



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
BASILICATA**



dafe
DIPARTIMENTO DI
SCIENZE AGRARIE
FORESTALI, ALIMENTARI
E AMBIENTALI

Regolamento Didattico
del Corso di Laurea Interclasse in
Sistemi Agroalimentari Sostenibili (classi L 25 - L26)
Coorte 2026-27

Art. 1

Finalità

1. Il presente Regolamento disciplina gli aspetti organizzativi del Corso di Laurea Interclasse in Sistemi Agroalimentari Sostenibili attivato, nell'ambito delle Classi L 25 e L 26 ai sensi del D.M. 270/04 e dei successivi Decreti attuativi, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali (DAFE) 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 Sistemi Agroalimentari Sostenibili 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 Sistemi Agroalimentari Sostenibili 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 studio del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali*.

Art. 3

Obiettivi formativi specifici



Il Corso di Laurea interclasse in Sistemi Agroalimentari sostenibili (L-25/L-26) si propone di fornire conoscenze e competenze integrate nei settori delle produzioni vegetali e animali e delle tecnologie alimentari, con l'obiettivo di formare figure professionali capaci di operare lungo l'intera filiera agro-alimentare, dalla produzione primaria alla trasformazione e distribuzione, garantendo qualità, sicurezza, sostenibilità ed efficienza dei processi.

Il Corso assicura una solida preparazione di base nelle discipline matematiche, fisiche, chimiche, biologiche, biochimiche e informatiche, finalizzata alla loro applicazione nei sistemi agrari e alimentari. Gli studenti acquisiranno capacità di analisi, gestione e controllo dei processi produttivi, con attenzione agli aspetti quantitativi, qualitativi, ambientali, economici e normativi. Particolare rilievo viene dato a:

- la sostenibilità delle produzioni e la tutela delle risorse naturali, secondo i principi dell'economia circolare e delle politiche europee su clima, ambiente e sicurezza alimentare;
- l'innovazione tecnologica nelle produzioni primarie e nella trasformazione degli alimenti, incluse le tecniche digitali e di monitoraggio;
- la gestione delle imprese agrarie e agroalimentari, con competenze economiche e di mercato;
- la riduzione degli sprechi e la valorizzazione dei sottoprodotti in un'ottica di sostenibilità economica, sociale ed etica.

Il Corso interclasse è concepito come un unico progetto formativo coerente, che assicura a tutti gli studenti una solida e omogenea preparazione di base lungo l'intero triennio; all'interno di questo impianto comune, il piano di studi è articolato, a partire dal terzo anno, in due curricula che non interrompono l'unitarietà del percorso, ma ne orientano l'approfondimento rispettivamente verso le Tecnologie Agrarie o verso le Tecnologie Alimentari. Il Corso di laurea in Sistemi Agroalimentari Sostenibili prepara laureati in grado di:

- utilizzare i risultati della ricerca e della sperimentazione per migliorare produzioni, processi e prodotti;
- acquisire e interpretare criticamente informazioni in un contesto produttivo e di mercato;
- comunicare efficacemente, anche in lingua inglese, con interlocutori specialisti e non;
- aggiornare continuamente le proprie competenze mediante strumenti tradizionali e digitali.

L'obiettivo finale è formare professionisti con un profilo ampio e flessibile, capaci di inserirsi in aziende agricole e agroalimentari, enti pubblici e privati, laboratori di controllo e certificazione, organizzazioni professionali e strutture dedicate alla tutela, valorizzazione e innovazione delle filiere agro-alimentari, rispondendo alle esigenze di occupabilità e sviluppo sostenibile del territorio.

Obiettivi formativi specifici per le singole classi di laurea

In conformità a quanto previsto dal DD.MM. 1648/2023 gli obiettivi comuni descritti al punto precedente sono integrati da obiettivi specifici per le singole classi di laurea.

Obiettivi specifici per L-25

- l'acquisizione di elementi per la stima dei beni fondiari, delle risorse naturali, dei mezzi tecnici, degli impianti e dei prodotti di interesse agrario;
- l'acquisizione di elementi per la progettazione e gestione di strutture e impianti di interesse agrario;
- la gestione degli aspetti quantitativi e qualitativi delle produzioni agrarie, dei loro trasformati e delle biomasse residuali.

Obiettivi specifici per L-26

- la sicurezza, qualità e salubrità degli alimenti, nel rispetto della normativa vigente e delle esigenze dei consumatori;

- la conoscenza delle operazioni e dei processi alimentari dalla produzione al consumo degli alimenti;
- la padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione di materie prime, semilavorati e alimenti.

