



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
BASILICATA**



dafe
DIPARTIMENTO DI
SCIENZE AGRARIE
FORESTALI, ALIMENTARI
E AMBIENTALI

***Regolamento Didattico
del Corso di Laurea Magistrale in
Scienze e Tecnologie Alimentari
(classe LM-70)***

Coorte 2026/2027

Art. 1

Finalità

1. Il presente Regolamento disciplina gli aspetti organizzativi del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari attivato, nell'ambito della Classe delle lauree in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70) 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 Magistrale in Scienze e 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 Magistrale in Scienze e 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 DAFE*.

Art. 3

Obiettivi formativi specifici

1. Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari ha come obiettivo di fornire conoscenze e capacità ai laureati/e necessarie affinché:

- posseggano una solida preparazione culturale nelle discipline della tecnologia e della microbiologia degli alimenti, finalizzata al miglioramento costante dei processi e dei prodotti alimentari e delle bevande;
- siano in grado di effettuare la messa a punto, standardizzazione e gestione dei processi e delle singole operazioni unitarie più idonee per gestire e promuovere qualità e sicurezza degli alimenti, in coerenza con i principi della sostenibilità dell'ambiente;
- sappiano coniugare tecnologie e metodologie per innovare prodotti e processi produttivi al fine di valorizzare le materie prime, ottimizzando l'impiego di risorse energetiche ed idriche, riducendo gli sprechi e gestendo i sottoprodotti del ciclo produttivo nell'ottica della sostenibilità;
- posseggano conoscenze e capacità professionali nella progettazione e gestione di macchine apparecchiature e impianti utilizzati nei processi di lavorazione e trasformazione degli alimenti e delle bevande;
- sappiano gestire i processi produttivi utilizzando le conoscenze di economia d'impresa, marketing e di legislazione alimentare ivi inclusa la normativa UE e internazionale.

2. In tale ambito, si vuol sottolineare la forte connotazione interdisciplinare del Corso di Studio Magistrale in modo tale da fornire le competenze adeguate ad affrontare un comparto come quello alimentare spiccatamente multidisciplinare e dinamico nell'ottica del poter formare professionisti e tecnici in grado di muoversi in contesti fortemente innovativi e in prospettiva anche estremamente mutevoli.

3. In linea con gli obiettivi della classe, le aree di apprendimento individuate sono relative a discipline delle:

- **TECNOLOGIE ALIMENTARI** volte a fornire conoscenze e competenze avanzate della scienza e tecnologia alimentare e della microbiologia degli alimenti;
- **PRODUZIONE E GESTIONE DEL SISTEMA ALIMENTARE**, volte a fornire conoscenze e competenze avanzate delle produzioni, di economia, legislazione e marketing del sistema agroalimentare;
- **SICUREZZA E VALUTAZIONE DEI PROCESSI E DEGLI ALIMENTI** volte a fornire conoscenze e competenze delle discipline riguardanti la valutazione e la sicurezza dei processi e degli alimenti.

4. L'obiettivo finale è la formazione di un laureato esperto del controllo della qualità e della salubrità delle produzioni agro-alimentari, con particolare riguardo a quelle tipiche della dieta mediterranea, capaci di utilizzare gli strumenti tradizionali integrati con le metodologie innovative, per poter garantire nella produzione e nella trasformazione, ovvero valutare, la sicurezza in tutte le sue declinazioni, la qualità e la salubrità degli alimenti, con specifici approfondimenti sulle produzioni tipiche mediterranee di ortofruttili, pasta e prodotti da forno, olio extravergine d'oliva, vino, prodotti lattiero caseari e carne/salumi. Il laureato, con la formazione acquisita sarà in grado di affrontare il mondo del lavoro in

un contesto europeo, con l'attestazione del raggiungimento di capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro-alimentare, con particolare riferimento alle produzioni tipiche mediterranee.

5. Il corso di laurea magistrale attribuisce un ruolo importante alla tesi di laurea quale momento formativo con lo scopo di sviluppare capacità di comprensione, sintesi e comunicazione anche di argomenti complessi. Il laureato Magistrale deve sviluppare solida conoscenza del metodo scientifico atta a finalizzare le conoscenze di base ed operative alla soluzione dei problemi tecnici ed organizzativi del settore alimentare.

6. Il corso pone, inoltre, grande importanza al processo di internazionalizzazione. Per questo motivo è stato sottoscritto un accordo con l'Università dell'Extremadura (Spagna) – Máster in Gestión de Calidad y Trazabilidad en Alimentos de Origen Vegetal. L'accordo prevede il rilascio del doppio titolo, italiano e spagnolo, per gli studenti italiani che opteranno per la frequenza di 30 CFU presso l'ateneo spagnolo e per gli studenti spagnoli che verranno a frequentare 30 CFU presso il nostro ateneo.

