soluzione di problemi presenti, futuri e per i processi decisionali.
sbocchi occupazionali: Gli sbocchi professionali del laureato in Tecnologie Alimentari sono eterogenei e numerosi, data la crescente attenzione verso l'alimentazione ed il controllo della filiera alimentare; essi sono connessi al controllo della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari, ma anche agli aspetti legati al marketing e alla gestione delle imprese alimentari; alla gestione ed al controllo nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande; al miglioramento dei prodotti alimentari in senso sia qualitativo che economico, ai fini della sostenibilità e eco-compatibilità delle attività industriali; potendo svolgere la loro attività anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti e, principalmente, nelle industrie alimentari, in tutte le aziende che operano nel campo della produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari e negli Enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione e indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari.

Art. 7

Requisiti e modalità di accesso al Corso di Studio

1. Il Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite per legge. Per essere ammessi al corso di laurea occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo.
2. 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.
3. Tali conoscenze riguardano le aree della Biologia, Matematica, Fisica e Chimica, e comprendono una soddisfacente familiarità con la matematica di base, padronanza delle principali leggi della fisica e conoscenze di base della biologia cellulare e della chimica generale, doti di logica, una capacità di espressione orale e scritta senza esitazioni ed errori, una discreta cultura generale.
4. Sono previsti test di ingresso per accertare il livello di preparazione di base dei candidati all'immatricolazione, obbligatori ma non vincolanti per l'immatricolazione, nella forma di un questionario a risposte multiple.
5. Sulla base dei risultati del test di valutazione della preparazione di base, in relazione ai punteggi minimi indicati, agli immatricolati che non hanno raggiunto il punteggio minimo nelle sezioni del test in Matematica, Fisica e Chimica ovvero che non hanno sostenuto il test viene attribuito un Obbligo Formativo Aggiuntivo (OFA).
6. Secondo quanto stabilito nel Regolamento Didattico del corso di studio, lo specifico OFA viene soddisfatto con il superamento del relativo esame di Matematica, Fisica e Chimica generale e inorganica. Dopo la fine del secondo trimestre del primo anno viene inoltre erogato un test di recupero per tutti gli studenti con OFA non ancora soddisfatti. Lo specifico OFA viene comunque soddisfatto con il superamento del relativo esame di Matematica, Fisica e Chimica generale e inorganica.
7. Agli studenti con OFA non assolti non sarà possibile sostenere gli esami del II anno previsti nel piano di studi del corso di laurea.
8. Possono essere messe a disposizione degli studenti attività integrative di supporto alla didattica per le materie di base finalizzate al recupero degli OFA.
9. Nello specifico le modalità organizzative previste per le attività formative di recupero consisterebbero nell'organizzazione eventuale di pre-corsi da tenersi prima dell'inizio ufficiale dei corsi e di corsi di sostegno da tenersi durante lo svolgimento delle lezioni previste al primo anno.
10. Il Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite per legge.
11. Per essere ammessi al corso di laurea occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo.
12. 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.

13. 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.

14. È prevista una valutazione della preparazione di base dei candidati all'immatricolazione, alla quale devono partecipare tutti gli immatricolati. Tale prova, obbligatoria ma non vincolante per l'iscrizione, nella forma di un questionario a risposte multiple, è articolata nelle sezioni: biologia, chimica, fisica, matematica, logica e comprensione verbale. Il calendario della prova è stabilito dal Manifesto degli Studi.

15. A partire dall'anno accademico 2018/19 è prevista l'erogazione dei test con il supporto del Consorzio Interuniversitario Sistemi Integrati per l'Accesso (CISIA <https://www.cisiaonline.it/>).

16. La descrizione delle modalità di erogazione dei test di ingresso si trova sulle pagine ufficiali del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali (DAFE) al seguente link: <https://dafe.unibas.it/site/home/didattica/organizzazione/articolo32010743.html>.

17. 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 Consiglio del Corso di Studio ed indicate nel Manifesto degli Studi. Il Consiglio del Corso di Studio stabilirà altresì le modalità di superamento degli OFA che verranno indicate nel Manifesto degli Studi DAFE.