Art. 4

Risultati di apprendimento attesi

1.1. Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione

1.1.1. Area della formazione di base

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Sistemi Agroalimentari Sostenibili acquisisce adeguate conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica, della genetica e della botanica. In matematica comprende il concetto di funzione, le equazioni e disequazioni algebriche e trascendenti, i principi del calcolo differenziale e integrale e le procedure per la rappresentazione grafica di una funzione. In fisica acquisisce conoscenze sugli elementi di base delle unità di misura, sull'analisi dimensionale e sul calcolo vettoriale, comprendendo i principi e i metodi della statica, della dinamica, dell'idraulica, della termodinamica, dell'elettrostatica, del magnetismo e delle onde elettromagnetiche, nonché i principali fenomeni naturali legati all'equilibrio e al moto dei corpi, ai fenomeni termici, luminosi e magnetici. In genetica acquisisce concetti generali di selezione, mutazione, deriva genetica, migrazione e variabilità genetica intra e inter popolazioni, fino al concetto di razza. In chimica e sviluppa conoscenze sul ruolo dei legami chimici, sulle principali reazioni chimiche e biochimiche, sulla struttura elettronica degli atomi, sulle proprietà periodiche degli elementi, sulle interazioni intermolecolari, sulla struttura e reattività dei principali composti organici, sulla nomenclatura IUPAC, sugli equilibri fisici e chimici, sulla cinetica chimica e sui principi della termodinamica classica. Le conoscenze di biochimica, relative alle principali classi di biomolecole, al loro metabolismo, alla cinetica enzimatica e alla regolazione dell'attività enzimatica, nonché al ruolo biochimico e nutrizionale di macro e micronutrienti e dei componenti nutraceutici, con riferimento al rapporto tra alimentazione, nutrizione e salute, sono previste esclusivamente nel percorso L-26. In botanica applicata, prevista esclusivamente per il percorso L-25, lo studente approfondisce gli aspetti fondamentali della morfologia, della fisiologia e dell'ecologia vegetale, con particolare riferimento al riconoscimento e alla gestione delle principali specie di interesse agrario e forestale, alla loro adattabilità agli ambienti di coltivazione e al ruolo delle piante negli ecosistemi agricoli sostenibili.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le conoscenze acquisite nelle materie di base costituiscono lo strumento attraverso il quale il laureato in Sistemi Agroalimentari Sostenibili sviluppa la capacità di applicare quanto appreso nei diversi ambiti disciplinari.

Il laureato è capace di risolvere equazioni e disequazioni algebriche e trascendenti, di calcolare limiti e derivate, e di rappresentare graficamente funzioni. Sa applicare le conoscenze di matematica e fisica alla comprensione di modelli relativi ai processi di conservazione e trasformazione degli alimenti. È in grado di riconoscere i principali modelli della struttura elettronica degli atomi, identificare le proprietà



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
BASILICATA**



dafe
DIPARTIMENTO DI
SCIENZE AGRARIE
FORESTALI, ALIMENTARI
E AMBIENTALI

periodiche degli elementi, risolvere semplici problemi di stechiometria e analizzare le proprietà chimiche e fisiche della materia nelle diverse fasi, trattando gli equilibri ionici in soluzione acquosa e comprendendo il ruolo dei legami chimici nelle proprietà delle molecole e nelle loro interazioni.

Il laureato sa riconoscere la classe di appartenenza dei principali composti organici, determinarne la configurazione spaziale, prevederne la reattività, leggere e scrivere le formule dei composti inorganici e organici secondo le regole IUPAC. Possiede la capacità di analizzare i fattori che controllano la cinetica delle reazioni e il raggiungimento degli equilibri, sviluppando semplici modelli matematici di processi chimico-fisici e utilizzando software di base per la risoluzione di problemi predittivi di interesse applicativo.

È inoltre in grado di analizzare la struttura e le funzioni delle biomolecole, comprendere i meccanismi alla base della regolazione delle principali vie metaboliche e le loro interconnessioni, e pianificare e applicare protocolli per l'estrazione e il dosaggio di proteine ed enzimi. È capace di comunicare linee guida per una corretta alimentazione, conoscendo i concetti di fabbisogno energetico e nutrizionale.

1.1.2. Area delle discipline Caratterizzanti

Il percorso formativo copre tutti gli ambiti previsti dalle discipline caratterizzanti delle classi L-25 e L-26. Nel biennio comune lo studente consolida le basi e sviluppa conoscenze e comprensione in agronomia generale, orticoltura, arboricoltura generale, produzioni vegetali e zootecniche, principi di economia agro-alimentare, chimica agraria. Acquisisce altresì conoscenze di base e le competenze sufficienti per la conoscenza del mondo microbico attraverso lo studio della struttura, genetica, fisiologia, classificazione, ecologia dei microrganismi (batteri, funghi, virus). Completano l'area caratterizzante comune i contenuti di industrie agrarie che consentono allo studente di apprendere i concetti fondamentali relativi ai processi di trasformazione e produzione di alimenti, microbiologia applicata alle filiere, difesa da parassiti e difesa da patogeni delle piante e dei prodotti, con riferimento alla sostenibilità dei processi e alla qualità delle produzioni. Terminano il percorso comune, lo studente approfondisce uno dei due ambiti (Tecnologie agrarie o Tecnologie alimentari) senza perdere l'unitarietà del profilo interclasse, grazie alla presenza di SSD e contenuti comuni.

