



**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA**

**DAFE - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali**

## **MANIFESTO DEGLI STUDI ANNO ACCADEMICO 2025/2026**

**Approvato nel Consiglio di Dipartimento del 26 Marzo 2025**

### **Premessa**

Il presente Manifesto degli Studi è stato redatto, nel rispetto delle leggi e delle normative vigenti e deliberato dal Consiglio di Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali

Il Manifesto riporta i curricula offerti, l'articolazione in anni dei Corsi di Studio, con i relativi insegnamenti, il calendario didattico (lezioni e accertamenti finali), le modalità di accesso, le modalità di svolgimento degli esami di profitto e della prova finale e le principali norme relative alla carriera degli studenti (immatricolazione e iscrizione, passaggi tra Corsi di Studio).

**Sono attivati i seguenti corsi studio istituiti ai sensi del D.M. 270/2004**

#### **Corsi di laurea in:**

- **Tecnologie Agrarie**  
Classe 25 - Classe delle lauree in scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali
- **Scienze Forestali e Ambientali**  
Classe 25 - Classe delle lauree in scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali
- **Tecnologie Alimentari**  
Classe L 26 - Classe delle lauree in scienze e tecnologie Alimentari
- **Paesaggio, Ambiente e Verde Urbano** (Corso interstruttura con il Dipartimento per l'Innovazione Umanistica, Scientifica e Sociale)  
Classe L 21 - Scienze della pianificazione territoriale, urbanistica, paesaggistica e ambientale

#### **Corsi di Laurea Magistrale in:**

- **Scienze e Tecnologie Agrarie**  
Classe LM 69 – delle lauree in Scienze e Tecnologie Agrarie (D.M. 16 marzo 2007)
- **Scienze Forestali e Ambientali**  
➤ Classe LM 73 - delle lauree in Scienze Forestali e Ambientali D.M. 16 marzo 2007)
- **Scienze e Tecnologie Alimentari**  
➤ Classe LM 70 - delle lauree in Scienze e Tecnologie Alimentari (D.M. 16 marzo 2007)

### **Test di ingresso per la valutazione della preparazione di base dello studente**

Per l'immatricolazione ad un Corso di Studio del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali Alimentari e Ambientali è possibile sostenere un test di valutazione della preparazione di base, tale test è **fortemente consigliato** ma **non vincolante per l'immatricolazione**.

Date per il **TOLC-AV**

18 Settembre 2025- tolca@casa

15 Ottobre 2025 - in presenza

20 Novembre 2025 - in presenza

**CORSI DI LAUREA TRIENNALE**  
**Corso di Laurea in Tecnologie Agrarie**  
**Classe - L25 - DM 270/04**  
**Corso di laurea ad accesso libero**  
**Presentazione**

Il Corso di Studio in Tecnologie Agrarie si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa delle filiere agricole e delle problematiche relative alle produzioni vegetali ed animali, nonché la capacità di gestione di sistemi agricoli e ambientali.

Il Corso di Studio, è organizzato in due curriculum, uno in Tecnologie Agrarie e l'altro in Produzioni Animali, che differiscono tra loro per 36 CFU complessivi. Entrambi i curriculum sono organizzati in corsi mono disciplinari, un corso integrato comune e uno nel curriculum Tecnologie Agrarie comprendenti due moduli di SSD diversi. Per questi due corsi l'esame finale sarà condotto insieme dai docenti dei diversi moduli e la valutazione finale sarà unica, complessiva e collegiale. Sono infine previsti 12 CFU a scelta degli studenti, sotto la guida del coordinamento del Corso di Studio, che consentano un approfondimento di particolari ambiti produttivi.

Obiettivo generale è fornire conoscenze, capacità e competenze in merito al miglioramento costante delle produzioni vegetali ed animali in senso quantitativo, qualitativo ed economico, nell'ottica della sostenibilità, della eco-compatibilità e delle innovazioni delle attività agricole. Il corso fornisce inoltre conoscenze in merito alla gestione delle imprese, alla valutazione e stima di beni fondiari, impianti, mezzi tecnici e prodotti nel settore agrario, ai problemi del territorio agrario, con particolare riferimento alla protezione e gestione economica ed ecologica sostenibile delle risorse dell'ambiente rurale.

**Requisiti per l'accesso**

Il Corso di Studio in Tecnologie Agrarie è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge. Per essere ammessi al Corso di Studio occorre essere in possesso di un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo. In ogni caso l'ammissione richiede il possesso, all'atto dell'immatricolazione, di conoscenze e competenze adeguate per poter seguire proficuamente il Corso di Studio. Tali conoscenze comprendono una soddisfacente familiarità con la matematica di base, padronanza delle principali leggi della fisica e conoscenze di base della biologia e della chimica generale, doti di logica, capacità di lettura e comprensione di testi di diversa natura, una capacità di espressione orale e scritta senza esitazioni ed errori, una discreta cultura generale.

È prevista una valutazione della preparazione di base dei candidati all'immatricolazione, alla quale devono partecipare tutti gli immatricolati. Tale prova, obbligatoria ma non vincolante per l'iscrizione, nella forma di un questionario a risposte multiple, è articolata nelle sezioni: biologia, chimica, fisica, matematica, logica e comprensione verbale. Il calendario delle prove è stabilito nel presente Manifesto degli Studi. La verifica del possesso di tale preparazione iniziale è effettuata attraverso il TOLC-AV erogato su piattaforma informatizzata con il supporto del Consorzio Interuniversitario Sistemi Integrati per l'Accesso (CISIA) che supporta le Università nella realizzazione delle prove di accesso e verifica delle conoscenze in ingresso ai corsi di studio universitari a livello nazionale.

Le sei sezioni di quesiti contenute nel fascicolo del test e sulle quali si basa la prova sono:

- 1) Biologia 8 quesiti in 16 minuti - (punteggio minimo:4)
- 2) Chimica 8 quesiti in 16 minuti - (punteggio minimo:4)
- 3) Fisica 8 quesiti in 16 minuti - (punteggio minimo:4)
- 4) Matematica 8 quesiti in 16 minuti - (punteggio minimo:4)
- 5) Logica 8 quesiti in 16 minuti - (punteggio minimo: 4)
- 6) Comprensione verbale 2 brani per complessivi 10 quesiti in 20 minuti – (punteggio minimo 5)

Nel caso in cui il test di valutazione della preparazione di base non sia stato sostenuto o non sia stato raggiunto il punteggio minimo in una o in più sezioni del test, è prevista l'assegnazione di obblighi formativi aggiuntivi (OFA), in relazione ai punteggi minimi indicati, sugli insegnamenti di Matematica, Chimica generale ed inorganica ed elementi di chimica Organica e Fisica.

Dopo la fine del secondo trimestre del primo anno verrà 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.

L'iscrizione al Corso di Studio può essere richiesta da studenti provenienti da altri Corsi di Laurea dell'Ateneo o di altra sede universitaria ovvero da studenti in possesso di titolo accademico, purché siano soddisfatte le condizioni previste al punto precedente.

I crediti formativi universitari acquisiti in Corsi di Studi della stessa classe sono riconosciuti fino a concorrenza dei crediti dello stesso settore scientifico disciplinare previsti dall'ordinamento didattico del corso di studio, nel rispetto dei relativi ambiti scientifico disciplinari e della tipologia delle attività formative. Qualora, effettuati i riconoscimenti in base alle norme del presente regolamento, residuino crediti non utilizzati, il Consiglio di Corso di Studio può riconoscerli come insegnamenti aggiuntivi. Il voto ottenuto per tali insegnamenti non concorrerà al punteggio medio finale ai fini della determinazione del voto di laurea.

Possono essere riconosciute competenze acquisite fuori dall'Università nei seguenti casi:

- quando si tratti di conoscenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia;
- quando si tratti di conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post secondario alla cui realizzazione e progettazione abbia concorso l'Università.

La richiesta di riconoscimento sarà valutata dal Consiglio di Corso di studio tenendo conto delle indicazioni date dagli Organi Accademici e del numero massimo di crediti riconoscibili fissato nell'ordinamento didattico del corso di studio.

Il riconoscimento potrà avvenire qualora l'attività sia coerente con gli obiettivi formativi specifici del corso di studio e delle attività formative che si riconoscono, visti anche il contenuto e la durata in ore dell'attività svolta.