Art. 8

Articolazione in curricula

1. Il Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari non prevede l'articolazione in *curricula*.

Art. 9

Piano di Studi (insegnamenti e altre attività formative)

1. Il Piano di Studi del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari comprende, per ogni singola attività formativa, la Denominazione, la Tipologia di Attività Formativa (base, caratterizzante, affine o integrativa, altra), l'Ambito disciplinare di riferimento, il Settore Scientifico Disciplinare (SSD), i Crediti Formativi Universitari (CFU) e il numero di ore di didattica (frontale/esercitazione/laboratorio) previsti per ciascuna attività formativa.
2. Il Piano di Studi è allegato al presente Regolamento (**Allegato n. 01**).
3. Il Consiglio del Corso di Studi può formulare un piano di studi individuale, come previsto dal *Regolamento Studenti di Ateneo*:
 - nei casi di richiesta di iscrizione in regime di tempo parziale;

- nei casi di richiesta di abbreviazione di carriera in presenza di altro titolo di studio. In tal caso il piano di studi può comprendere anche attività formative diverse da quelle previste dal presente Regolamento Didattico, purché coerenti con l'ordinamento didattico del Corso di Studi attivo nell'anno accademico di immatricolazione dello studente;
- nei casi in cui lo studente chieda di poter seguire un piano di studi individuale. In tal caso il piano di studi può comprendere anche attività formative diverse da quelle previste dal presente Regolamento Didattico, purché coerenti con l'ordinamento didattico del Corso di Studi attivo nell'anno accademico di immatricolazione dello studente.

4. È 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. In aggiunta, è 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.

5. La scheda di trasparenza (programma di insegnamento) relativa a ciascuna attività formativa è definita a cura del docente titolare dell'attività didattica, ovvero del docente responsabile nel caso in cui l'attività didattica sia svolta da più docenti (co-docenza). La scheda deve garantire la coerenza con gli obiettivi formativi specifici del Corso di Studi, come declinati all'Art. 3, e con il numero di crediti formativi universitari assegnati all'attività didattica, nonché concorrere al raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi, come declinati all'Art. 4.

6. Il Consiglio di Corso di Studio valuta l'adeguatezza delle schede di trasparenza e ne assicura la pubblicità nelle forme previste dall'Ateneo.

Art. 10

Insegnamenti a scelta e attività didattiche aggiuntive

1. Gli studenti, in base all'art. 10, comma 5 del D.M. 270/04, possono inserire nel proprio piano di studi "attività formative autonomamente scelte dallo studente purché coerenti con il progetto formativo".
2. Lo studente potrà acquisire i previsti CFU a scelta libera scegliendo, anche con l'ausilio del tutor didattico, uno o più insegnamenti attivati per i Corsi di Studio di I livello offerti dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, purché riconosciuti dal Consiglio di Corso di Studio coerente con il percorso formativo. L'approvazione è subordinata alla deliberazione da parte del CCdS.
3. 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 e, dunque, di automatica approvazione. Tale lista sarà pubblicizzata sul Manifesto degli Studi del Dipartimento DAFE. 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.

4. 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.

5. 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.

6. Ai fini dell'individuazione degli insegnamenti a scelta libera, lo studente, se ammesso ai programmi di mobilità nazionale e/o internazionale, può usufruire anche di insegnamenti frequentati presso università straniere e/o italiane.

7. Il riconoscimento dei crediti formativi conseguiti nel corso di programmi di mobilità internazionale avverrà in conformità al *Regolamento per la mobilità internazionale e per il riconoscimento delle attività svolte all'estero dagli studenti dell'Università degli Studi della Basilicata*.

Art. 11

Rilascio del doppio titolo (*Double Degree*) o titolo congiunto (*Joint Degree*)

1. Il Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari non prevede un percorso formativo finalizzato al rilascio di un doppio titolo universitario (*Double Degree*) né di un titolo congiunto (*Joint Degree*).

Art. 12

Tirocini

1. Per tirocinio si intende la partecipazione regolamentata dello studente all'attività di una struttura ospitante (azienda privata ovvero ente pubblico ovvero struttura interna all'Ateneo) attinente ad una delle discipline curriculari e opportunamente attestata per un totale di 6 CFU, corrispondenti a 150 ore.

2. L'attività di tirocinio può essere svolta dallo studente presso una struttura interna all'Ateneo, o un'azienda privata o un ente pubblico scelti tra quelli con i quali l'Università degli Studi della Basilicata ha stipulato apposita convenzione o accordo, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente. L'attività di tirocinio non costituisce in alcun caso rapporto di lavoro retribuito, né può essere comunque sostitutivo di manodopera aziendale o di prestazione professionale.