1.1.2.1. Attività formative caratterizzanti specifiche per L-25

Conoscenza e comprensione

Lo studente acquisisce una preparazione organica e interdisciplinare nei diversi ambiti delle scienze agrarie e zootecniche. Approfondisce l'agronomia e le coltivazioni erbacee, l'arboricoltura e l'orticoltura, comprendendo le interazioni tra pianta, suolo e ambiente e i principi della gestione sostenibile degli agroecosistemi. Acquisisce conoscenze di chimica agraria per interpretare i processi chimico-fisici e biologici del suolo, e di microbiologia agraria per comprendere il ruolo dei microrganismi nella fertilità e nei cicli biogeochimici. Lo studente sviluppa competenze sulla difesa ecocompatibile delle colture, sulle strategie di lotta biologica e integrata e sul miglioramento genetico delle specie agrarie. Nell'ambito zootecnico, approfondisce la zootecnia generale, la nutrizione animale, la zootecnia speciale.



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
BASILICATA**



dafe
DIPARTIMENTO DI
SCIENZE AGRARIE
FORESTALI, ALIMENTARI
E AMBIENTALI

Approfondisce i contenuti di microbiologia studiando il ruolo dei microrganismi nella fertilità e nella crescita delle piante. Completano la formazione l'economia agraria, che fornisce strumenti per la gestione economica e la competitività delle imprese, e le tecnologie alimentari, per la valorizzazione dei prodotti agricoli lungo la filiera.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato sa affrontare in termini progettuali e gestionali la produzione delle principali colture, applicare tecniche di difesa integrata, organizzare i cantieri operativi e la meccanizzazione delle operazioni colturali, gestire razionalmente le risorse idriche e i fattori di produzione. È in grado di utilizzare strumenti e tecniche aggiornati (monitoraggio da remoto, modelli previsionali, strumentazioni di laboratorio e d'impianto) per ottimizzare qualità, resa ed efficienza, migliorando la sostenibilità complessiva delle produzioni vegetali e zootecniche e la valorizzazione dei prodotti agricoli.

1.1.2.2. Attività formative caratterizzanti specifiche per L-26

Conoscenza e comprensione

Lo studente approfondisce le tecnologie e i processi di trasformazione, le operazioni unitarie e le relative leggi che le governano. Acquisisce i principi che stanno alla base di apparecchiature, macchine e impianti delle industrie alimentari. Approfondisce i contenuti di microbiologia acquisendo le conoscenze e le competenze sufficienti ad orientarsi sul ruolo dei microrganismi nella sicurezza igienica e nella qualità degli alimenti e sull'impatto di deterioramento e contaminazione con microrganismi patogeni o tossine su food safety e food security, e sui modi in cui contaminazione, crescita e sopravvivenza di microrganismi benefici possono essere controllati. Completano il percorso specifico per la L-26 i contenuti necessari per l'acquisizione di padronanza nell'esecuzione di analisi chimico, fisiche, microbiologiche e sensoriali utili alla verifica della conformità e alla caratterizzazione quantitativa degli alimenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato è in grado di applicare tecnologie di trasformazione e conservazione delle materie prime, gestire i protocolli di sicurezza, tracciabilità e certificazione, condurre analisi chimico-fisiche e microbiologiche degli alimenti, migliorare la qualità dei prodotti e dei sottoprodotti, progettare/ottimizzare processi e confezionamento. Sa integrare requisiti produttivi, normativi e di mercato con considerazioni ambientali ed economiche, rispondendo alle esigenze di un'industria alimentare moderna, responsabile e innovativa

Art. 5

Attività affini e integrative

Il piano di studi prevede l'acquisizione di conoscenze affini e integrative che completano la preparazione scientifica e professionale. Queste discipline contribuiscono a fornire strumenti necessari a comprendere la complessità dei sistemi agroalimentari, rafforzando la capacità di analisi interdisciplinare. L'offerta è articolata anche in insegnamenti a scelta pari a 12 CFU, che consentono allo studente di personalizzare il



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
BASILICATA**



dafe
DIPARTIMENTO DI
SCIENZE AGRARIE
FORESTALI, ALIMENTARI
E AMBIENTALI

proprio percorso in funzione delle attitudini individuali e degli obiettivi professionali, sempre nel rispetto della coerenza con gli sbocchi occupazionali.