### I anno – Coorte 2025/2026 Curriculum Tecnologie Agrarie

| Insegnamento                                                      | Course                                             | SSD Vecchio | SSD Nuovo | TAF  | Ambito                                                      | CFU Tot | CFU Lez. | CFU Eser | ORE Tot | ORE Lez. | ORE Eser |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------|-----------|------|-------------------------------------------------------------|---------|----------|----------|---------|----------|----------|
| Chimica generale ed inorganica ed elementi di chimica organica TA | General, inorganic and basics of organic chemistry | CHIM/03     | CHEM-03/A | Base | Discipline chimiche                                         | 9       | 8        | 1        | 84      | 64       | 20       |
| FISICA TA                                                         | Physics                                            | FIS/07      | PHYS-06/A | Base | Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche | 6       | 5        | 1        | 60      | 40       | 20       |
| Matematica TA                                                     | Mathematics                                        | MAT/05      | MATH-03/A | Base | Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche | 6       | 5        | 1        | 60      | 40       | 20       |
| Botanica                                                          | Botany                                             | BIO/03      | BIOS-01/C | Base | Discipline biologiche                                       | 9       | 8        | 1        | 84      | 64       | 20       |

|                                               |                                            |        |           |                     |                                                                        |    |   |   |     |    |     |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------|--------|-----------|---------------------|------------------------------------------------------------------------|----|---|---|-----|----|-----|
| Anatomia e fisiologia degli animali domestici | Anatomy and physiology of domestic animals | VET/01 | MVET-01/A | Caratterizzanti     | Discipline delle scienze animali                                       | 9  | 8 | 1 | 84  | 64 | 20  |
| Genetica agraria                              | Genetics                                   | AGR/07 | AGRI-06/A | Caratterizzanti     | Discipline della produzione vegetale                                   | 6  | 5 | 1 | 60  | 40 | 20  |
| Lingua inglese                                | English                                    | NN     |           | Lingua/Prova Finale | Lingua/Prova Finale / Per la conoscenza di almeno una lingua straniera | 6  |   | 6 | 120 | 0  | 120 |
| TOTALE                                        |                                            |        |           |                     |                                                                        | 51 |   |   |     |    |     |

### I anno – Coorte 2025/2026 Curriculum Produzioni animali

| Insegnamento                                                      | Course                                             | SSD     | SSD nuovo | TAF                 | Ambito                                                                 | CFU Tot | CFU Lez. | CFU Eser. | ORE Tot | ORE Lez. | ORE Eser. |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------|-----------|---------------------|------------------------------------------------------------------------|---------|----------|-----------|---------|----------|-----------|
| Chimica generale ed inorganica ed elementi di chimica organica TA | General, inorganic and basics of organic chemistry | CHIM/03 | CHEM-03/A | Base                | Discipline chimiche                                                    | 9       | 8        | 1         | 84      | 64       | 20        |
| Fisica TA                                                         | Physics                                            | FIS/07  | PHYS-06/A | Base                | Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche            | 6       | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| Matematica TA                                                     | Mathematics                                        | MAT/05  | MATH-03/A | Base                | Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche                       | 6       | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| Botanica                                                          | Botany                                             | BIO/03  | BIOS-01/C | Base                | Discipline biologiche                                                  | 9       | 8        | 1         | 84      | 64       | 20        |
| Anatomia e fisiologia degli animali domestici                     | Anatomy and physiology of domestic animals         | VET/01  | MVET-01/A | Caratterizzanti     | Discipline delle scienze animali                                       | 9       | 8        | 1         | 84      | 64       | 20        |
| Genetica animale e tracciabilità                                  | Animal Genetics and Traceability                   | AGR/17  | AGRI-09/A | Caratterizzanti     | Discipline delle scienze animali                                       | 9       | 8        | 1         | 84      | 64       | 20        |
| Lingua inglese                                                    | English                                            | NN      |           | Lingua/Prova Finale | Lingua/Prova Finale / Per la conoscenza di almeno una lingua straniera | 6       |          | 6         | 120     | 0        | 120       |
| TOTALE                                                            |                                                    |         |           |                     |                                                                        | 54      |          |           |         |          |           |

## II anno – Coorte 2024/2025 Curriculum Tecnologie Agrarie

| Insegnamento                                      | Course                                  | SSD    | TAF                | Ambito                                         | CFU Tot   | CFU Lez. | CFU Eser | ORE Tot | ORE Lez. | ORE Eser |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------|--------------------|------------------------------------------------|-----------|----------|----------|---------|----------|----------|
| Agronomia generale                                | Agronomic Science                       | AGR/02 | Caratterizzanti    | Discipline della produzione vegetale           | 6         | 5        | 1        | 60      | 40       | 20       |
| Economia agraria                                  | Agricultural Economics                  | AGR/01 | Caratterizzanti    | Discipline economiche estimative e giuridiche. | 9         | 8        | 1        | 84      | 64       | 20       |
| Tecnologie degli allevamenti animali              | Technology for animal husbandry         | AGR/19 | Caratterizzanti    | Discipline delle scienze animali               | 6         | 5        | 1        | 60      | 40       | 20       |
| Zootecnica generale e miglioramento genetico      | Animal Breeding                         | AGR/17 | Caratterizzanti    | Discipline delle scienze animali               | 9         | 8        | 1        | 84      | 64       | 20       |
| Arboricoltura generale                            | General tree crops                      | AGR/03 | Caratterizzanti    | Discipline della produzione vegetale           | 6         | 5        | 1        | 60      | 40       | 20       |
| <b>COLTIVAZIONI ERBACEE E ORTICOLTURA (C. I.)</b> | Herbaceous and Vegetable crops          |        | Caratterizzanti    | Discipline della produzione vegetale           | 12        | 10       | 2        | 120     | 80       | 40       |
| <b>Coltivazioni erbacee</b>                       | Herbaceous crops                        | AGR/02 | Caratterizzanti    | Discipline della produzione vegetale           | 6         | 5        | 1        | 60      | 40       | 20       |
| <b>Orticoltura</b>                                | Vegetable crops science                 | AGR/04 | Caratterizzanti    | Discipline della produzione vegetale           | 6         | 5        | 1        | 60      | 40       | 20       |
| Chimica e biochimica agraria                      | Agricultural Chemistry and Biochemistry | AGR/13 | Affini/Integrative | Attività formative affini o integrative        | 9         | 8        | 1        | 84      | 64       | 20       |
| A scelta dello studente                           |                                         |        | NN                 | A scelta dello studente                        | 12        |          |          |         |          |          |
| <b>TOTALE</b>                                     |                                         |        |                    |                                                | <b>69</b> |          |          |         |          |          |

## II anno – Coorte 2024/2025 Curriculum Produzioni animali

| Insegnamento                                 | Course                          | SSD    | TAF             | Ambito                                         | CFU Tot | CFU Lez. | CFUEser | ORE Tot | ORE Lez. | ORE Eser. |
|----------------------------------------------|---------------------------------|--------|-----------------|------------------------------------------------|---------|----------|---------|---------|----------|-----------|
| Agronomia generale                           | Agronomic Science               | AGR/02 | Caratterizzanti | Discipline della produzione vegetale           | 6       | 5        | 1       | 60      | 40       | 20        |
| Economia agraria                             | Agricultural Economics          | AGR/01 | Caratterizzanti | Discipline economiche estimative e giuridiche. | 9       | 8        | 1       | 84      | 64       | 20        |
| Tecnologie degli allevamenti animali         | Technology for animal husbandry | AGR/19 | Caratterizzanti | Discipline delle scienze animali               | 6       | 5        | 1       | 60      | 40       | 20        |
| Zootecnica Generale e Miglioramento Genetico | Animal Breeding                 | AGR/17 | Caratterizzanti | Discipline delle scienze animali               | 9       | 8        | 1       | 84      | 64       | 20        |

|                                       |                                         |        |                    |                                         |    |   |   |    |    |    |
|---------------------------------------|-----------------------------------------|--------|--------------------|-----------------------------------------|----|---|---|----|----|----|
| Foraggicoltura e coltivazioni erbacee | Forage crops                            | AGR/02 | Caratterizzanti    | Discipline della produzione vegetale    | 6  | 5 | 1 | 60 | 40 | 20 |
| Nutrizione e Alimentazione Animale    | Animal Nutrition and Feeding            | AGR/18 | Caratterizzanti    | Discipline delle scienze animali        | 9  | 8 | 1 | 84 | 64 | 20 |
| Chimica e Biochimica Agraria          | Agricultural Chemistry and Biochemistry | AGR/13 | Affini/Integrative | Attività formative affini o integrative | 9  | 8 | 1 | 84 | 64 | 20 |
| A scelta dello studente               |                                         |        | NN                 | A scelta dello studente                 | 12 |   |   |    |    |    |
| TOTALE                                |                                         |        |                    |                                         | 69 |   |   |    |    |    |

### III anno – Coorte 2023/2024 COMUNE AI DUE CURRICULA

| Insegnamento                                   | Course                                                     | SSD      | TAF                 | Ambito                                                                 | CFU Tot | CFU Lez. | CFU Eser. | ORE Tot | ORE Lez. | ORE Eser. |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------|---------------------|------------------------------------------------------------------------|---------|----------|-----------|---------|----------|-----------|
| Entomologia e zoologia                         | Entomology and Zoology                                     | AGR/11   | Caratterizzanti     | Discipline della difesa                                                | 9       | 8        | 1         | 84      | 64       | 20        |
| Patologia vegetale                             | Plant pathology                                            | AGR/12   | Caratterizzanti     | Discipline della difesa                                                | 9       | 8        | 1         | 84      | 64       | 20        |
| Estimo rurale                                  | Rural estimate                                             | AGR/01   | Caratterizzanti     | Discipline economiche e giuridiche.                                    | 6       | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| Meccanica e meccanizzazione agricola           | Meccanics                                                  | AGR/09   | Caratterizzanti     | Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione | 9       | 8        | 1         | 84      | 64       | 20        |
| Rilievo, rappresentazione e gis                | Engineering Surveying, Mapping and GIS                     | AGR/10   | Caratterizzanti     | Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione | 6       | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| <b>MICROBIOLOGIA E INDUSTRIE AGRARIE (C.I)</b> | Microbiology for agricultural science and food technology: |          |                     |                                                                        | 12      | 10       | 2         | 120     | 80       | 40        |
| <i>Microbiologia agraria</i>                   | Microbiology for agricultural science                      | AGR/16   | Affini/Integrative  | Attività formative affini o integrative                                | 6       | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| <i>Modulo di industrie agrarie</i>             | Food technology                                            | AGR/15   | Affini/Integrative  | Attività formative affini o integrative                                | 6       | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| Prova finale                                   | Final exam                                                 | PROFIN_S | Lingua/Prova Finale | Lingua/Prova Finale / Per la prova finale                              | 3       |          | 3         | 60      | 0        | 60        |
| Tirocinio applicativo pratico                  | Traineeship                                                | NN       |                     | Tirocini formativi e di orientamento                                   | 6       |          | 6         | 120     | 0        | 120       |
| TOTALE                                         |                                                            |          |                     |                                                                        | 60      |          |           |         |          |           |