3. L'attività di tirocinio può essere svolta anche nell'ambito di un programma di mobilità internazionale (Erasmus+) o nazionale.

4. Ai fini dell'identificazione degli obiettivi formativi specifici dell'attività di tirocinio e del suo accreditamento, lo studente deve individuare un tutor universitario, scelto tra i docenti titolari di uno

degli insegnamenti attivati per il Corso di Studi e/o tra i docenti individuati dal Consiglio del Corso di Studi.

5. La frequenza dell'attività di tirocinio è obbligatoria.

6. L'attività di tirocinio è verbalizzata a cura del docente individuato come presidente della commissione d'esame, anche mediante un colloquio da svolgersi nelle sessioni d'esame previste dal Calendario delle Attività Didattiche e in ogni caso previa verifica dello svolgimento delle ore previste e previo accertamento del raggiungimento degli obiettivi formativi stabiliti.

7. Ai fini dell'acquisizione dei cfu attribuiti all'attività di tirocinio, lo studente può chiedere il riconoscimento dell'attività lavorativa svolta, o di un'attività pratica assimilabile, che può essere stata svolta anche nell'ambito di un programma di mobilità internazionale o nazionale. Lo studente deve presentare a tal fine apposita istanza presso gli Uffici della Segreteria Studenti, allegando specifica documentazione in cui si attesti, in particolare, la tipologia di attività svolta e la sua durata (modulo di autocertificazione, attestazione dell'azienda e visura camerale). L'eventuale riconoscimento dell'attività svolta è deliberato dal Consiglio di Corso di Studi.

8. Per tutto quanto non specificato nel presente articolo, si rinvia al *Regolamento Didattico di Ateneo e al Regolamento di Ateneo per lo svolgimento dei tirocini curriculari*.

Art. 13

Modalità di svolgimento della didattica

1. Il Corso di Studi in Tecnologie Alimentari è erogato in modalità convenzionale. Le attività didattiche diverse dalle attività pratiche e di laboratorio possono essere erogate in modalità telematica entro i limiti fissati dalla normativa vigente e con le modalità previste dal *Regolamento Didattico di Ateneo* e in coerenza con l'organizzazione didattica del Corso di Studi.

2. Le attività formative previste nell'ambito del Corso di Studi si articolano in lezioni frontali, esercitazioni, laboratori.

3. Il D.M. 270/2004 stabilisce che un credito formativo universitario corrisponde a un carico di lavoro complessivo per lo studente pari a 25 ore.

Per il Corso di Studi in Tecnologie Alimentari è stabilito che un cfu corrisponda a

- 8 ore di attività didattica in aula e 17 ore di studio individuale per le lezioni frontali;
- 20 ore di attività didattica in aula e 5 ore di studio individuale per le esercitazioni;
- 20 ore di attività didattica in aula e 5 ore di studio individuale per le attività di laboratorio.

4. Costituiscono altre attività formative i tirocini e le visite didattiche.

Art. 14

Obblighi di frequenza

1. Non ci sono obblighi di frequenza.

Gli obblighi di frequenza per l'attività di tirocinio sono normati dall'art. 12 del presente Regolamento.

Art. 15

Modalità di svolgimento delle prove di valutazione del profitto e acquisizione dei crediti formativi universitari

1. Le prove di valutazione del profitto si svolgono al termine delle attività didattiche, nei periodi fissati annualmente da ciascun Dipartimento nello specifico Calendario delle Attività Didattiche, nel rispetto del Calendario Accademico approvato dagli organi di Ateneo e reso pubblico mediante il Manifesto degli Studi. Tali verifiche possono prevedere forme articolate di accertamento, eventualmente composte da prove successive, anche scritte e/o pratiche, da concludersi comunque con un controllo finale.
2. Nel caso in cui l'esame preveda una prova scritta preliminare alla prova orale, la prova scritta concorre alla valutazione dell'esame nel suo complesso e non prevede una verbalizzazione autonoma.
3. Il superamento della prova di verifica relativa ad un insegnamento comporta l'attribuzione dei crediti formativi corrispondenti, come previsti dal Piano di Studi allegato al presente Regolamento, e l'attribuzione di una votazione espressa in trentesimi.
4. I cfu corrispondenti all'insegnamento si intendono acquisiti solo se la valutazione è uguale o superiore a 18/30. In caso di votazione massima (30/30) è possibile accordare la distinzione della lode.
5. Il superamento della prova di verifica relativa ad altre tipologie di attività (esercitazioni, laboratori, attività di tirocinio, altre tipologie di attività) comporta l'attribuzione dei crediti formativi corrispondenti, come previsti dal Piano di Studi allegato al presente Regolamento, e/o l'attribuzione di un giudizio di idoneità.
6. I crediti formativi acquisiti nell'ambito del Corso di Studi restano validi fino al completamento del percorso di studi da parte dello studente.
7. Il docente può decidere di somministrare una o più prove di verifica intermedie, nell'ambito dell'attività didattica di cui è responsabile.
8. Le modalità fissate per lo svolgimento delle prove di verifica intermedie saranno rese note nelle singole schede di trasparenza.
9. È 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.
10. Per ogni altra norma relativa alle prove di valutazione del profitto e per la disciplina relativa alla nomina e alla composizione delle Commissioni di valutazione del profitto il Dipartimento si conforma a quanto stabilito dal *Regolamento Didattico di Ateneo* e dal *Regolamento Studenti di Ateneo*.