1.1.3.1. Discipline affini e integrative specifiche per L-25

Conoscenza e comprensione

Lo studente acquisisce conoscenze scientifiche e tecniche nelle discipline affini di idraulica agraria, costruzioni rurali ed estimo agrario, che completano la formazione in ambito agronomico e zootecnico. Approfondisce i principi dell'idraulica applicata ai sistemi irrigui e di drenaggio, la progettazione e gestione delle opere idrauliche e infrastrutturali del territorio rurale, nonché le basi delle costruzioni rurali orientate alla sicurezza, all'efficienza energetica e all'adattamento climatico. In ambito economico e estimativo, acquisisce competenze sui metodi di valutazione dei beni fondiari, dei capitali agrari e delle attività produttive, sull'analisi dei costi di produzione e sulla sostenibilità economica delle imprese agricole e agro-industriali.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato è in grado di applicare le conoscenze acquisite per progettare e gestire opere idrauliche e strutture rurali in ottica di uso sostenibile dell'acqua, tutela del suolo e resilienza ai cambiamenti climatici. È capace di impiegare strumenti tecnici, GIS e modelli di analisi spaziale per la pianificazione del territorio rurale e la gestione delle risorse idriche. Sa utilizzare i metodi dell'estimo agrario per la valutazione economica e la comparazione di scenari produttivi, integrando dati tecnici, ambientali e finanziari per supportare decisioni gestionali e di investimento nel settore agricolo.

1.1.3.2. Discipline affini e integrative specifiche per L-26

Conoscenza e comprensione

L'offerta formativa delle discipline affini prevede l'erogazione di tre esami multidisciplinari a scelta programmata. Lo studente in base alle sue aspettative professionali potrà scegliere due dei tre esami in modo da completare la propria formazione. I contenuti delle discipline di questo ambito completano il percorso formativo del laureando in Tecnologie Alimentari in accordo con quanto previsto dal D.M. 1648 del 19.12.2023 e sulla base di quanto previsto dalla modifica di ordinamento dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari che prevede la formazione di tre profili di laureati triennali con specifiche competenze in tecnologie alimentari, tecnologie della ristorazione e tecnologie alimentari applicate all'enologia. In quest'ottica lo studente acquisisce conoscenze applicative sui settori delle tecnologie alimentari in genere e nei settori specifici della ristorazione e dell'enologia approfondendone gli aspetti tecnologici, microbiologici e quelli legati alle macchine e agli impianti con particolare riferimento a quanto connesso alla qualità e alla sostenibilità delle produzioni.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Grazie alle competenze acquisite dalle discipline di quest'ambito disciplinare, le laureate e i laureati della classe potranno gestire e controllare i processi e i sistemi per la preparazione dei pasti in strutture per la

ristorazione collettiva, istituzionale e commerciale. Potranno coadiuvare professionisti impegnati della gestione del sistema vitivinicolo ed enologico. Saranno in grado di ottimizzare i processi produttivi in un'ottica di sostenibilità mediante l'utilizzo di tecnologie a ridotto impatto ambientale e all'implementazione di strategie di recupero e riutilizzo di sottoprodotti ed eccedenze.

Art. 6

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Il Corso di Laurea interclasse in Sistemi Agroalimentari sostenibili forma laureati forti di una solida preparazione comune e con competenze trasversali lungo l'intera filiera agroalimentare, che trovano collocazione professionale in diversi ambiti produttivi e di servizio. Il Corso è impostato in modo da dare al laureato, qualunque sia il curriculum scelto, una visione completa del processo produttivo e delle tecnologie di trasformazione. Il laureato in Sistemi Agroalimentari Sostenibili svolge compiti tecnici di gestione e controllo nelle attività di produzione, conservazione e distribuzione nel settore agro-alimentare e zootecnico. Obiettivo generale delle sue funzioni professionali è il miglioramento costante delle produzioni agrarie e dei prodotti alimentari in senso quali-quantitativo ed economico, garantendo la sostenibilità e l'eco-compatibilità delle attività e recependo le innovazioni negli ambiti specifici. L'attività professionale del laureato in Sistemi Agroalimentari Sostenibili si svolge principalmente nelle aziende che operano per la produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti agro-alimentari, nelle industrie alimentari e negli Enti pubblici e privati che conducono attività d'analisi, controllo, certificazione ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni agro-alimentari e zootecniche. Il laureato può esprimere la propria professionalità anche in aziende collegate alla produzione di materiali, macchine ed impianti, coadiuvanti, ingredienti ed agrofarmaci. Nello specifico i laureati potranno quindi assolvere i seguenti compiti:

- gestione delle coltivazioni e delle risorse agrarie;
- consulenza tecnica per il miglioramento produttivo e qualitativo delle produzioni vegetali
- attività di monitoraggio, prevenzione e controllo dell'impatto delle attività agricole e agroalimentari sull'ambiente, con applicazione di pratiche sostenibili.
- gestione dei processi di produzione, trasformazione e conservazione degli alimenti e delle bevande
- attività di preparazione e lavorazione delle materie prime, con attenzione alla corretta applicazione delle norme igienicosanitarie e tecnologiche.
- analisi e valutazione delle caratteristiche chimiche, fisiche, microbiologiche e sensoriali degli alimenti e delle materie prime con applicazione di protocolli di certificazione e tracciabilità.