Art. 4

Risultati di apprendimento attesi

<p>Conoscenza e capacità di comprensione</p>	<p>I principali risultati attesi di conoscenza e comprensione sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Conoscenza dei principali gruppi microbici rilevanti per il deterioramento, la sicurezza e la fermentazione dei prodotti alimentari e dei metodi per il controllo della contaminazione, della crescita, della sopravvivenza e della struttura e funzione dei microbiomi per la salubrità e qualità degli alimenti; – Conoscenza dei metodi e degli approcci della microbiologia predittiva. – Capacità di formulare piani di autocontrollo dell'igiene e sistemi HACCP. – Padronanza dei processi basati su tecnologie innovative quali le alte pressioni, il riscaldamento a microonde e a radiofrequenze, campi elettrici pulsati. – Conoscenza della composizione chimica degli alimenti e dei principali approcci analitici utili alla valutazione della qualità dei prodotti alimentari. – Comprensione e capacità di analisi delle relazioni fra proprietà e struttura degli alimenti. – Competenze necessarie per incidere positivamente in contesti professionali complessi che comportano la soluzione di problemi di confezionamento e di distribuzione dei prodotti alimentari. – Comprensione dei fattori che influenzano la qualità delle produzioni primarie di origine animale. – Conoscenza di molecole bioattive per la valorizzazione di prodotti ad alto valore nutraceutico – Padronanza dei principali aspetti dell'innovazione nell'industria alimentare in una logica economica e di marketing, capacità di inquadrare l'innovazione nella gestione complessiva delle imprese alimentari e del sistema alimentare.
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> - Competenze gestionali di impianti di produzione, di sistemi di condizionamento e di sistemi di controllo e regolazione dei processi. - Conoscenza del rapporto tra prodotti di origine animale e sostenibilità ambientale. <p>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.</p>
<p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</p>	<p>Il Laureato magistrale in Scienze Tecnologie Alimentari, al termine degli studi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - possiede una solida preparazione di base e una buona padronanza del metodo scientifico, tali da renderlo in grado di ottimizzare e gestire progetti di ricerca e industriali relativi all'intera filiera produttiva degli alimenti; - è in grado di analizzare le diverse situazioni di un contesto produttivo e di mercato, di programmare azioni e gestire interventi per migliorare la qualità e l'efficienza della produzione e di ogni altra attività connessa, per garantire la loro sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità; - ha sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico ed economico sia su quello umano ed etico; - è in grado di utilizzare, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, preferibilmente l'inglese, con specifico riferimento ai lessici disciplinari; - possiede gli strumenti cognitivi, gli elementi logici e la familiarità con gli strumenti delle nuove tecnologie informatiche che gli garantiscono un aggiornamento continuo delle conoscenze nello specifico settore professionale e nell'ambito della ricerca scientifica. <p>Le capacità descritte saranno acquisite attraverso lezioni frontali, seminari di approfondimento, attività pratico-sperimentali in laboratorio e visite aziendali.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>

<p>TECNOLOGIE ALIMENTARI</p>
<p>Conoscenza e comprensione</p>

Il laureato possiede conoscenze avanzate, integrate e aggiornate relative:

- alle proprietà chimico-fisiche, microbiologiche e nutrizionali degli alimenti;
- ai principi e alle tecniche dei processi di trasformazione, conservazione e distribuzione;
- al ruolo dei microrganismi negli alimenti, sia nei processi produttivi che nei fenomeni di alterazione e contaminazione;
- alle innovazioni tecnologiche e alla normativa in materia di tecnologie alimentari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato è in grado di:

- applicare conoscenze e metodi per progettare, gestire e controllare processi e tecnologie di trasformazione e conservazione degli alimenti, ottimizzando qualità, sicurezza e sostenibilità;
- utilizzare tecniche microbiologiche e analitiche per il monitoraggio dei processi;
- proporre soluzioni innovative per i processi produttivi e lo sviluppo di nuovi prodotti.

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

- BIOTECNOLOGIE DELLE FERMENTAZIONI
- CHIMICA DEGLI ALIMENTI
- INNOVAZIONE E SVILUPPO DI PRODOTTO
- METODICHE AVANZATE DI ANALISI DEGLI ALIMENTI E DI ANALISI SENSORIALE
- TECNOLOGIE INNOVATIVE DI PROCESSO CONSERVAZIONE E FOOD PACKAGING

PRODUZIONE E GESTIONE DEL SISTEMA ALIMENTARE

Conoscenza e comprensione

Il laureato possiede conoscenze avanzate, integrate e aggiornate:

- dei principali sistemi produttivi e organizzativi delle filiere agroalimentari;
- dei fondamenti di economia, gestione aziendale e marketing applicati al settore alimentare;
- della legislazione nazionale e comunitaria in tema di produzione, trasformazione e distribuzione;
- dei sistemi di certificazione e tracciabilità del settore.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato è in grado di:

- applicare conoscenze economiche e gestionali alla pianificazione e al controllo delle attività produttive e commerciali delle imprese agroalimentari;

- sviluppare strategie di marketing, valorizzazione e internazionalizzazione dei prodotti agroalimentari;
- utilizzare strumenti e metodi per garantire la tracciabilità, la certificazione e la conformità normativa delle produzioni.