Art. 16

Caratteristiche e modalità di assegnazione della prova finale

1. La Laurea 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.
2. L'elaborato scritto si configura come una indagine di approfondimento bibliografico e/o documentale inerenti a uno specifico argomento di particolare interesse per il settore delle tecnologie alimentari.
3. L'elaborato può essere anche attinente al tirocinio e in tal caso si configura quale una relazione critica, ragionata e circostanziata dell'attività svolta durante il tirocinio.
4. La prova finale, eventualmente collegata al tirocinio, è da considerarsi un ulteriore momento formativo di approfondimento coerente con gli obiettivi formativi del corso di studio e tale da esaltare, nell'insieme, la capacità di applicare conoscenza e comprensione, autonomia di giudizio e abilità comunicative.
5. Durante la prova finale ogni candidato viene preliminarmente presentato alla commissione dal Relatore che mette in luce: l'impegno mostrato dallo studente durante la stesura dell'elaborato; la qualità dell'attività svolta in termini soprattutto di autonomia e contributo personale; le abilità e le competenze acquisite; le capacità relazionali sviluppate e/o mostrate.
6. Il Relatore segnala, inoltre, ogni utile elemento di valutazione del candidato, anche in relazione all'intero percorso di studio, informando ad esempio la Commissione di eventuali esperienze formative all'estero (per es. Erasmus).
7. Il candidato espone il proprio elaborato finale in un tempo assegnato, mettendo in evidenza la finalità del lavoro che ha svolto, le procedure che ha utilizzato ed evidenziando le capacità acquisite.
8. La commissione, valutando la presentazione del candidato e tenendo conto del giudizio espresso dal relatore, assegna un punteggio come stabilito nel regolamento del Dipartimento.
9. 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, e 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 presso una struttura Universitaria o altro Ente pubblico o privato, conseguendo 6 crediti;
 - aver preparato un elaborato scritto sull'attività svolta.
10. Per ogni altra informazione di dettaglio si rimanda allo specifico *Regolamento sulle modalità di assegnazione, di svolgimento e di valutazione della prova finale per il conseguimento della Laurea del DAFE.*

Art. 17

Riconoscimento crediti formativi universitari

1. In caso di passaggio da un Corso di Studio dello stesso o di altro Dipartimento o di trasferimento da un Corso di Studi di altro Ateneo o di possesso di una carriera universitaria pregressa, allo studente è consentita l'iscrizione ad anni successivi, purché abbia maturato almeno 40 crediti formativi universitari per ciascun anno di corso, relativi a insegnamenti sostenuti e/o frequentati, validi ai fini del nuovo percorso di studi a cui chiede di iscriversi.
2. Il Consiglio del Corso di Studi provvede al riconoscimento delle attività formative e/o delle attività teorico-pratiche già svolte dallo studente e opportunamente attestate avendo cura di:
 - riconoscere non meno del 50% dei crediti già maturati relativi al medesimo settore scientifico-disciplinare in caso di trasferimento da un corso della stessa classe;
 - tener conto della congruenza con l'ordinamento del corso cui lo studente chiede di essere ammesso, nonché della eventuale obsolescenza dei crediti acquisiti;
 - motivare adeguatamente il mancato riconoscimento di crediti in caso di passaggio da altro Corso di Studio dell'Ateneo o di trasferimento da altro Ateneo.
3. 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.
4. Il Consiglio del Corso di Studi può riconoscere un massimo di 48 cfu.
5. Il Consiglio del Corso di Studi procederà alla valutazione dell'istanza e all'eventuale riconoscimento delle conoscenze, abilità e competenze 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 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).