Sbocchi occupazionali:

Il Corso di Laurea interclasse in Sistemi Agroalimentari sostenibili forma laureati con competenze trasversali lungo l'intera filiera agroalimentare, che trovano collocazione professionale in diversi ambiti produttivi e di servizio. Grazie alle loro competenze possono trovare impiego nelle aziende agricole e nelle industrie agroalimentari. Gli sbocchi professionali del laureato in Sistemi Agroalimentari Sostenibili sono eterogenei e numerosi, data la crescente attenzione verso la sostenibilità della filiera agroalimentare. In base alla classificazione ISTAT 2021 (CP2021) gli sbocchi occupazionali più pertinenti sono quelli da individuarsi in diversi profili facenti parte della macrocategoria delle professioni tecniche. I laureati in Sistemi Agroalimentari Sostenibili, in base del DPR n. 328/01 e successive modificazioni, dopo il superamento dell'esame di stato, possono accedere alla professione di Dottore Agronomo e Dottore Forestale junior (Sezione B dell'Albo).



Art. 7

Requisiti e modalità di accesso al Corso di Studio

Il Corso di Laurea in Sistemi Agroalimentari Sostenibili 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. 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 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.

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. 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). 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. Agli studenti con OFA non assolti non sarà possibile sostenere gli esami del II anno previsti nel piano di studi del corso di laurea. Possono essere messe a disposizione degli studenti attività integrative di supporto alla didattica per le materie di base finalizzate al recupero degli OFA. Nello specifico le modalità organizzative previste per le attività formative di recupero consisterebbero nell'organizzazione 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.

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>.

Art. 8

Articolazione in curricula

1. Il Corso di Laurea in Sistemi Agroalimentari Sostenibili prevede l'articolazione in due curricula così denominati:

- a) L 25 Tecnologie Agrarie
- b) L 26 Tecnologie Alimentari



La scelta del *curriculum* deve essere fatta al momento dell'iscrizione al III anno.

Art. 9

Piano di Studi (insegnamenti e altre attività formative)

1. Il Piano di Studi del Corso di Laurea in Sistemi Agroalimentari Sostenibili, organizzato nei diversi curricula, 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 previsti per ciascuna attività formativa.

Il Piano di Studi è allegato al presente Regolamento (Allegato n. 01).

2. Il Consiglio del Corso di Studi può formulare un piano di studi individuale, come previsto dal *Regolamento Studenti di Ateneo*:

- nei casi 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.

3. Il piano di studi prevede il raggiungimento del livello B1 di conoscenza della lingua inglese ai sensi del CEFR (Common European Framework of Reference for Languages).

4. 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.

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

6. Costituiscono altre attività formative i tirocini.

Art. 10

Insegnamenti a scelta e attività didattiche aggiuntive



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
BASILICATA**



dafe
DIPARTIMENTO DI
SCIENZE AGRARIE
FORESTALI, ALIMENTARI
E AMBIENTALI

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 individuare come insegnamenti a scelta libera uno o più insegnamenti attivati per i Corsi di Laurea di I livello presenti presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali (DAFE) o presso altro Dipartimento dell'Ateneo, con le modalità e secondo le scadenze fissate annualmente nel Manifesto degli Studi purché vengano riconosciuti coerenti con il percorso formativo dal Consiglio di Corso di Studio. L'approvazione è subordinata alla deliberazione da parte del CCdS.
3. 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 Sistemi Agroalimentari Sostenibili 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.
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 che verranno menzionati nel Diploma Supplement. Il voto ottenuto per tali insegnamenti non concorrerà al punteggio medio finale ai fini della determinazione del voto di laurea.
5. 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.

Il riconoscimento dei relativi crediti formativi 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. 12

Tirocini

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, pari a 150 ore.

1. Il tirocinio potrà iniziare solo dopo aver conseguito almeno 90 CFU. La verifica prevede la discussione di una relazione con acquisizione di un giudizio di IDONEITÀ.
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. L'attività di tirocinio può essere svolta anche nell'ambito di un programma di mobilità internazionale (Erasmus+) o nazionale.

3. 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 individuati dal Consiglio del Corso di Studi.
4. La frequenza dell'attività di tirocinio è obbligatoria.
5. L'attività di tirocinio è verbalizzata a cura di una apposita 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.
6. 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 del Servizio 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.