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

- AUTOMAZIONE E CONTROLLO DEI PROCESSI AGRO-INDUSTRIALI
- AUTENTICAZIONE GENETICA E TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI
- ECONOMIA DELLA QUALITÀ E MARKETING NEL SISTEMA AGROALIMENTARE
- GESTIONE DELLA QUALITÀ E CONTROLLO UFFICIALE
- MACCHINE E IMPIANTI PER LE PRODUZIONI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ

SICUREZZA E VALUTAZIONE DEI PROCESSI E DEGLI ALIMENTI

Conoscenza e comprensione

Il laureato possiede conoscenze avanzate, integrate e aggiornate:

- dei fattori chimici, fisici, biologici e microbiologici che influenzano la sicurezza degli alimenti e dei processi produttivi;
- dei metodi per la valutazione del rischio e dei principali sistemi di gestione della qualità e sicurezza alimentare (es. HACCP, ISO, BRC, IFS);
- delle basi scientifiche e normative in materia di sicurezza e igiene alimentare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato è in grado di:

- applicare strumenti e metodologie per la valutazione e gestione della qualità e della sicurezza alimentare;
- progettare e implementare sistemi di gestione della sicurezza (es. piani HACCP, sistemi di qualità);
- effettuare controlli sui processi e sui prodotti per verificare la conformità agli standard di sicurezza e qualità.

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

- AUTENTICAZIONE GENETICA E TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI
- FONDAMENTI DELL'ANALISI DEL RISCHIO DEGLI ALIMENTI

Autonomia di giudizio	Al termine degli studi il laureato magistrale possiede consapevolezza e autonomia di giudizio tali per cui è in grado di analizzare le diverse situazioni di un contesto produttivo e di mercato, di programmare azioni e gestire interventi per migliorare
------------------------------	---

	<p>la qualità e l'efficienza della produzione e di ogni altra attività connessa, anche in termini di sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità.</p> <p>L'autonomia di giudizio viene favorita attraverso strumenti didattici e occasioni formative che stimolino un arricchimento personale e aumentino l'esperienza, lo spirito critico, la consapevolezza e l'autonomia interpretativa.</p> <p>Al fine di ampliare orizzonti ristretti alla realtà territoriale e regionale, sono fortemente favoriti soggiorni di studio e di stage lavorativi presso altri centri universitari, nazionali e soprattutto esteri, attraverso le forme ormai consolidate di mobilità LLP/Erasmus, Leonardo da Vinci, Cooperazione Internazionale (Programma Comunitario TEMPUS), ecc. così come collaborazioni fra gruppi di ricerca ed equipe interdisciplinari di studiosi all'interno dei quali poter inserire attività svolte da tesisti o studenti a fine corso. Altre opportunità sono visite tecniche d'istruzione, contatti pre-occupazionali con le aziende, brevi ma intense collaborazioni di ricerca presso i dipartimenti universitari, 'internati' presso laboratori e studi universitari o privati, ecc..</p> <p>La verifica della acquisizione 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 in preparazione della prova finale. In particolare, il dibattito stimolato dal docente durante le esercitazioni su tematiche che richiedono autonomia decisionale costituisce un utile strumento sia per allenare lo studente all'autonomia di giudizio che di verifica del livello di maturità conseguito. Certificazioni relative alla frequenza di corsi, seminari, convegni organizzati a latere dei corsi istituzionali e aventi marcata finalità integrativa costituiscono attestazioni ulteriori di un interesse culturale che prelude all'acquisizione di una forte autonomia di giudizio oltre che una ferrea preparazione professionale.</p>
<p>Abilità comunicative</p>	<p>Il laureato al termine degli studi ha sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico ed economico sia su quello umano ed etico; è in grado di utilizzare, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, preferibilmente l'inglese, con specifico riferimento ai lessici disciplinari.</p> <p>Tali attitudini possono essere promosse creando occasioni in cui agli studenti sia richiesto di relazionare pubblicamente, ossia in presenza dei colleghi e dei docenti; ciò si consegue mediante la predisposizione di presentazioni orali inerenti argomenti e tematiche oggetto di approfondimento, resoconti di esperienze formative (visite tecniche d'istruzione, stage aziendali, ecc.). Tali abilità possono essere sviluppate anche attraverso la partecipazione a seminari e conferenze, con coinvolgimento attivo degli studenti nell'interloquire con il relatore.</p> <p>La verifica dell'acquisizione di abilità comunicative, sia in forma scritta che orale, avverrà anche tramite la valutazione degli elaborati relativi alle attività di laboratorio e ovviamente attraverso un'accurata preparazione della prova di</p>