Nell'offerta formativa da erogare del Corso di Laurea Tecnologie Agrarie L-25 per l'aa 2025/26 sono stati proposti i seguenti insegnamenti a scelta :

| <b>Attività Formativa</b>                                                   | <b>SSD</b> | <b>TAF</b> | <b>CFU TOT</b> | <b>CFU LEZ</b> | <b>CFU ESE</b> | <b>Anno</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------|------------|----------------|----------------|----------------|-------------|
| AGR0414 Plant phenotyping basato su immagini e analisi dati                 | AGR/03     | D          | 6              | 5              | 1              | 2           |
| AGR0263 - Fisiologia Vegetale                                               | AGR/13     | D          | 6              | 5              | 1              | 2           |
| AGR0257 - Macchine e tecnologie satellitari per l'agricoltura di precisione | AGR/09     | D          | 6              | 5              | 1              | 2           |
| AGR0333 -Valutazione dell'impatto ambientale dei sistemi zootecnici         | AGR19      | D          | 6              | 5              | 1              | 2           |

### **Tipologia delle forme didattiche, degli esami e verifiche di profitto**

Il Corso di Studio in tecnologie Agrarie ha una durata normale di tre anni, il primo dei quali è strutturato in sottoperiodi all'interno del semestre (trimestri), ciascuno dei quali è strutturato in due semestri di insegnamento, durante i quali lo studente dovrà acquisire 153 crediti formativi per insegnamenti obbligatori, 12 crediti a scelta autonoma tra le attività formative programmate dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, 6 crediti per attività di tirocinio pratico applicativo, 6 crediti per corsi volti a garantire la idoneità della conoscenza della lingua Inglese e 3 crediti per la prova finale. L'attività normale dello studente corrisponde al conseguimento di 180 crediti formativi universitari (CFU) in accordo all'organizzazione didattica sopra riportata. Lo studente che lo desidera può comunque acquisire crediti in aggiunta ai 180 che potranno essere valutati per una laurea magistrale o altre attività formative. Il corso di studi si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale, la quale si può svolgere anche prima della conclusione del terzo anno, previa acquisizione dei 177 crediti prescritti.

La didattica è organizzata in corsi annuali ( $> 9$  CFU) e semestrali ( $\leq 9$  CFU). Il piano di studi del Corso di Studio prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità anche pratiche, con esercitazioni e corsi di laboratorio, e un tirocinio pratico applicativo, svolto presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o privato, che fornirà la base per lo svolgimento dell'elaborato finale da discutere in sede di prova finale per il conseguimento della Laurea. Ogni CFU di lezione frontale corrisponde ad un numero di 8 ore; i CFU riservati ad esercitazioni pratiche corrispondono a **20 ore**; quelli relativi al tirocinio e ad altre attività pratiche corrispondono a 25 ore di attività dello studente. La frazione temporale riservata allo studio personale o ad altre attività di tipo individuale, non sarà inferiore al 60% dell'impegno totale, con possibilità di percentuali minori per singole attività formative ad elevato contenuto sperimentale o pratico. Nel Corso di Studio sono previsti nr. 16 insegnamenti mono disciplinari e nr. 2 corsi integrati comprendenti due moduli di SSD diversi. Per i corsi integrati l'esame finale sarà unico e condotto collegialmente dai docenti.

Le attività didattiche si svolgono sotto forma di lezioni frontali, di esercitazioni in aula, in laboratorio e in campo, di seminari specialistici, di escursioni didattiche e di prove in itinere.

L'attività didattica può essere svolta anche fuori dalle strutture del Dipartimento..

I docenti responsabili delle attività didattiche sono annualmente individuati dal Consiglio di Corso di Studio in

sede di programmazione e proposti al Consiglio del Dipartimento.

Un docente può svolgere l'attività didattica avvalendosi della collaborazione di altri docenti e/o esperti. Le modalità di tali collaborazioni saranno stabilite dal Consiglio di Corso di Studio.

### **Accertamento della conoscenza della lingua inglese**

E' previsto l'accertamento della conoscenza della lingua INGLESE a cura del Centro Linguistico di Ateneo mediante verifiche *scritte e/o orali* con acquisizione di un giudizio di IDONEITÀ.

E' prevista la convalida, da parte del Centro Linguistico di Ateneo, dei Crediti Formativi Universitari(CFU) dell'accertamento di Lingua straniera a fronte di diplomi rilasciati da istituti riconosciuti che attestino un grado di conoscenza minimo pari al livello B1 del Common European Frame work of Reference for Languages.

### **Obblighi di frequenza e propedeuticità**

La frequenza alle lezioni e alle esercitazioni non è obbligatoria. Non sono previste propedeuticità fra gli insegnamenti del piano di studio di questa coorte.

### **Tutor**

Ad ogni studente è assegnato, , un tutor scelto fra i professori e i ricercatori di ruolo dell'Ateneo, afferenti al Corso di Laurea, al quale potrà rivolgersi, durante tutto il percorso formativo, per orientamento di tipo organizzativo e culturale. Lo studente incontrare il tutor almeno una volta all'anno, in particolare in corrispondenza della formulazione del piano di studi, della scelta degli obiettivi formativi, dell'attività di tirocinio e immediatamente prima dell'esame finale

### **Scelta del curriculum e attività formative a scelta dello studente**

Lo studente potrà acquisire i 12 CFU a scelta libera in base all'art. 10 comma 5 del D.M. 270/04, scegliendo, anche con l'ausilio del tutor didattico, qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, purché riconosciuto dal Consiglio di Corso di Studio coerente con il percorso formativo. L'approvazione è subordinata alla deliberazione da parte del CCdS.

La data di scadenza per la compilazione del piano di studi e quella per la selezione delle attività formative a scelta dello studente sono fissate al 31/10/2024.

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 Studio in Tecnologie Agrarie. La lista per il 2024-25 è la seguente:

| Cod.    | Insegnamento                                                           | Course                                                              | SSD       | CFU |
|---------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------|-----|
| AGR0232 | TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE E PACKAGING DEGLI ALIMENTI                 | Technologies of food packaging and preservation                     | AGR/15    | 9   |
| AGR0237 | Sicurezza e conservazione degli alimenti                               | Food safety and preservation                                        | AGR/16 *  | 9   |
| FAM0522 | VALUTAZIONE DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE                            | Evaluation of products of animal origin                             | AGR/19    | 6   |
| FAM0534 | AUTOMAZIONE E CONTROLLO DEI PROCESSI AGRO-INDUSTRIALI                  | Automation and process controll in the food industry                | AGR/09    | 6   |
| AGR0222 | METODI PER IL CONTROLLO MICROBIOLOGICO NEGLI ALIMENTI                  | Methods for microbiological control in food                         | AGR/16 ** | 6   |
| AGR0238 | Analisi, qualità e sviluppo dei prodotti alimentari                    | Analysis, quality and development of food product                   | AGR/15    | 9   |
| AGR0236 | PROTEZIONE DAGLI INCENDI , ECOLOGIA DEL FUOCO E RESTAURO AREE PERCORSE | Wildland fires protection, fire ecology and burnt areas restoration | AGR/05    | 6   |
| FAM0514 | COSTRUZIONI E PIANIFICAZIONE DEI SISTEMI FORESTALI                     | Construction and planning of forest systems                         | AGR/10    | 6   |
| AGR0246 | Idrologia dei bacini agroforestali                                     | Agroforest Basin hydrology                                          | AGR/08    | 10  |
| AGR0281 | Pianificazione e gestione economica dei                                | Economic planning and management of rural                           | AGR/01    | 8   |

|         |                                                             |                                                               |                        |    |
|---------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------|----|
|         | sistemi rurali e forestali                                  | and forestry systems                                          |                        |    |
| FAM0531 | ALLEVAMENTI FAUNISTICI E VENATORI E GESTIONE FAUNISTICA     | Livestock and wildlife hunting and Wildlife Management        | AGR/19                 | 12 |
| AGR0230 | SELVICOLTURA SPECIALE E PROCESSI ECOSISTEMICI               | Regional silviculture and ecosystem processes                 | AGR/05                 | 10 |
| AGR0215 | SICUREZZA ED ERGONOMIA DEI CANTIERI E INDUSTRIE DEL LEGNO   | Ergonomics and safety of building sites and forest industries | AGR/09 e AGR/06        | 12 |
| AGR0234 | INQUINAMENTO DEL SUOLO E BIOREMEDIATION                     | Soil pollution and Bioremediation                             | AGR/13                 | 6  |
| AGR0305 | FORESTE E CAMBIAMENTI CLIMATICI                             | FORESTS AND CLIMATE CHANGE                                    | AGR/05                 | 6  |
| AGR0307 | IMPIEGHI DEL LEGNO PER USI STRUTTURALI                      | USES OF WOOD FOR STRUCTURAL USES                              | AGR/06                 | 6  |
| AGR0141 | VALUTAZIONE E GESTIONE DELLA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI         | Evaluation and management of food quality                     | AGR/15<br>AGR16<br>*** | 12 |
| AGR0245 | Legislazione Alimentare                                     | Food Law                                                      | IUS/03                 | 6  |
| AGR0225 | IGIENE                                                      | Hygiene                                                       | MED/42                 | 6  |
| AGR0273 | Pedologia                                                   | Pedology                                                      | AGR/14                 | 6  |
| AGR0268 | MISURE FORESTALI                                            | FORESTRY MEASURES                                             | AGR/06                 | 6  |
| AGR0312 | Introduzione alla briologia e al biomonitoraggio ambientale | Introduction to bryology and environmental biomonitoring      | BIO/02                 | 6  |
| AGR0129 | SELVICOLTURA E PRINCIPI DI GESTIONE FORESTALE               | Silviculture e Forestry Management                            | AGR/05                 | 12 |
| AGR0254 | Tecnologia del legno e utilizzazioni forestali              | Wood Technology                                               | AGR/06                 | 9  |