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

Art. 18

Attività di tutorato

1. Il Consiglio del Corso di Studi assegna ad ogni studente, all'inizio dell'anno accademico di prima immatricolazione/iscrizione al Corso di Studi, un tutor scelto fra i professori e i ricercatori afferenti al Corso di Studio.
2. Lo studente potrà rivolgersi al tutor assegnatogli durante tutto il percorso formativo per un supporto di tipo organizzativo e, in particolare, in occasione della definizione degli insegnamenti a scelta libera o a scelta guidata previsti dal piano di studi.
3. L'elenco dei tutor assegnati è reso pubblico sulla pagina web dedicata al corso di studio.

Art. 19

Valutazione della qualità delle attività didattiche

1. Il Consiglio del Corso di Studi sostiene l'adozione di buone prassi volte ad assicurare la gestione in qualità del Corso; adotta modalità di valutazione e monitoraggio della didattica in conformità con quanto indicato dal Presidio della Qualità di Ateneo e promuove lo sviluppo di modalità didattiche innovative.
2. La ricognizione sull'efficacia del processo formativo percepita dagli studenti relativamente alle singole attività formative e al Corso di Studio nel suo complesso viene periodicamente assicurata mediante l'analisi dei *Questionari per la rilevazione delle opinioni degli studenti (OPIS)* compilati online dagli studenti per ciascuna attività formativa. In particolare, sono oggetto di rilevazione le opinioni degli studenti sul rapporto tra crediti e carico di studio, sull'adeguatezza del materiale didattico di ciascuna attività formativa; sulla docenza nel suo complesso; l'interesse per la disciplina e la soddisfazione rispetto alla qualità della didattica erogata.
3. I risultati della rilevazione delle opinioni degli studenti vengono discussi annualmente dal Consiglio di Corso di Studi e pubblicizzati nei documenti liberamente consultabili sul sito web del Corso di Studi.

Art. 20

Pubblicità delle attività del Corso di Studi

1. Il Corso di Studi assicura la diffusione delle informazioni di competenza mediante la pagina web dedicata (<https://dafe.unibas.it/site/home/didattica/articolo32000297.html>), raggiungibile dal portale web di Ateneo.

Art. 21

Approvazione e modifiche del Regolamento

1. Il presente Regolamento, ai sensi dell'Art. 43 dello Statuto, è proposto dal Consiglio del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali, è approvato dal Senato Accademico dell'Università degli Studi della Basilicata, previo parere favorevole del Consiglio di Amministrazione, a maggioranza assoluta dei componenti di entrambi gli organi, ed è emanato con Decreto del Rettore.
2. La stessa procedura è adottata per ogni successiva modifica.

Allegato n. 01

***Piano di Studi del Corso di Laurea in
Tecnologie Alimentari
(classe L-26)
Coorte 2026/2027***

Legenda: I= didattica frontale in aula, E= esercitazioni in aula e/o visite tecniche, L= esercitazioni in laboratorio							
I anno							
n.	Denominazione attività formativa	TAF	Ambito Disciplinare	SSD	Ore		CFU
1	Chimica organica / Organic Chemistry	BASE	Discipline chimiche	CHEM-05/A	I	40	5
					L	20	1
					E		
2	Chimica generale ed inorganica / General and inorganic chemistry	BASE	Discipline chimiche	CHEM-03/A	I	40	5
					L	20	1
					E		
3	Matematica / Mathematics	BASE	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	MATH-03/A	I	40	5
					L	20	1
					E		
4	Fisica / Physics	BASE	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	PHYS-06/A	I	40	5
					L	20	1
					E		
5	C.I. Produzioni Primarie / Primary Productions	---	---	---	120		12
	Modulo A: Produzioni vegetali / Crop production	AFFINE	Discipline della produzione agroalimentare	AGRI-02/A	I	40	5
					L	20	1
					E		
	Modulo B: Produzioni animali / Animal production	AFFINE	Discipline della produzione agroalimentare	AGRI-09/C	I	40	5
					L	20	1
E							
6	Genetica / Genetics	AFFINE	Discipline della produzione agroalimentare	AGRI-06/A	I	40	5
					L	20	1
					E		
7	Economia e politica agroalimentare / Agri-food economics and policy	CARATTERIZZANTE	Discipline economiche e giuridiche	AGRI-01/A	I	64	8
					L	20	1
					E		
8	Inglese B1 / English Language B1	ALTRE ATTIVITA'	Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera		I	40	5
					L	20	1
					E		
	Tot. cfu I anno						57