	laurea (dissertazione finale) che costituisce il momento culminante della carriera universitaria.
Capacità di apprendimento	<p>Il corso di laurea fornisce gli strumenti cognitivi, gli elementi logici e la familiarità con gli strumenti delle nuove tecnologie informatiche che garantiscono al laureato magistrale un aggiornamento continuo delle conoscenze nello specifico settore professionale e nell'ambito della ricerca scientifica. Conoscenza, comprensione e autonomia critica sono i fondamenti di un auto-apprendimento continuo che prosegue incessantemente anche nel corso dell'attività professionale, sulla scorta di un'impostazione metodologica e di una contestualizzazione generale dei saperi acquisiti nel corso degli studi universitari.</p> <p>La capacità di apprendimento sarà valutata mediante analisi della carriera del singolo studente relativamente alle votazioni negli esami e 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.</p>

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 di discipline di AGRI-06/A (già AGR/07) e AGRI-07/A (già AGR/15), poiché negli ambiti disciplinari suddetti sono possibili ulteriori approfondimenti culturali per quanto concerne le tecnologie di produzione sostenibile delle materie prime di origine animale e del controllo dei processi agro-industriali nell'ottica della progettazione, controllo e gestione dei processi produttivi con una panoramica della sensoristica disponibile e con enfasi sullo stato dell'arte dei nuovi sensori spettrofotometrici, nonché un approfondimento sulle macchine e impianti per le produzioni mediterranee tipiche di qualità. Le declaratorie dei SSD considerati, tramite una visione ampia e diversificata, costituiscono un'ulteriore e solida integrazione al corso di studio. In particolare, le attività formative affini/integrative sono inquadrati 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 dell'efficienza del processo produttivo e per l'aumento della sostenibilità delle filiere agroalimentari nel loro complesso, fornendo ulteriori conoscenze rispetto a quanto già erogato nel percorso di studio.

Art. 6

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Tecnologo Alimentare
funzione in un contesto di lavoro:
<p>Condurre attività di ricerca nel campo della biologia e della produzione alimentare; controllare il rispetto dei parametri definiti nella produzione alimentare; curare e introdurre innovazioni tecnologiche o di prodotto; svolgere attività di laboratorio; definire standard igienici sanitari e</p>

nutrizionali nei servizi di ristorazione; svolgere attività di formazione; curare i rapporti con le istituzioni nazionali e internazionali di ricerca nel campo; effettuare analisi di laboratorio; elaborare progetti di ricerca; valutare i rischi per la salute umana attraverso il monitoraggio degli alimenti.

competenze associate alla funzione:

Si elencano di seguito le principali competenze del laureato.

- Conoscenza di principi e fatti connessi alla produzione, alla trasformazione, allo stoccaggio e alla distribuzione dei prodotti alimentari.
- Conoscenza dei principi e dei fatti correlati alla gestione, all'organizzazione burocratica e alla contabilità di impresa; alla vendita e alla commercializzazione dei prodotti; alla cura e alla fornitura di servizi a clienti o a persone e alla valutazione della loro qualità.
- Conoscenza dei principi e dei fatti relativi all'uso, alla progettazione, al disegno e all'applicazione delle tecnologie alimentari per scopi specifici.
- Processi cognitivi che consentono di affrontare e risolvere i problemi sul lavoro attraverso procedure che comportano la loro identificazione, la ricognizione dell'informazione necessaria a precisare i termini in cui si pongono e l'individuazione e valutazione di congruità delle possibili soluzioni.
- Processi cognitivi utilizzati per: capire, controllare e migliorare i sistemi socio-tecnici in termini di valutazione dei costi e dei benefici di possibili azioni; individuare l'azione più appropriata agli obiettivi perseguiti; determinare i modi con cui un sistema dovrebbe funzionare e di come eventuali cambiamenti provenienti dall'esterno o dall'interno potrebbero modificare i risultati delle attività.

sbocchi occupazionali:

Gli sbocchi professionali del laureato in 'Scienze e Tecnologie Alimentari' sono eterogenei e numerosi, data la crescente attenzione verso l'alimentazione ed il controllo della filiera alimentare.

Il principale sbocco professionale è l'attività del Tecnologo Alimentare, previa iscrizione all'albo dei Tecnologi Alimentari dopo il superamento dell'apposito esame di stato per l'abilitazione all'esercizio della professione.