\* sono opportune conoscenze di elementi di matematica e statistica; microbiologia e igiene degli alimenti; operazioni unitarie e processi dell'industria alimentare

\*\* sono opportune conoscenze di microbiologia generale; microbiologia e igiene degli alimenti

\*\*\* sono opportune conoscenze di chimica generale, chimica inorganica ed organica, processi delle tecnologie alimentari e microbiologia degli alimenti

Gli insegnamenti appartenenti a questa lista non necessitano di approvazione da parte del CCdS. 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.

Lo studente sceglierà il curriculum in concomitanza con l'iscrizione ovvero, in caso di modifica successiva, entro la data prevista per la presentazione del piano di studi per ogni anno accademico presso la Segreteria Generale Studenti.

Lo studente potrà richiedere l'inserimento nel curriculum di insegnamenti aggiuntivi oltre a quelli che concorrono al numero totale di 180 crediti formativi, ed il riconoscimento di esami sostenuti presso altri Atenei italiani od esteri come insegnamenti aggiuntivi. Il voto ottenuto per tali insegnamenti non concorrerà al punteggio medio finale ai fini della determinazione del voto di laurea.

### Riconoscimento attività AQ

L'Ateneo offre la possibilità, principalmente rivolta agli studenti che partecipano ai processi di Assicurazione della Qualità (AQ) della didattica e di accreditamento della Sede (studenti componenti di Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti, Consigli dei Corsi di Studio, Gruppi di Riesame, Gruppi di Assicurazione della Qualità), di inserire nel piano di studio, come insegnamento a scelta, l'attività formativa "Gestione e Assicurazione della Qualità della Didattica" (SSD ING-IND/16 – 6 CFU). L'attività formativa si articola su due moduli, ognuno da 3 CFU, così definiti: - Modulo 1: "Elementi di Gestione e Assicurazione della Qualità nella didattica", didattica frontale incentrata su temi di gestione ed assicurazione della qualità; - Modulo 2: "Gestione e Assicurazione della Qualità nella didattica: applicazioni", attività di laboratorio pratico-applicativa consistente nella partecipazione

alle Riunioni dei CCdS e/o dei Gruppi di Riesame e/o dei Gruppi di Assicurazione della Qualità e/o della CPDS e/o nello svolgimento delle conseguenti attività di studio e analisi svolte autonomamente dallo studente. L'attività formativa relativa al solo Modulo 1, denominata "Elementi di Gestione e Assicurazione della Qualità della Didattica", è rivolta anche ad un numero limitato di studenti che intendano inserire nel piano di studio esclusivamente 3 CFU e che non siano tra quelli che partecipano ai processi di Assicurazione della Qualità (AQ) della didattica e di accreditamento della Sede. Tali studenti saranno selezionati, previa presentazione di specifica istanza al coordinatore del Consiglio di CdS, dalla Commissione Paritetica Docenti Studenti di ciascun Dipartimento di riferimento che comunicherà l'elenco degli studenti selezionati ai singoli CdS per gli adempimenti di rito. 4 Informazioni e norme di maggiore dettaglio relative all'erogazione delle attività formative sopra descritte sono contenute nel "Regolamento per il potenziamento della formazione in materia di Processi di Assicurazione della Qualità (AQ) nella didattica", consultabile sul sito dell'Unibas

### **Tirocinio**

Il tirocinio pratico, corrispondente a 6 crediti formativi, potrà essere iniziato solo dopo aver conseguito almeno 90 CFU. La verifica prevede la discussione di una relazione con acquisizione di un giudizio di IDONEITÀ

### **Studenti lavoratori e/o con esigenze particolari**

Agli studenti iscritti in regime di tempo parziale, impossibilitati a frequentare i corsi, sarà reso disponibile tutto il materiale didattico necessario a superare le prove di verifica previste per ciascun insegnamento. Laddove il Manifesto annuale degli Studi preveda l'obbligo della frequenza per particolari attività formative potranno essere organizzati corsi pomeridiani.

Agli stessi è consentito predisporre un piano di Studi individuale di durata massima pari al doppio della durata regolare del Corso di Studi, che dovrà essere approvato dal Consiglio di Corso di Studio.

### **Requisiti per il conseguimento della laurea**

La Laurea triennale in Tecnologie Agrarie si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, davanti ad una Commissione di docenti facenti parte del Dipartimento. L'elaborato è di carattere bibliografico su un argomento relativo al tirocinio assegnato riguardante i seguenti punti, eventualmente tra loro integrati:

- monitoraggio di un processo o di un'attività produttiva attraverso la rilevazione di dati e la loro elaborazione;
- indagini di approfondimento bibliografico e documentale inerenti uno specifico argomento.

Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 3 crediti, lo studente deve:

- aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti di base, caratterizzanti e affini o integrativi, per un totale di 153 crediti, e acquisito i 12 CFU relativi alle attività formative a libera scelta;
- aver dato prova della conoscenza della lingua straniera, conseguendo 6 crediti;
- aver effettuato il tirocinio pratico applicativo per complessivi 6 crediti;
- aver preparato un elaborato scritto.

Ai sensi dell'Art. 20, comma 3 del Regolamento didattico di Ateneo, le modalità di svolgimento e i criteri relativi alla determinazione del voto della prova finale sono disciplinati da apposito regolamento approvato dal Dipartimento..

## **Corso di Laurea in Scienze Forestali e Ambientali**

**Classe L25 - DM 270/04**

**Corso di laurea ad accesso libero**

### **Presentazione**

Il corso di studio in Scienze Forestali e Ambientali si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa delle problematiche legate alla gestione e alle produzioni dei sistemi forestali, nonché la capacità di gestione delle risorse ambientali più in generale.

Obiettivo generale è fornire conoscenze, capacità e competenze in merito al miglioramento costante delle produzioni dei sistemi ambientali e forestali in senso quantitativo, qualitativo ed economico, garantendo la sostenibilità e la eco-compatibilità delle attività produttive e recependo le innovazioni nelle attività specifiche. L'attività professionale del laureato in Scienze Forestali e Ambientali si svolge principalmente nelle aziende che operano nell'ambito della produzione, trasformazione, commercializzazione e vendita dei prodotti forestali e presso gli Enti con deleghe in materia forestale e ambientale.

### **Requisito per l'accesso**

Il Corso di studio in Scienze Forestali e Ambientali è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge. Per essere ammessi al corso di studio occorre essere in possesso di un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo. In ogni caso l'ammissione richiede il possesso, all'atto dell'immatricolazione, di conoscenze e competenze adeguate per poter seguire proficuamente il corso di studio. Tali conoscenze comprendono una soddisfacente familiarità con la matematica di base, padronanza delle principali leggi della fisica e conoscenze di base della biologia e della chimica generale, doti di logica, capacità di lettura e comprensione di testi di diversa natura, una capacità di espressione orale e scritta senza esitazioni ed errori, una discreta cultura generale.

È prevista una valutazione della preparazione di base dei candidati all'immatricolazione, alla quale devono partecipare tutti gli immatricolati. Tale prova, obbligatoria ma non vincolante per l'iscrizione, nella forma di un questionario a risposte multiple, è articolata nelle sezioni: biologia, chimica, fisica, matematica, logica e comprensione verbale. Il calendario delle prove è stabilito nel Manifesto degli Studi. La verifica del possesso di tale preparazione iniziale è effettuata attraverso il TOLC-AV erogato su piattaforma informatizzata con il supporto del Consorzio Interuniversitario Sistemi Integrati per l'Accesso (CISIA) che supporta le Università nella realizzazione delle prove di accesso e verifica delle conoscenze in ingresso ai corsi di studio universitari a livello nazionale.

Le sei sezioni di quesiti contenute nel fascicolo del test e sulle quali si basa la prova sono:

- 1) Biologia 8 quesiti in 16 minuti - (punteggio minimo:4)
- 2) Chimica 8 quesiti in 16 minuti - (punteggio minimo:4)
- 3) Fisica 8 quesiti in 16 minuti - (punteggio minimo:4)
- 4) Matematica 8 quesiti in 16 minuti - (punteggio minimo:4)
- 5) Logica 8 quesiti in 16 minuti - (punteggio minimo: 4)
- 6) Comprensione verbale 2 brani per complessivi 10 quesiti in 20 minuti – (punteggio minimo 5).