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 Sistemi Agroalimentari Sostenibili 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 (che possono comprendere seminari specialistici) ed esercitazioni in aula, in laboratorio e in campo, anche sotto forma di escursioni didattiche
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 Sistemi Agroalimentari Sostenibili 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.
4. Costituiscono altre attività formative i tirocini e le visite didattiche.

Art. 14

Obblighi di frequenza

1. Le attività didattiche in aula non prevedono 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 del Dipartimento DAFE. 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.

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.

2. 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.

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.

3. 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 l'attribuzione di un giudizio di idoneità.

4. I crediti formativi acquisiti nell'ambito del Corso di Studi restano validi fino al completamento del percorso di studi da parte dello studente.

5. Il docente può decidere di somministrare una o più prove di verifica intermedie, nell'ambito dell'attività didattica di cui è responsabile.

Le modalità fissate per lo svolgimento delle prove di verifica intermedie saranno rese note.

6. 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.

7. 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



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
BASILICATA**



dafe
DIPARTIMENTO DI
SCIENZE AGRARIE
FORESTALI, ALIMENTARI
E AMBIENTALI

1. La Prova finale consiste nella discussione pubblica di un elaborato scritto (Tesi di Laurea) la cui predisposizione deve essere commisurata al tempo necessario per la sua preparazione e che si concretizza nell'approfondimento:

a) di un aspetto dell'attività effettuata durante il tirocinio;

ovvero

b) di un argomento connesso con uno o più insegnamenti del piano di studio, preliminarmente individuati dal Consiglio di Corso di Studio o proposti dallo studente.

2. Relatore di Tesi può essere ogni docente afferente ad uno dei Settori Scientifico Disciplinari presenti nell'ordinamento didattico del Corso di Studio. Può essere indicato anche un Correlatore che ha la funzione di affiancare il Relatore durante lo svolgimento della tesi. Possono essere relatori anche i docenti a contratto titolari di insegnamento.

3. L'assegnazione dell'argomento della Tesi di Laurea avviene sulla base della seguente procedura:

– lo studente, entro il I semestre del terzo anno (entro il 30/01) e comunque almeno due mesi prima della data prevista per l'esame finale, invia all'Ufficio Didattica del Dipartimento DAFE la domanda di assegnazione della Tesi e del Relatore;

Si rinvia per ogni altra informazione di dettaglio al *Regolamento sulle modalità di assegnazione, di svolgimento e di valutazione della prova finale per il conseguimento della laurea del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali*.

Art. 17

Riconoscimento crediti formativi universitari

1. In caso di passaggio da un curriculum ad un altro dello stesso Corso di Studi o 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 dei crediti formativi universitari 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:



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
BASILICATA**



dafe
DIPARTIMENTO DI
SCIENZE AGRARIE
FORESTALI, ALIMENTARI
E AMBIENTALI

- 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;
 - Il Consiglio del Corso di Studi può riconoscere un massimo di 48 cfu.
4. 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 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.

5. 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 Framework of Reference for Languages.

Art. 18

Attività di tutorato

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. 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 previsti dal piano di studi. L'elenco dei tutor assegnati è reso pubblico sulla pagina web dedicata al corso di studi.



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 valutazione: il rapporto tra crediti e carico di studio e l'adeguatezza del materiale didattico di ciascuna attività formativa; la docenza nel suo complesso; l'interesse per la disciplina e la soddisfazione rispetto alla qualità della didattica erogata.

I risultati della valutazione vengono discussi annualmente dal Consiglio di Corso di Studi e pubblicati 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, 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.

La stessa procedura è adottata per ogni successiva modifica.

Piano di Studi
del Corso di Laurea Interclasse in
Sistemi Agroalimentari Sostenibili (classi L 25 - L26)