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari' potrà pertanto svolgere attività professionale sia nell'ambito industriale che nella pubblica amministrazione e svolgere attività autonoma. Sbocchi professionali tipici del laureato magistrale sono la gestione e l'ottimizzazione dei processi produttivi, la gestione di progetti di ricerca di sviluppo industriale con particolare riferimento all'innovazione di processo e di prodotto, il controllo della qualità degli alimenti, delle norme di buona fabbricazione e l'HACCP, la gestione di imprese e di filiere alimentari, la gestione della catena distributiva e dei processi della ristorazione collettiva. Imprese di consulenza e servizi rivolte alle industrie alimentari.

Art. 7

Requisiti e modalità di accesso al Corso di Studio

1. Per essere ammessi al corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari di studio occorre essere in possesso di un titolo di laurea conseguito nelle classi di seguito riportate, nonché nelle corrispondenti classi relative al D.M. 509/1999: L-26, L-25, L-2, L-13, L-27, L-29, L-38. I laureati provenienti dalle classi L-25, L-2, L-13, L-27, L-29, L-38 possono accedere alla laurea magistrale a condizione che abbiano acquisito almeno:

- 25 crediti nel settore AGR/15 (AGRI-07/A)
- 10 crediti nel settore AGR/16 (AGRI-08/A)
- 8 crediti nel settore AGR/01 (AGRI-01/A)
- 8 crediti nel settore BIO/10 (BIOS-07/A)
- 5 crediti nel settore MED/42 (MEDS-24/B)
- 5 crediti nei settori dal MAT/01 al MAT/09 (MATH-01/A, MATH-02/A, MATH-02/B, MATH-01/B, MATH-03/A, MATH-03/B, MATH-04/A, MATH-05/A, MATH-06/A)
- 5 crediti nei settori dal FIS/01 al FIS/07 (PHYS-01/A, PHYS-02/A, PHYS-03/A, PHYS-05/A, PHYS-05/B, PHYS-06/A).

2. In ogni caso l'ammissione al Corso di Studio richiede una verifica della preparazione personale. Il possesso di conoscenze e competenze adeguate per poter seguire proficuamente il corso di laurea, sono:

- conoscenza della lingua Inglese a livello B1 secondo il Common European Framework of Reference for Languages (CEFR);
- la comprensione del ruolo delle principali reazioni chimiche che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari;
- il possesso di strumenti logici e conoscitivi per comprendere i principali processi di trasformazione dell'industria alimentare ed il binomio processo produttivo - qualità del prodotto;
- la consapevolezza della complementarietà delle nozioni acquisite nelle diverse aree disciplinari per la gestione di un processo alimentare e per ottimizzare la qualità dei prodotti finiti;
- l'abilità nell'uso consapevole e proficuo di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari;
- la familiarità con le principali teorie economiche, dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi;
- la conoscenza e la capacità di interpretazione delle principali norme di legge in campo alimentare;
- la comprensione di concetti e metodi della qualità nell'industria alimentare, la capacità di operare nell'ambito di un sistema di qualità secondo la norma ISO 9001:2000.

3. Ai sensi dell'art. 6, co. 2, del D.M. 270/04, la verifica dell'adeguatezza della preparazione personale in ingresso si ritiene superata con esito positivo se in sede di analisi degli studi pregressi risulta una votazione di almeno 90/110 per il titolo di studio che è stato considerato idoneo per i requisiti curriculari.

4. Negli altri casi viene verificata dal Consiglio di Corso di Studio.



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

Art. 8

Articolazione in curricula

1. Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e 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 Magistrale in Scienze e 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 B2 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 attivi per i Corsi di Laurea di I livello (qualora non sostenuti nella carriera precedente) e II livello 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 Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e, dunque, di automatica approvazione. Tale lista sarà pubblicizzata sul Manifesto degli Studi del Dipartimento DAFE.
4. 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.
5. 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.
6. Lo studente potrà richiedere l'inserimento nel curriculum di insegnamenti aggiuntivi oltre a quelli che concorrono al numero totale di 120 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.
7. 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.
8. 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 Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari prevede un percorso formativo finalizzato al rilascio di un doppio titolo universitario (*Double Degree*) in Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e in Máster in Gestión de Calidad y Trazabilidad en Alimentos de Origen Vegetal.
2. I criteri per l'accesso al percorso formativo previsto per il conseguimento del doppio titolo universitario, il periodo di svolgimento delle attività didattiche all'estero e la tabella di corrispondenza delle attività formative sono allegati al presente Regolamento (**Allegato n. 02**).

Art. 12

Tirocini

1. Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari non prevede tirocini.

Art. 13

Modalità di svolgimento della didattica

1. Il Corso di Studi in Scienze e 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 Scienze e 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 le visite didattiche.