Nel caso in cui il test di valutazione della preparazione di base non sia stato sostenuto o non sia stato raggiunto il punteggio minimo in una o in più sezioni del test, è prevista l'assegnazione di obblighi formativi aggiuntivi (OFA), in relazione ai punteggi minimi indicati, sugli insegnamenti di Matematica, Chimica generale ed inorganica ed elementi di chimica Organica e Fisica.

Dopo la fine del secondo trimestre del primo anno verrà 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.

I crediti formativi universitari acquisiti in Corsi di Studi della stessa classe sono riconosciuti fino a concorrenza dei crediti dello stesso settore scientifico disciplinare previsti dall'ordinamento didattico del corso di studio, nel rispetto dei relativi ambiti scientifico disciplinari e della tipologia delle attività formative. Qualora, effettuati i riconoscimenti in base alle norme del presente regolamento, residuino crediti non utilizzati, il Consiglio di Corso di Studio può riconoscerli valutando caso per caso sulla base delle affinità didattiche e culturali

I crediti formativi universitari acquisiti in Corsi di studio di diversa classe sono riconosciuti dal Consiglio di Corso di Studio sulla base dei seguenti criteri: valutazione della congruità dei settori scientifico disciplinari e dei contenuti delle attività formative con gli obiettivi formativi specifici del corso di studio, perseguendo comunque la finalità di mobilità degli studenti. Il riconoscimento è effettuato fino a concorrenza dei crediti formativi universitari previsti dall'ordinamento didattico del corso di studio, nel rispetto dei relativi ambiti scientifico disciplinari e della tipologia delle attività formative. Qualora, effettuati i riconoscimenti in base alle norme del presente regolamento, residuino crediti non utilizzati, il consiglio di corso di studio può riconoscerli valutando caso per caso sulla base delle affinità didattiche e culturali.

Possono essere riconosciute competenze acquisite fuori dall'università nei seguenti casi:

- a. quando si tratti di conoscenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia;
- b. quando si tratti di conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post secondario alla cui realizzazione e progettazione abbia concorso l'università.

La richiesta di riconoscimento sarà valutata dal Consiglio di Corso di studio tenendo conto delle indicazioni date dagli Organi Accademici e del numero massimo di crediti riconoscibili fissato nell'ordinamento didattico del corso di studio.

Il riconoscimento potrà avvenire qualora l'attività sia coerente con gli obiettivi formativi specifici del corso di studio e delle attività formative che si riconoscono, visti anche il contenuto e la durata in ore dell'attività svolta.

## DENOMINAZIONE CORSO: SCIENZE FORESTALI ED AMBIENTALI

**CFU TOTALI: 180**

**I anno Coorte 2025/2026**

| Insegnamento                                                   | Course                                             | SSD Vecchio | SSD Nuovo | TAF  | Ambito                                                      | CF U Tot | CF U Lez. | CF U Eser . | OR E Tot | OR E Lez. | OR E Eser . |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------|-----------|------|-------------------------------------------------------------|----------|-----------|-------------|----------|-----------|-------------|
| Chimica generale ed inorganica ed elementi di chimica organica | General, inorganic and basics of organic chemistry | CHIM/03     | CHEM-03/A | Base | Discipline chimiche                                         | 9        | 8         | 1           | 84       | 64        | 20          |
| Fisica                                                         | Physics                                            | FIS/07      | PHYS-06/A | Base | Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche | 6        | 5         | 1           | 60       | 40        | 20          |
| Matematica                                                     | Mathematics                                        | MAT/05      | MATH-03/A | Base | Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche            | 6        | 5         | 1           | 60       | 40        | 20          |
| Botanica generale                                              | General and Forest                                 | BIO/03      | BIOS-01/C | Base | Discipline biologiche                                       | 12       | 10        | 2           | 120      | 80        | 40          |

|                        |                        |        |           |                     |                                                                        |           |   |   |    |    |    |
|------------------------|------------------------|--------|-----------|---------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------|---|---|----|----|----|
| forestale              | Botany                 |        |           |                     |                                                                        |           |   |   |    |    |    |
| Entomologia e Zoologia | Entomology and Zoology | AGR/11 | AGRI-05/A | Caratterizzante     | Discipline della difesa                                                | 9         | 8 | 1 | 84 | 64 | 20 |
| Genetica Vegetale      | Vegetable Genetics     | AGR/07 | AGRI-06/A | Base                | Discipline biologiche                                                  | 6         | 5 | 1 | 60 | 40 | 20 |
| Lingua Inglese         | English                | NN     |           | Lingua/Prova Finale | Lingua/Prova Finale / Per la conoscenza di almeno una lingua straniera | 6         |   | 6 | 60 | 0  | 60 |
| <b>TOTALE</b>          |                        |        |           |                     |                                                                        | <b>54</b> |   |   |    |    |    |

## II anno Coorte 2024/2025

| Insegnamento                                   | Course                                               | SSD    | TAF             | Ambito                                                                 | CFU Tot   | CFU Lez. | CFU Eser. | ORE Tot | ORE Lez. | ORE Eser. |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------|-----------------|------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|-----------|---------|----------|-----------|
| Zootecnica Sostenibile                         | Sustainable Livestock                                | AGR/19 | Affine          | Attività formative affini o integrative                                | 6         | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| <b>ECONOMIA ED ESTIMO FORESTALE (CI)</b>       | FOREST ECONOMY AND APPRAISAL                         | AGR/01 | Caratterizzante | Discipline economiche estimative e giuridiche.                         | 15        | 13       | 2         | 144     | 104      | 40        |
| <i>Modulo di Economia e Politica Forestale</i> | Forest and Environmental Economics and Policy        | AGR/01 | Caratterizzante | Discipline economiche estimative e giuridiche.                         | 9         | 8        | 1         | 84      | 64       | 20        |
| <i>Modulo di Estimo Forestale</i>              | Forest Appraisal                                     | AGR/01 | Caratterizzante | Discipline economiche estimative e giuridiche.                         | 6         | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| Chimica Agraria ed Elementi di Biochimica      | Agricultural Chemistry and principle of biochemistry | AGR/13 | Caratterizzante | Discipline della produzione vegetale                                   | 9         | 8        | 1         | 84      | 64       | 20        |
| Idraulica e Sistemazioni idraulico Forestali   | Hidraulics and Forestry Soil Conservation            | AGR/08 | Caratterizzante | Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione | 9         | 8        | 1         | 84      | 64       | 20        |
| Meccanizzazione Forestale                      | Forest Mechanization                                 | AGR/09 | Caratterizzante | Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione | 6         | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| Microbiologia Generale e Ambientale            | General and Environmental Microbiology               | AGR/16 | Caratterizzante | Discipline della produzione vegetale                                   | 6         | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| A SCELTA DELLO STUDENTE                        |                                                      |        | NN              | A scelta dello studente                                                | 12        |          |           |         |          |           |
| <b>TOTALE</b>                                  |                                                      |        |                 |                                                                        | <b>63</b> |          |           |         |          |           |

### III anno Coorte 2023/2024

| Insegnamento                                    | Course                                    | SSD      | TAF                 | Ambito                                       | CFU Tot   | CFU Lez. | CFU Eser | ORE Tot | ORE Lez. | ORE Eser |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------|---------------------|----------------------------------------------|-----------|----------|----------|---------|----------|----------|
| Agronomia e Sistemi Colturali Montani           | Agronomy and mountain crop systems        | AGR/02   | Affine              | Attività formative affini o integrative      | 6         | 5        | 1        | 60      | 40       | 20       |
| Patologia Vegetale Forestale                    | Forest Patology                           | AGR/12   | Caratterizzante     | Discipline della difesa                      | 6         | 5        | 1        | 60      | 40       | 20       |
| Topografia GIS e tecniche di rilevamento        | Topography, GIS and Engineering Surveying | AGR/10   | Affine              | Attività formative affini o integrative      | 6         | 5        | 1        | 60      | 40       | 20       |
| Ecologia e Dasometria                           | Ecology and Dasometry                     | AGR/05   | Caratterizzante     | Discipline forestali ed ambientali           | 12        | 10       | 2        | 120     | 80       | 40       |
| Selvicoltura e Principi di Gestione             | Silviculture and Forestry Management      | AGR/05   | Caratterizzante     | Discipline forestali ed ambientali           | 12        | 10       | 2        | 120     | 80       | 40       |
| Tecnologia del Legno ed Utilizzazioni Forestali | Wood Technology and Forest Harvesting     | AGR/06   | Caratterizzante     | Discipline delle tecnologie del legno        | 9         | 8        | 1        | 84      | 64       | 20       |
| Legislazione Forestale                          | Forestry Law                              | IUS/03   | Caratterizzante     | Discipline economiche estimative giuridiche. | 6         | 5        | 1        | 60      | 40       | 20       |
| Prova finale                                    |                                           | PROFIN_S | Lingua/Prova Finale | Lingua/Prova Finale / Per la prova finale    | 3         |          | 3        | 60      | 0        | 60       |
| Tirocinio pratico applicativo                   |                                           | NN       |                     | Tirocini formativi e di orientamento         | 3         |          | 3        | 75      | 0        | 75       |
| <b>TOTALE</b>                                   |                                           |          |                     |                                              | <b>63</b> |          |          |         |          |          |