II anno							
n.	Denominazione attività formativa	TAF	Ambito Disciplinare	SSD	Ore		CFU
1	Biochimica generale e principi di biochimica della nutrizione / General Biochemistry and Principles of Biochemistry of Nutrition	BASE	Discipline biologiche	BIOS-07/A	I	64	8
					L		
					E	20	1
2	C.I. Analisi degli Alimenti / Food Analysis	---	---	---	120		12
	Modulo A: Merceologia e Analisi sensoriale / Commodity and Sensory Analysis	CARATTERIZZANTE	Discipline della tecnologia degli alimenti	AGRI-07/A	I	40	5
					L		
					E	20	1
	Modulo B: Analisi chimiche, fisiche e strumentali / Chemical, physical and instrumental analyses	CARATTERIZZANTE	Discipline della tecnologia degli alimenti	AGRI-07/A	I	40	5
					L		
					E	20	1
3	C.I. Difesa delle derrate alimentari / Foodstuff protection	---	---	---	120		12
	Modulo A: Difesa degli Alimenti dagli Animali Infestanti / Pest Control of Food	CARATTERIZZANTE	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGRI-05/A	I	40	5
					L		
					E	20	1
	Modulo B: Patologia delle derrate alimentari / Pathology of foodstuffs	CARATTERIZZANTE	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGRI-05/B	I	40	5
					L		
					E	20	1
4	C.I. Ingegneria per le produzioni alimentari/ Engineering for food production	---	---	---	120		12
	Modulo A: Principi di macchine ed impianti/ Principles of machinery and plants	CARATTERIZZANTE	Discipline della produzione agro-alimentare	AGRI-04/B	I	40	5
					L		
					E	20	1
	Modulo B: Macchine e impianti per le industrie alimentari/ machines and plants for the agro-food industry	CARATTERIZZANTE	Discipline della produzione agro-alimentare	AGRI-04/B	I	40	5
					L		
					E	20	1
5	Microbiologia generale / General Microbiology	CARATTERIZZANTE	Discipline della tecnologia degli alimenti	AGRI-08/A	I	40	5
					L		
					E	20	1

	Insegnamenti a scelta dello studente / Free choice	ALTRE ATTIVITA'			I		12
					L		
					E		
	Tot. cfu II anno						63
	III anno						
n.	Denominazione attività formativa	TAF	Ambito Disciplinare	SSD	Ore		CFU
1	Microbiologia degli alimenti / Food Microbiology	CARATTERIZZANTE	Discipline della tecnologia degli alimenti	AGRI-08/A	I	64	8
					L	20	1
					E		
	C.I. Tecnologie Alimentari 1 / Food Technologies 1	---	---	---		120	12
2	Modulo A: Operazioni unitarie delle industrie alimentari/ Unit operations in the food industry	CARATTERIZZANTE	Discipline della tecnologia degli alimenti	AGRI-07/A	I	40	5
					L		
					E	20	1
	Modulo B: Ingegneria Alimentare Applicata / Applied Food Engineering	CARATTERIZZANTE	Discipline della produzione agroalimentare	AGRI-04/B	I	40	5
					L		
					E	20	1
3	Tecnologie Alimentari 2 e Principi di packaging / Food Technologies 2 and Principles of Packaging	CARATTERIZZANTE	Discipline della tecnologia degli alimenti	AGRI-07/A	I	80	10
					L		
					E	40	2
4	Sicurezza e conservazione degli alimenti / Food Safety and Storage	CARATTERIZZANTE	Discipline della tecnologia degli alimenti	AGRI-08/A	I	40	5
					L		
					E	20	1
5	Legislazione Alimentare / Food Law	CARATTERIZZANTE	Discipline economiche e giuridiche	GIUR-03/B	I	40	5
					L		
					E	20	1
6	Fisiologia della nutrizione / Physiology of Nutrition	CARATTERIZZANTE	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	BIOS-06/A	I	40	5
					L		
					E	20	1
	Tirocinio Pratico-Applicativo / Practical-Application Internship	ALTRE ATTIVITA'			I		6
					L		
					E	150	
	Esame finale / Final exam	PROVA FINALE			I		3
					L		
					E		
	Tot. cfu III anno						60