Art. 14

Obblighi di frequenza

1. Non ci sono obblighi di frequenza.

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 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.
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 magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella presentazione e discussione della tesi di laurea, redatta in modo originale dallo studente sotto la guida di un docente relatore, davanti ad una Commissione di docenti della Scuola.
2. La tesi può essere scritta in una qualsiasi lingua della Comunità Europea e la prova finale viene sostenuta in lingua italiana ovvero in lingua inglese per i laureandi in mobilità internazionale in ingresso.
3. La Commissione, valutando la presentazione del candidato e tenendo conto del giudizio espresso dal relatore, della maturità culturale e della capacità di elaborazione intellettuale personale dello studente assegna un punteggio finale come stabilito nel *Regolamento sulle modalità di assegnazione, di svolgimento e di valutazione della prova finale per il conseguimento della Laurea Magistrale del DAFE*.
4. Per essere ammesso alla prova finale lo studente deve:
 - aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti caratterizzanti e affini o integrativi, acquisito i CFU relativi alle attività formative a libera scelta;
 - aver preparato un elaborato scritto sull'attività svolta nell'internato di tesi magistrale;
 - aver effettuato l'internato di tesi magistrale presso una struttura Universitaria o altro Ente pubblico o privato.
5. Durante la prova finale ogni candidato viene preliminarmente presentato alla Commissione dal Relatore che mette in luce: l'impegno mostrato dallo studente durante lo svolgimento della tesi, la qualità dell'attività svolta in termini soprattutto di autonomia e contributo personale ed originale, le abilità e le competenze acquisite, le capacità relazionali mostrate.
6. Il Relatore segnala inoltre ogni utile elemento di valutazione del candidato, anche in relazione all'intero percorso di studio, informando la Commissione di eventuali esperienze formative all'estero (per es. Erasmus).
7. Il candidato presenta e discute la sua tesi di laurea in un tempo assegnato, mettendo in evidenza lo stato dell'arte dell'argomento affrontato, la finalità del lavoro che ha svolto, le procedure che ha utilizzato, i risultati che ha ottenuto.
8. 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 magistrale del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali.

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 attestata 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 24 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;



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
BASILICATA**



dafe
DIPARTIMENTO DI
SCIENZE AGRARIE
FORESTALI, ALIMENTARI
E AMBIENTALI

- 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 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 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 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 seguente [pagina web dedicata](#), raggiungibile dal portale web di Ateneo.



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
BASILICATA**



dafe
DIPARTIMENTO DI
SCIENZE AGRARIE
FORESTALI, ALIMENTARI
E AMBIENTALI

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.

***Piano di Studi del Corso di Laurea Magistrale in
Scienze e Tecnologie Alimentari
(classe LM-70)
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	Inglese B2 / English Language B2	ALTRE ATTIVITA'	Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera		I	0	0
					L	60	3
					E		
2	Chimica degli alimenti / Food Chemistry	CARATTERIZZANTE	Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi	CHEM-07/B	I	40	5
					L	20	1
					E		
3	Tecnologie innovative di processo, conservazione e food packaging / Innovative technologies of process, preservation and food packaging	CARATTERIZZANTE	Discipline delle tecnologie alimentari	AGRI-07/A	I	64	8
					L	20	1
					E		
4	Economia della qualità e marketing del sistema agroalimentare / Economics of quality and marketing in the agrifood system	CARATTERIZZANTE	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-01/A	I	40	5
					L	20	1
					E		
5	Fondamenti dell'analisi del rischio degli alimenti / Fundamentals of food risk analysis	CARATTERIZZANTE	Discipline delle tecnologie alimentari	AGRI-08/A	I	40	5
					L	20	1
					E		
6	Biotecnologie delle fermentazioni / Biotechnologies of fermentations	CARATTERIZZANTE	Discipline delle tecnologie alimentari	AGRI-08/A	I	80	10
					L	40	2
					E		
7	Innovazione e sviluppo di prodotto / Innovation and product development	CARATTERIZZANTE	Discipline delle tecnologie alimentari	AGRI-07/A	I	40	5
					L	20	1
					E		

8	Metodiche avanzate di analisi degli alimenti e di analisi sensoriale / Advanced methods for food and sensory analyses	AFFINI ED INTEGRATIVE	Discipline delle tecnologie alimentari / Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-07/A	I	40	5
					L		
9	Automazione e controllo dei processi agro- industriali / Automation and process control in the food industry	CARATTERIZZANTE	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-04/B	E	20	1
					I	40	5
					L		
					E	20	1
Tot. cfu I anno							60
II anno							
n.	Denominazione attività formativa	TAF	Ambito Disciplinare	SSD	Ore		CFU
1	Autenticazione genetica e tracciabilità dei prodotti alimentari / Genetic authentication and traceability of food products	AFFINI ED INTEGRATIVE	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-06/A	I	40	5
					L		
					E	20	1
2	Macchine e impianti per le produzioni alimentari di alta qualità / Machines and plants for the high quality agro-food industry productions	CARATTERIZZANTI	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGRI-04/B	I	40	5
					L		
					E	20	1
3	Gestione della qualità e controllo ufficiale / Quality management and official control	CARATTERIZZANTE	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	GIUR-03/B	I	40	5
					L		
					E	20	1
4	Laboratorio Competenze / Competency Lab	ALTRE ATTIVITÀ			I	0	0
					L		
					E	20	1
	Insegnamenti a scelta dello studente / Free choice	ALTRE ATTIVITÀ'			I		
					L		
					E		12
	Esame finale / Final exam	PROVA FINALE			I		
					L		
					E		29
Tot. cfu II anno							60