Nell'offerta formativa da erogare del Corso di Laurea in Scienze Forestali e Ambientali L-25 per l'a.a. 2025/26 sono stati proposti i seguenti insegnamenti a scelta libera:

| Attività Formativa         | SSD    | TAF | CFU Tot | CFU Lez | CFU Ese | Anno |
|----------------------------|--------|-----|---------|---------|---------|------|
| AGR0273- Pedologia         | AGR/14 | D   | 6       | 5       | 1       | 2    |
| AGR0268 - Misure Forestali | AGR/05 | D   | 6       | 5       | 1       | 2    |

### Tipologia delle forme didattiche, degli esami e verifiche di profitto

Il corso di studio in Scienze Forestali e Ambientali ha una durata di tre anni, il primo dei quali è strutturato in sottoperiodi all'interno del semestre (trimestri), i rimanenti due in due semestri di insegnamento ciascuno. La articolazione in trimestri del primo anno è stata specificamente pensata per favorire la partecipazione degli studenti ai corsi ed alle esercitazioni, specie delle materie di base, ed introdurre il più rapidamente possibile gli studenti a discipline più caratterizzanti del corso di laurea. In tal senso, per i corsi di Chimica generale, inorganica e elementi di chimica organica, Matematica e Fisica sono previste attività tutoriali di supporto didattico e per le esercitazioni.

Durante i tre anni di corso, lo studente dovrà acquisire 156 crediti formativi per insegnamenti obbligatori, 12 crediti a scelta autonoma tra le attività formative programmate dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri da individuare sotto la guida del coordinamento del Corso di Studio, 3 crediti per attività di tirocinio pratico applicativo, 6 crediti per corsi volti a garantire la idoneità della conoscenza della lingua straniera e 3 crediti per la prova finale. L'attività normale dello studente corrisponde al conseguimento di 180 crediti formativi universitari (CFU) in accordo all'organizzazione didattica sopra riportata. Lo studente che lo desideri può comunque acquisire crediti in aggiunta ai 180 che potranno essere valutati per una laurea magistrale o altre attività formative. Il corso di studi si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale, la quale si può svolgere anche prima della conclusione del terzo anno, previa acquisizione dei 180 crediti prescritti.

La didattica è organizzata in corsi annuali ( $> 9$  CFU) e semestrali ( $\leq 9$  CFU). Il piano di studi del corso di studio prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità anche pratiche, con esercitazioni e corsi di laboratorio, e un tirocinio pratico applicativo, svolto presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o privato, che fornirà la base per lo svolgimento dell'elaborato finale da discutere in sede di prova finale per il conseguimento della Laurea. La frazione temporale riservata allo studio personale o ad altre attività di tipo individuale, non sarà inferiore al 50% dell'impegno totale, pari a 25 ore come da Art. 11 del Regolamento Didattico di Ateneo, con possibilità di percentuali minori per singole attività formative ad elevato contenuto sperimentale o pratico. Per il Corso di Laurea in Scienze Forestali e Ambientali ogni CFU di lezione frontale corrisponde ad un numero di 8 ore e le restanti 17 ore sono destinate allo studio individuale; i CFU riservati ad esercitazioni pratiche in presenza corrispondono a 20 ore e le restanti 5 ore sono destinate allo studio individuale; quelli relativi al tirocinio e ad altre attività pratiche corrispondono a 25 ore di attività dello studente. Nel corso di studio sono previsti n. 20 insegnamenti monodisciplinari.

### **Accertamento della conoscenza della lingua inglese**

E' previsto l'accertamento della conoscenza della lingua INGLESE a cura del Centro Linguistico di Ateneo mediante verifiche *scritte e/o orali* con acquisizione di un giudizio di IDONEITÀ.

E' prevista la convalida, da parte del Centro Linguistico di Ateneo, dei Crediti Formativi Universitari (CFU) dell'accertamento di Lingua straniera a fronte di diplomi rilasciati da istituti riconosciuti che attestino un grado di conoscenza minimo pari al livello B1 del Common European Framework of Reference for Languages.

### **Obblighi di frequenza e propedeuticità**

La frequenza alle lezioni e alle esercitazioni non è obbligatoria, ma è fortemente consigliata.

Non sono previste propedeuticità

### **Attività formative a scelta dello studente e piano di studio**

Lo studente potrà acquisire i 12 CFU a scelta libera in base all'art. 10 comma 5 del D.M. 270/04, scegliendo, anche con l'ausilio del tutor didattico, qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, purché riconosciuto dal Consiglio di Corso di Studio coerente con il percorso formativo. L'approvazione è subordinata alla deliberazione da parte del CCdS.

La data di scadenza per la compilazione del piano di studi e quella per la selezione delle attività formative a scelta dello studente sono fissate al 31/10/2024.

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 Studio in Tecnologie Agrarie. La lista per il 2024-25 è la seguente:

### **Riconoscimento attività AQ**

L'Ateneo offre la possibilità, principalmente rivolta agli studenti che partecipano ai processi di Assicurazione della Qualità (AQ) della didattica e di accreditamento della Sede (studenti componenti di Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti, Consigli dei Corsi di Studio, Gruppi di Riesame, Gruppi di Assicurazione della Qualità), di

inserire nel piano di studio, come insegnamento a scelta, l'attività formativa "Gestione e Assicurazione della Qualità della Didattica" (SSD ING-IND/16 – 6 CFU). L'attività formativa si articola su due moduli, ognuno da 3 CFU, così definiti: - Modulo 1: "Elementi di Gestione e Assicurazione della Qualità nella didattica", didattica frontale incentrata su temi di gestione ed assicurazione della qualità; - Modulo 2: "Gestione e Assicurazione della Qualità nella didattica: applicazioni", attività di laboratorio pratico-applicativa consistente nella partecipazione alle Riunioni dei CCdS e/o dei Gruppi di Riesame e/o dei Gruppi di Assicurazione della Qualità e/o della CPDS e/o nello svolgimento delle conseguenti attività di studio e analisi svolte autonomamente dallo studente. L'attività formativa relativa al solo Modulo 1, denominata "Elementi di Gestione e Assicurazione della Qualità della Didattica", è rivolta anche ad un numero limitato di studenti che intendano inserire nel piano di studio esclusivamente 3 CFU e che non siano tra quelli che partecipano ai processi di Assicurazione della Qualità (AQ) della didattica e di accreditamento della Sede. Tali studenti saranno selezionati, previa presentazione di specifica istanza al coordinatore del Consiglio di CdS, dalla Commissione Paritetica Docenti Studenti di ciascun Dipartimento di riferimento che comunicherà l'elenco degli studenti selezionati ai singoli CdS per gli adempimenti di rito. 4 Informazioni e norme di maggiore dettaglio relative all'erogazione delle attività formative sopra descritte sono contenute nel "Regolamento per il potenziamento della formazione in materia di Processi di Assicurazione della Qualità (AQ) nella didattica", consultabile sul sito dell'Unibas

### **Tutor**

Ad ogni studente è assegnato, entro tre mesi dall'immatricolazione, un tutor scelto fra i professori e i ricercatori di ruolo dell'Ateneo, afferenti al Corso di Laurea, al quale potrà rivolgersi, durante tutto il percorso formativo, per orientamento di tipo organizzativo e culturale. Lo studente dovrà incontrare il tutor almeno una volta all'anno, in particolare in corrispondenza della formulazione del piano di studi, della scelta degli obiettivi formativi, dell'attività di tirocinio e immediatamente prima dell'esame finale

### **Tirocini**

Il tirocinio pratico, corrispondente a 3 crediti formativi, potrà essere iniziato solo dopo aver conseguito almeno 90 CFU. La verifica prevede la discussione di una relazione con acquisizione di un giudizio di IDONEITÀ

## **Studenti iscritti in regime di tempo parziale**

Agli iscritti in regime di tempo parziale è consentito predisporre un piano di Studi individuale di durata massima pari al doppio della durata regolare del Corso di laurea, che dovrà essere approvato dal Consiglio di Corso di Studio.

Per tutte le informazioni si fa rinvio al Regolamento Studenti pubblicato sul sito dell'Ateneo.

## **Requisiti per il conseguimento della laurea**

La Laurea triennale in Scienze Forestali e Ambientali si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, davanti ad una Commissione di docenti facenti parte del Dipartimento. L'elaborato è di carattere bibliografico su un argomento eventualmente relativo al tirocinio assegnato riguardante i seguenti punti, eventualmente tra loro integrati:

- monitoraggio di un processo o di un'attività produttiva attraverso la rilevazione di dati e la loro elaborazione;
- indagini di approfondimento bibliografico e documentale inerenti uno specifico argomento.

Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 3CFU, lo studente deve:

- aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti di base, caratterizzanti e affini o integrativi, per un totale di 156 crediti, e acquisito i 12 CFU relativi alle attività formative a libera scelta;
- aver dato prova della conoscenza della lingua straniera, conseguendo 6 crediti;

- aver effettuato il tirocinio pratico applicativo per complessivi 3 CFU;
- aver preparato un elaborato scritto.

Ai sensi dell'Art. 20, comma 3 del Regolamento didattico di Ateneo, le modalità di svolgimento e i criteri relativi alla determinazione del voto della prova finale sono disciplinati da apposito regolamento approvato dal Dipartimento.