Coorte 2026-27

| I anno (Comune L25 L26) | | | | | | | | |
|-------------------------|---|-----------------|-----------------|--|-----------|------|----|-----|
| n. | Denominazione attività formativa | TAF L25 | TAF L26 | Ambito disciplinare | SSD | Ore | | CFU |
| 1 | Fisica / Physics | Base | Base | Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche | PHYS-05/B | I | 48 | 6 |
| | | | | | | E | | |
| | | | | | | Tot. | 48 | 6 |
| 2 | Chimica generale ed inorganica ed elementi di chimica organica / General, inorganic and basics of organic chemistry | Base | Base | Discipline chimiche | AGRI-06/B | I | 64 | 8 |
| | | | | | | E | 20 | 1 |
| | | | | | | Tot. | 84 | 9 |
| 3 | Matematica e Principi di probabilità e statistica / Mathematics and Principles of Probability and Statistics | Base | Base | Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche | MATH-03/A | I | 72 | 9 |
| | | | | | | E | | |
| | | | | | | Tot. | 72 | 9 |
| 4 | Genetica / Genetics | Base | Base | Discipline Biologiche | AGRI-06/A | I | 64 | 8 |
| | | | | | | E | 20 | 1 |
| | | | | | | Tot. | 84 | 9 |
| 5 | Economia e politica agroalimentare/ Agrifood Economics and Policy | Caratterizzante | Caratterizzante | Discipline economiche estimative (L-25) Discipline economiche e giuridiche (L-26) | AGRI-01/A | I | 64 | 8 |
| | | | | | | E | 20 | 1 |
| | | | | | | Tot. | 84 | 9 |
| 6 | Agronomia per la Sostenibilità dei Sistemi Agricoli / Agronomy for the Sustainability of Agricultural Systems | Caratterizzante | Caratterizzante | Discipline della produzione vegetale (L-25) Discipline della produzione agroalimentare (L-26) | AGRI-02/A | I | 40 | 5 |
| | | | | | | E | 20 | 1 |
| | | | | | | Tot. | 60 | 6 |

| | | | | | | | | |
|---|---|-----------------|-----------------|--|-----------|------|----|---|
| 7 | Produzioni animali sostenibili / Sustainable Livestock Production | Caratterizzante | Caratterizzante | Discipline delle scienze animali (L-25) Discipline della produzione agroalimentare (L-26) | AGRI-09/C | I | 40 | 5 |
| | | | | | | E | 20 | 1 |
| | | | | | | Tot. | 60 | 6 |
| | Lingua inglese/ English | | | Per la prova finale e la lingua straniera | | I | | 4 |
| | | | | | | E | | |
| | | | | | | Tot. | | 4 |

II anno (Comune L25 L26)

| n. | Denominazione attività formativa | TAF L25 | TAF L26 | Ambito disciplinare | SSD | Ore | CF U | |
|----|--|-----------------|-----------------|--|-----------|------|------|----|
| 8 | Arboricoltura generale / General Arboriculture | Caratterizzante | Caratterizzante | Discipline della produzione vegetale (L-25) Discipline della produzione agroalimentare (L-26) | AGRI-03/A | I | 40 | 5 |
| | | | | | | E | 20 | 1 |
| | | | | | | Tot. | 60 | 6 |
| 9 | Chimica Agraria/ Agricultural Chemistry | Caratterizzante | Caratterizzante | Discipline della produzione vegetale (L-25) Discipline della produzione agroalimentare (L-26) | AGRI-06/B | I | 40 | 5 |
| | | | | | | E | 20 | 1 |
| | | | | | | Tot. | 60 | 6 |
| 10 | Microbiologia generale/ general microbiology | Caratterizzante | Caratterizzante | Discipline della produzione vegetale (L-25) Discipline della tecnologia Alimentare (L26) | AGRI-08/A | I | 64 | 8 |
| | | | | | | E | 40 | 2 |
| | | | | | | Tot. | 104 | 10 |
| 11 | Patologia Vegetale / Plant Pathology | Caratterizzante | Caratterizzante | Discipline della difesa (L-25) Discipline della sicurezza e della valutazione dei | AGRI-05/B | I | 64 | 8 |
| | | | | | | E | 20 | 1 |
| | | | | | | Tot. | 84 | 9 |

| | | | | | | | | |
|----|---|-----------------|-----------------|---|---------------|------|-----|----|
| | | | | processi e degli alimenti (L-26) | | | | |
| 12 | Principi delle tecnologie alimentari sostenibili / Principles of sustainable food technologies | Caratterizzante | Caratterizzante | Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione e (L-25) Discipline della tecnologia alimentare (L-26) | AGRI- 07/A | I | 64 | 8 |
| | | | | | | E | 40 | 2 |
| | | | | | | Tot. | 104 | 10 |
| 13 | Entomologia generale e applicata/ General and Applied Entomology | Caratterizzante | Caratterizzante | Discipline della difesa (L-25) Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti (L-26) | AGRI- 05/A | I | 64 | 8 |
| | | | | | | E | 20 | 1 |
| | | | | | | Tot. | 84 | 9 |
| 14 | A scelta dello studente | | | | | I | | |
| | | | | | | E | | |
| | | | | | | Tot. | | 12 |