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
BASILICATA**



dafe
DIPARTIMENTO DI
SCIENZE AGRARIE
FORESTALI, ALIMENTARI E
AMBIENTALI

Allegato n. 02

***Percorso formativo e organizzazione
del Corso di Laurea Magistrale in
Scienze e Tecnologie Alimentari
(classe LM-70)
per il rilascio del doppio titolo (Double degree)
Coorte 2026/2027***

1. Descrizione del titolo

Dall'AA 2018/19 il corso di Laurea ha modificato il proprio ordinamento con il fine di adeguare l'offerta formativa alle nuove esigenze legate al mercato del lavoro e per avviare il processo di internazionalizzazione del Corso di Studio.

Il processo di internazionalizzazione si basa sulla mobilità degli studenti nell'ambito del programma Erasmus plus. Per questo motivo è stato sottoscritto un accordo con l'Università dell'Extremadura (Spagna) – Máster in Gestión de Calidad y Trazabilidad en Alimentos de Origen Vegetal.

La validità è di quattro anni rinnovabili.

L'accordo è stato rinnovato il **12/06/2023** (<https://dafe.unibas.it/site/home/didattica/offerta-didattica/-lm-scienze-e-tecnologie-alimentari---0424/documento32027807.html>).

2. Numerosità studenti ammessi

Massimo 5 studenti.

3. Requisiti di accesso e Criteri di selezione

L'accordo, all'Art.1, comma 1, prevede che: "I candidati devono aver ottenuto 60 crediti ECTS del 1° anno della Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di UNIBAS ed essere immatricolati e iscritti al 2° Anno della Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari di UNIBAS. Eccezionalmente, i candidati che hanno completato almeno 39 crediti ECTS possono richiedere di iscriversi al Master in Gestione della qualità e tracciabilità negli alimenti di origine vegetale, ma la domanda dovrà essere approvata dalla Scuola di Ingegneria Agraria dell'UEX." L'accordo prevede il rilascio del doppio titolo, italiano e spagnolo, per gli studenti italiani che opteranno per la frequenza di 30 CFU presso l'ateneo spagnolo e per gli studenti spagnoli che verranno a frequentare 30 CFU presso il nostro ateneo.



4. Contributo finanziario

L'accordo è basato sulla mobilità degli studenti nell'ambito del programma Erasmus plus.

5. Tabelle delle equivalenze

L'accordo è basato sulla equivalenza di insegnamenti erogati dall'università partner nell'ambito della mobilità del programma Erasmus plus.

SEMESTRE IMPAR				
Código	Nombre asignatura	ECTS	Insegnamento riconosciuto equivalente per il percorso formativo	CFU
400582	Calidad en la fase de producción I	6	A scelta	6
400586	Gestión de la calidad	6	Gestione della qualità e controllo ufficiale	
400588	Trazabilidad y control de calidad I	6	Autenticazione genetica e tracciabilità dei prodotti alimentari	
400587	Procesado y transformación de los alimentos vegetales	6	Macchine e impianti per le produzioni alimentari di alta qualità	
400590	Prácticas Externas	6	A scelta	6
Total Créditos ECTS		30	Totale	30

Gli insegnamenti riconosciuti come equivalenti per il percorso formativo sono insegnamenti i cui contenuti, in termini di conoscenza e comprensione, anche applicate, rientrano nelle aree di apprendimento e negli obiettivi formativi specifici del corso di studi, in particolare:

- PRODUZIONE E GESTIONE DEL SISTEMA ALIMENTARE, volte a fornire conoscenze e competenze avanzate delle produzioni, di economia, legislazione e marketing del sistema agroalimentare;
- SICUREZZA E VALUTAZIONE DEI PROCESSI E DEGLI ALIMENTI volte a fornire conoscenze e competenze delle discipline riguardanti la valutazione e la sicurezza dei processi e degli alimenti.

Pertanto, il percorso formativo per il conseguimento del Doppio Titolo rimane coerente con l'Ordinamento didattico del Corso di Studi e sono soddisfatti tutti gli obiettivi formativi previsti dall'Ordinamento del Corso di Studi.