## **Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari**

### **Classe L 26 DM 270/04**

Corso di laurea ad accesso libero

#### **Presentazione**

Il Corso di laurea in Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività e delle problematiche degli alimenti e bevande dalla loro produzione al consumo (dal campo alla tavola), nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, il rispetto della normativa in tema di produzione e commercializzazione degli alimenti, la riduzione degli sprechi, la conciliazione di economia ed etica nella produzione, la conservazione, e la distribuzione degli alimenti. Gli sbocchi professionali più pertinenti sono quelli indicati come Professioni tecniche in campo scientifico, ingegneristico e della produzione (Tecnici della produzione manifatturiera - 3.1.5.3.0), o come professioni tecniche nelle Scienze della salute e della vita (Tecnici dei prodotti alimentari - 3.2.2.3.2).

Il Laureato in Tecnologie Alimentari svolge compiti tecnici di gestione e controllo nelle attività di produzione, conservazione, confezionamento e distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Obiettivo generale delle sue funzioni professionali, anche a supporto ed integrazione di altre, è il miglioramento della qualità dei prodotti alimentari e dell'efficienza, anche economica, dei loro processi di produzione, garantendo il rispetto delle normative nazionali e comunitarie, la sostenibilità e la eco-compatibilità delle attività industriali e recependo le innovazioni tecniche e organizzative.

La sua attività professionale si svolge principalmente nelle industrie alimentari, in tutte le aziende che operano per la produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione e somministrazione dei prodotti alimentari e negli Enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari. Il laureato esprime la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

L'iscrizione al Corso di Studio può essere richiesta da studenti provenienti da altri Corsi di Laurea dell'Ateneo o di altra sede universitaria ovvero da studenti in possesso di titolo accademico. I crediti formativi universitari acquisiti in Corsi di Studi della stessa classe sono riconosciuti fino a concorrenza dei crediti dello stesso settore scientifico disciplinare previsti dall'ordinamento didattico del corso di studio, nel rispetto dei relativi ambiti scientifico disciplinari e della tipologia delle attività formative. Qualora, effettuati i riconoscimenti in base alle norme del presente regolamento, residuino crediti non utilizzati, il Consiglio di Corso di Studio può riconoscerli valutando il caso concreto sulla base delle affinità didattiche e culturali.

I crediti formativi universitari acquisiti in Corsi di studio di diversa classe sono riconosciuti dal Consiglio di Corso di Studio sulla base dei seguenti criteri: valutazione della congruità dei settori scientifico disciplinari e dei contenuti delle attività formative con gli obiettivi formativi specifici del corso di studio, perseguendo comunque la finalità di mobilità degli studenti.

Il riconoscimento è effettuato fino a concorrenza dei crediti formativi universitari previsti dall'ordinamento didattico del corso di studio, nel rispetto dei relativi ambiti scientifico disciplinari e della tipologia delle attività formative. Qualora residuino crediti non utilizzati, il Consiglio di Corso di Studio può riconoscerli valutando il caso concreto sulla base delle affinità didattiche e culturali.

Possono essere riconosciute competenze acquisite fuori dall'università nei seguenti casi: a. quando si tratti di conoscenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia; b. quando si tratti di conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post secondario alla cui realizzazione e progettazione abbia concorso l'università. La richiesta di riconoscimento sarà valutata dal Consiglio di Corso di Studio tenendo conto delle indicazioni date dagli Organi Accademici e del numero massimo di crediti riconoscibili fissato nell'ordinamento didattico del corso di studio. Il riconoscimento potrà avvenire qualora l'attività sia coerente con gli obiettivi formativi specifici del Corso di Studio e delle attività formative che si riconoscono, visti anche il contenuto e la durata in ore dell'attività svolta

## **Requisiti per l'accesso**

Il Corso di laurea in Tecnologie Alimentari è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge. Per essere ammessi al Corso di Laurea occorre essere in possesso di un diploma del secondo ciclo del Dipartimento secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo. In ogni caso l'ammissione richiede il possesso, all'atto dell'immatricolazione, di conoscenze e competenze adeguate per poter seguire proficuamente il Corso di laurea. Tali conoscenze comprendono una soddisfacente familiarità con la matematica di base, padronanza delle principali leggi della fisica e conoscenze di base della biologia e della chimica generale, doti di logica, capacità di lettura e comprensione di testi di diversa natura, una capacità di espressione orale e scritta senza esitazioni ed errori, una discreta cultura generale. E' prevista una valutazione della preparazione di base dei candidati all'immatricolazione, fortemente consigliata ma che non ne costituisce vincolo. Tale prova, nella forma di un questionario a risposte multiple, è articolato nelle sezioni: matematica, fisica, biologia, chimica generale, logica e comprensione verbale.

Nel caso in cui il test di valutazione della preparazione di base non sia stato sostenuto o non sia stato raggiunto il punteggio minimo in una o in più sezioni del test, è prevista l'assegnazione di obblighi formativi aggiuntivi (OFA), in relazione ai punteggi minimi indicati, sugli insegnamenti di Matematica, Chimica generale ed inorganica ed elementi di chimica Organica e Fisica.

Dopo la fine del secondo trimestre del primo anno verrà 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.

L'iscrizione al Corso di Laurea può essere richiesta da studenti provenienti da altri Corsi di Laurea dell'Ateneo o di altra sede universitaria ovvero da studenti in possesso di titolo accademico, purché siano soddisfatte le condizioni previste al punto precedente.

I crediti formativi universitari acquisiti in Corsi di Studi della stessa classe sono riconosciuti fino a concorrenza dei crediti dello stesso settore scientifico disciplinare previsti dall'ordinamento didattico del Corso di laurea, nel rispetto dei relativi ambiti scientifico disciplinari e della tipologia delle attività formative. Qualora, effettuati i riconoscimenti in base alle norme del presente regolamento, residuino crediti non utilizzati, il Consiglio di Corso di Studio può riconoscerli valutando caso per caso sulla base delle affinità didattiche e culturali.

Possono essere riconosciute competenze acquisite fuori dall'Università nei seguenti casi:

- a) quando si tratti di conoscenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia;
- b) quando si tratti di conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post secondario alla cui realizzazione e progettazione abbia concorso l'Università.

La richiesta di riconoscimento sarà valutata dal Consiglio di Corso di studio tenendo conto delle indicazioni date dagli Organi Accademici e del numero massimo di crediti riconoscibili fissato nell'ordinamento didattico del Corso di Laurea.

Il riconoscimento potrà avvenire qualora l'attività sia coerente con gli obiettivi formativi specifici del Corso di Laurea e delle attività formative che si riconoscono, visti anche il contenuto e la durata in ore dell'attività svolta.

**DENOMINAZIONE CORSO: TECNOLOGIE ALIMENTARI**

**CFU TOTALI: 180**

**I anno – Coorte 2025/2026**

| Insegnamento                                          | SSD vecchi o | SSD nuovo  | TAF             | Ambito Disciplinare                                                          | CFU Lez | CFU Es | CFU tot   | ORE Lez | ORE Es | ORE tot |
|-------------------------------------------------------|--------------|------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|-----------|---------|--------|---------|
| Chimica organica                                      | CHIM/06      | CHEM-05/A  | BASE            | Discipline chimiche                                                          | 5       | 1      | 6         | 40      | 20     | 60      |
| Chimica generale ed inorganica                        | CHIM/03      | CHEM-03/A  | BASE            | Discipline chimiche                                                          | 5       | 1      | 6         | 40      | 20     | 60      |
| Matematica                                            | MAT/05       | MATHE-03/A | BASE            | Discipline Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche                  | 5       | 1      | 6         | 40      | 20     | 60      |
| Fisica                                                | FIS/07       | PHYS-06/A  | BASE            | Discipline Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche                  | 5       | 1      | 6         | 40      | 20     | 60      |
| <b>PRODUZIONI PRIMARIE C.I.</b>                       |              |            |                 |                                                                              |         |        | 12        |         |        |         |
| <i>Produzioni vegetali</i>                            | AGR/02       | AGRI-02/A  | AFFINE          |                                                                              | 5       | 1      |           | 40      | 20     | 60      |
| <i>Produzioni animali</i>                             | AGR/19       | AGRI-09/C  | AFFINE          |                                                                              | 5       | 1      |           | 40      | 20     | 60      |
| Genetica                                              | AGR/07       | AGRI-06/A  | AFFINE          |                                                                              | 5       | 1      | 6         | 40      | 20     | 60      |
| <b>C.I. DIFESA DELLE DERRATE ALIMENTARI C.I.</b>      |              |            |                 |                                                                              |         |        | 12        |         |        |         |
| <i>Difesa degli Alimenti dagli Animali Infestanti</i> | AGR/11       | AGRI-05/A  | CARATTERIZZANTE | Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti | 5       | 1      |           | 40      | 20     | 60      |
| <i>Patologia delle derrate alimentari</i>             | AGR/12       | AGRI-05/B  | CARATTERIZZANTE | Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi degli alimenti   | 5       | 1      |           | 40      | 20     | 60      |
| Inglese                                               |              |            | ALTRE           | Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera                   | 6       | 0      | 6         |         |        |         |
| <b>TOTALE CFU I ANNO</b>                              |              |            |                 |                                                                              |         |        | <b>60</b> |         |        |         |