Curriculum Tecnologie agrarie L25

| III anno L25 | | | | | | | |
|--------------|---|-----------------|--|-----------|------|----|-----|
| n. | Denominazione attività formativa | TAF L25 | Ambito disciplinare | SSD | Ore | | CFU |
| 15 | Botanica/Botany | Base | Discipline Biologiche | BIOS-01/C | I | 40 | 5 |
| | | | | | E | 20 | 1 |
| | | | | | Tot. | 60 | 6 |
| 16 | Orticoltura e Frutticoltura / Horticulture and Fruit Growing | Caratterizzante | Discipline della produzione vegetale | AGRI-02/B | I | 56 | 7 |
| | | | | | E | 40 | 2 |
| | | | | | Tot. | 96 | 9 |
| 17 | Coltivazioni Erbacee e Nutrizione e Alimentazione Animale Sostenibile /Herbaceous Crops, Nutrition and Sustainable Animal Feeding | Caratterizzante | Discipline della produzione vegetale | AGRI-02/A | I | 56 | 7 |
| | | | | | E | 40 | 2 |
| | | | | | Tot. | 96 | 9 |
| 18 | Costruzioni e Territorio Rurale, Idraulica e Idrologia dei Sistemi Agrari | Affini | | | 120 | | 12 |
| | Costruzioni e territorio Rurale / Rural Infrastructure and Territory | Affini | | AGRI-04/C | I | 40 | 5 |
| | | | | | E | 20 | 1 |
| | | | | | Tot. | 60 | 6 |
| | Idraulica e Idrologia dei Sistemi Agrari / Hydraulics and Hydrology in Agricultural Systems | Affini | | AGRI-04/A | I | 40 | 5 |
| | | | | | E | 20 | 1 |
| Tot. | | | | | 60 | 6 | |
| 19 | Macchine e tecnologie per le produzioni agricole / Agricultural Machinery and Production Technologies | Caratterizzante | Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione | AGRI-04/B | I | 64 | 8 |
| | | | | | E | 20 | 1 |
| | | | | | Tot. | 84 | 9 |
| 20 | Estimo rurale/ Rural land valuation | Affini | | AGRI-01/A | I | 40 | 5 |
| | | | | | E | 20 | 1 |
| | | | | | Tot. | 72 | 6 |
| | Tirocinio pratico applicativo | | | | | | 6 |
| | Prova finale | | | | | | 3 |

Curriculum Tecnologie Alimentari L26

| III anno L26 | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|-----------------|--|-----------|---|-----------------|--|-----------|---|----|---|
| n. | Denominazione attività formativa | TAF L26 | Ambito disciplinare | SSD | Ore | CFU | | | | | |
| 15 | Biochimica generale/General biochemistry | Base | Discipline Biologiche | BIOS-07/A | I | 40 | 5 | | | | |
| | | | | | E | 20 | 1 | | | | |
| | | | | | Tot. | 60 | 6 | | | | |
| 16 | Ingegneria per le produzioni alimentari | | | | 120 | | 12 | | | | |
| | | | | | Principi di macchine ed impianti/Principles of machines and plants for the agri-food industry | Caratterizzante | Discipline della produzione agroalimentare | AGRI-04/B | I | 40 | 5 |
| | | | | | | | | | E | 20 | 1 |
| | Tot. | 60 | 6 | | | | | | | | |
| | Macchine e impianti per le industrie alimentari - Machines and plants for the agri-food industry | Caratterizzante | Discipline della produzione agroalimentare | AGRI-04/B | I | 40 | 5 | | | | |
| | | | | | E | 20 | 1 | | | | |
| Tot. | | | | | 60 | 6 | | | | | |
| 17 | Analisi degli alimenti, shelf-life e packaging - Food Analysis, Shelf-Life and Packaging | Caratterizzante | Discipline delle tecnologie alimentari | AGRI-07/A | I | 56 | 7 | | | | |
| | | | | | E | 40 | 2 | | | | |
| | | | | | Tot. | 96 | 9 | | | | |
| 18 | Principi di Microbiologia degli alimenti | Caratterizzante | Discipline delle tecnologie alimentari | AGRI-08/A | I | 40 | 5 | | | | |
| | | | | | E | 20 | 1 | | | | |
| | | | | | Tot. | 60 | 6 | | | | |
| | Due insegnamenti a scelta tra: | | | | | 18 | | | | | |
| 19 20 | Principi di gestione e tecnologie per la Ristorazione | Affini | | AGRI-07/A | I | 64 | 8 | | | | |
| | | | | | E | 20 | 1 | | | | |
| | | | | | Tot. | 84 | 9 | | | | |
| | Misure e controllo di processo | Affini | | AGRI-04/B | I | 64 | 8 | | | | |
| | | | | | E | 20 | 1 | | | | |
| | | | | | Tot. | 84 | 9 | | | | |
| | Tecnologie per la viticoltura e l'enologia / Technologies for viticulture and oenology | Affini | | AGRI-08/A | I | 64 | 8 | | | | |
| | | | | | E | 20 | 1 | | | | |
| | | | | | Tot. | 84 | 9 | | | | |
| | Tirocinio pratico applicativo | | | | | 6 | | | | | |
| | Prova finale | | | | | 3 | | | | | |