Infatti, il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari ha come obiettivo di fornire conoscenze e capacità ai laureati/e necessarie affinché:

- posseggano una solida preparazione culturale nelle discipline della tecnologia e della microbiologia degli alimenti, finalizzata al miglioramento costante dei processi e dei prodotti alimentari e delle bevande;
- siano in grado di effettuare la messa a punto, standardizzazione e gestione dei processi e delle singole operazioni unitarie più idonee per gestire e promuovere qualità e sicurezza degli alimenti, in coerenza con i principi della sostenibilità dell'ambiente;
- sappiano coniugare tecnologie e metodologie per innovare prodotti e processi produttivi al fine di valorizzare le materie prime, ottimizzando l'impiego di risorse energetiche ed idriche, riducendo gli sprechi e gestendo i sottoprodotti del ciclo produttivo nell'ottica della sostenibilità;

- posseggano conoscenze e capacità professionali nella progettazione e gestione di macchine apparecchiature e impianti utilizzati nei processi di lavorazione e trasformazione degli alimenti e delle bevande;
- sappiano gestire i processi produttivi utilizzando le conoscenze di economia d'impresa, marketing e di legislazione alimentare ivi inclusa la normativa UE e internazionale.

In tale ambito, si vuol sottolineare la forte connotazione interdisciplinare del Corso di Studio Magistrale in modo tale da fornire le competenze adeguate ad affrontare un comparto come quello alimentare spiccatamente multidisciplinare e dinamico nell'ottica del poter formare professionisti e tecnici in grado di muoversi in contesti fortemente innovativi e in prospettiva anche estremamente mutevoli. L'obiettivo finale è la formazione di un laureato esperto del controllo della qualità e della salubrità delle produzioni agroalimentari, con particolare riguardo a quelle tipiche della dieta mediterranea, capaci di utilizzare gli strumenti tradizionali integrati con le metodologie innovative, per poter garantire nella produzione e nella trasformazione, ovvero valutare, la sicurezza in tutte le sue declinazioni, la qualità e la salubrità degli alimenti, con specifici approfondimenti sulle produzioni tipiche mediterranee di ortofrutticoli, pasta e prodotti da forno, olio extravergine d'oliva, vino, prodotti lattiero caseari e carne/salumi. Il laureato, con la formazione acquisita sarà in grado di affrontare il mondo del lavoro in un contesto europeo, con l'attestazione del raggiungimento di capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro-alimentare, con particolare riferimento alle produzioni tipiche mediterranee.

6. Piano di Studi

Il Piano di Studi riporta le attività formative che lo studente UniBas e lo studente dell'Università Partner devono frequentare.

ALLEGATO 1			ANEXO 1		
MATERIE CHE GLI STUDENTI UNIBAS DOVRANNO SEGUIRE PRESSO UE _x PER CONSEGUIRE LA LAUREA MAGISTRALE IN GESTIONE DELLA QUALITÀ E TRACCIABILITÀ NEGLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE			ASIGNATURAS A CURSAR POR LOS ALUMNOS DE LA UNIBAS EN LA UE _x PARA LA CONSECUCCIÓN DEL TÍTULO DE MÁSTER EN GESTIÓN DE CALIDAD Y TRAZABILIDAD EN ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
SEMESTRE IMPAR			SEMESTRE PAR		
Código	Nombre asignatura	ECTS	Código	Nombre asignatura	ECTS
400582	Calidad en la fase de producción I	6			
400586	Gestión de la calidad	6			
400588	Trazabilidad y control de calidad I	6			
400587	Procesado y transformación de los alimentos vegetales	6			
400590	Prácticas Externas	6			
Total Créditos ECTS		30			

ALLEGATO 2			ANEXO 2		
MATERIE CHE GLI STUDENTI UEx DOVRANNO SEGUIRE PRESSO UNIBAS PER CONSEGUIRE LA LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI			ASIGNATURAS A CURSAR POR LOS ALUMNOS DE LA UEx EN LA UNIBAS PARA LA CONSECUICIÓN DEL TÍTULO EN MÁSTER EN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI		
SEMESTRE DISPARI			SEMESTRE PARI		
<i>Codice</i>	<i>Nome del corso</i>	<i>ECTS</i>	<i>Codice</i>	<i>Nome del corso</i>	<i>ECTS</i>
AGR0277	Machines and plants for the Mediterranean high quality agri-food industry productions (English)	6			
AGR0276	Sustainability in plant and food protection from diseases (Italian)	6			
AGR0278	Machines and plants for fresh and fresh cut products (English)	6			
AGR0275	Genetic authentication and traceability of food products (English)	6			
AGR0279	Quality management and certification (English)	6			
Totale Crediti ECTS		30			