## II anno - COORTE 2024/2025

| Insegnamento                                                  | SSD    | TAF             | Ambito                                     | CFU Tot   | CFU Lez. | CFU Eser | ORE Tot | ORE Lez. | ORE Eser |
|---------------------------------------------------------------|--------|-----------------|--------------------------------------------|-----------|----------|----------|---------|----------|----------|
| Biochimica generale e principi di biochimica della nutrizione | BIO/10 | Base            | Discipline biologiche                      | 9         | 8        | 1        | 84      | 64       | 20       |
| <b>INGEGNERIA PER LE PRODUZIONI ALIMENTARI (C.I.)</b>         | AGR/09 | Caratterizzante | Discipline della tecnologia degli alimenti | 12        | 10       | 2        | 120     | 80       | 40       |
| <i>Principi di macchine ed impianti</i>                       | AGR/09 | Caratterizzante | Discipline della tecnologia degli alimenti | 6         | 5        | 1        | 60      | 40       | 20       |
| <i>Macchine e impianti per le industrie alimentari</i>        | AGR/09 | Caratterizzante | Discipline della tecnologia degli alimenti | 6         | 5        | 1        | 60      | 40       | 20       |
| <b>ANALISI DEGLI ALIMENTI (C.I.)</b>                          | AGR/15 | Caratterizzante | Discipline della tecnologia degli alimenti | 12        | 10       | 2        | 120     | 80       | 40       |
| <i>Merceologia e Analisi sensoriale</i>                       | AGR/15 | Caratterizzante | Discipline della tecnologia degli alimenti | 6         | 5        | 1        | 60      | 40       | 20       |
| <i>Analisi chimiche, fisiche e strumentali</i>                | AGR/15 | Caratterizzante | Discipline della tecnologia degli alimenti | 6         | 5        | 1        | 60      | 40       | 20       |
| Microbiologia generale                                        | AGR/16 | Caratterizzante | Discipline della tecnologia degli alimenti | 6         | 5        | 1        | 60      | 40       | 20       |
| Economia e politica agroalimentare                            | AGR/01 | Caratterizzante | Discipline economiche e giuridiche         | 9         | 8        | 1        | 84      | 64       | 20       |
| Insegnamenti a scelta                                         |        | Scelta          | Scelta dello studente                      | 12        |          |          |         |          |          |
| <b>TOTALE</b>                                                 |        |                 |                                            | <b>60</b> |          |          |         |          |          |

## III anno - COORTE 2023/2024

| Insegnamento                                                      | SSD           | TAF             | Ambito                                                        | CFU Tot | CFU Lez. | CFU Eser | ORE Tot | ORE Lez. | ORE Eser |
|-------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------|---------------------------------------------------------------|---------|----------|----------|---------|----------|----------|
| <b>TECNOLOGIE ALIMENTARI I (C.I.)</b>                             | AGR/15-AGR/09 | Caratterizzante | Discipline della tecnologia degli alimenti                    | 12      | 10       | 2        | 120     | 80       | 40       |
| <i>Operazioni unitarie delle industrie alimentari</i>             | AGR/15        | Caratterizzante | Discipline della tecnologia degli alimenti                    | 6       | 5        | 1        | 60      | 40       | 20       |
| <i>Ingegneria alimentare applicata</i>                            | AGR/09        | Caratterizzante | Discipline della tecnologia degli alimenti                    | 6       | 5        | 1        | 60      | 40       | 20       |
| Tecnologie alimentari II e principi di packaging                  | AGR/15        | Caratterizzante | Discipline della tecnologia degli alimenti                    | 12      | 10       | 2        | 120     | 80       | 40       |
| Microbiologia degli alimenti                                      | AGR/16        | Caratterizzante | Discipline della tecnologia degli alimenti                    | 12      | 10       | 2        | 120     | 80       | 40       |
| Legislazione alimentare                                           | IUS/03        | Caratterizzante | Discipline economiche e giuridiche                            | 6       | 5        | 1        | 60      | 40       | 20       |
| Fisiologia della nutrizione                                       | BIO/09        | Caratterizzante | Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti | 6       | 5        | 1        | 60      | 40       | 20       |
| <b>IGIENE DEGLI ALIMENTI (C.I.)</b>                               | VET/04-AGR/16 | Affine          | Affini e integrative                                          | 6       | 4        | 2        | 72      | 32       | 40       |
| <i>Pericoli di origine biologica negli alimenti</i>               | <b>VET/04</b> | Affine          | Affini e integrative                                          | 3       | 2        | 1        | 36      | 16       | 20       |
| <i>Elementi di controllo del rischio biologico negli alimenti</i> | <b>AGR/16</b> | Affine          | Affini e integrative                                          | 3       | 2        | 1        | 36      | 16       | 20       |

|                               |  |       |                                                            |           |  |  |  |  |  |
|-------------------------------|--|-------|------------------------------------------------------------|-----------|--|--|--|--|--|
| Tirocinio pratico applicativo |  | Altre | Altre attività formative (art. 10 com 1 let. f)            | 7         |  |  |  |  |  |
| Esame finale                  |  |       | Per la prova finale e la conoscenza della lingua straniera | 3         |  |  |  |  |  |
| <b>TOTALE</b>                 |  |       |                                                            | <b>64</b> |  |  |  |  |  |

Nell'offerta formativa da erogare del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari L-26 per l'a.a. 2025/2026 sono stati proposti i seguenti insegnamenti a scelta libera:

| Attività formativa                                                                              | SSD    | TAF      | CFU TOT. | CFU Lez. | CFU Eser. | Anno |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|----------|----------|-----------|------|
| Macchine e impianti per la gestione sostenibile delle eccedenze delle industrie agro-alimentari | AGR/09 | A scelta | 6        | 5        | 1         | 2    |
| Metodologie genetico-molecolari per la qualità degli alimenti                                   | AGR/07 | A scelta | 6        | 5        | 1         | 2    |
| Viticultura                                                                                     | AGR/03 | A scelta | 6        | 4        | 2         | 2    |
| Metodi per il controllo microbiologico negli alimenti                                           | AGR/16 | A scelta | 6        | 5        | 1         | 2    |

### **Tipologia delle forme didattiche, degli esami e verifiche di profitto**

Il Corso di laurea in Tecnologie Alimentari ha una durata normale di tre anni, il primo dei quali è strutturato in sottoperiodi all'interno del semestre (trimestri). Durante il triennio lo studente dovrà acquisire 153 crediti formativi per insegnamenti obbligatori, 12 crediti a scelta autonoma tra le attività formative programmate dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, 6 crediti per attività di tirocinio pratico applicativo, 6 crediti per corsi volti a garantire la idoneità della conoscenza della lingua Inglese e 3 crediti per la prova finale. L'attività normale dello studente corrisponde al conseguimento di 180 crediti formativi universitari (CFU) in accordo all'organizzazione didattica sopra riportata. Lo studente che lo desidera può comunque acquisire crediti in aggiunta ai 180 che potranno essere valutati per una laurea magistrale o altre attività formative. Il corso di laurea si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale, la quale si può svolgere anche prima della conclusione del terzo anno, previa acquisizione dei 177 crediti prescritti. Il Corso di Studio in Tecnologie Alimentari ha una durata normale di tre anni, il primo dei quali è strutturato in sotto-periodi all'interno del semestre (trimestri), ciascuno dei quali è strutturato in due semestri di insegnamento.

La didattica è organizzata in corsi annuali (> 9 CFU) e trimestrali (solo 1° anno) o semestrali (≤ 9 CFU). Il piano di studi del Corso di laurea prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità anche pratiche, con esercitazioni e corsi di laboratorio, e un tirocinio pratico applicativo, svolto presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o privato, che fornirà la base per lo svolgimento dell'elaborato finale da discutere in sede di prova finale per il conseguimento della Laurea. Ogni CFU di lezione frontale corrisponde ad un numero di 8 ore; i CFU riservati ad esercitazioni pratiche corrispondono a 20 ore; quelli relativi al tirocinio e ad altre attività pratiche corrispondono a 25 ore di attività dello studente. La frazione temporale riservata allo studio personale o ad altre attività di tipo individuale, non sarà inferiore al 60% dell'impegno totale, con possibilità di percentuali minori per singole attività formative ad elevato contenuto sperimentale o pratico. Nel Corso di laurea sono previsti nr. 14 insegnamenti mono disciplinari e nr. 5 corsi integrati comprendenti due moduli di SSD diversi. Per i corsi integrati l'esame finale sarà unico e condotto collegialmente dai docenti.

Il tirocinio pratico, corrispondente a 6 crediti formativi, potrà essere iniziato solo dopo aver conseguito almeno 90 CFU. La verifica prevede la discussione di una relazione con acquisizione di un giudizio di IDONEITÀ.

In caso di riconoscimento di crediti formativi acquisiti in altri corsi di studio, il Consiglio di Corso di Studio può consentire abbreviazioni di durata del corso.

In caso di richieste degli studenti, il Dipartimento, sentito il Consiglio di Direzione e il Consiglio di Corso di Studio, può organizzare attività e servizi didattici di supporto, volti al recupero di studenti in ritardo sulla durata normale del Corso di laurea.

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

### **Accertamento della conoscenza della lingua inglese**

È previsto l'accertamento della conoscenza della lingua INGLESE a cura del Centro Linguistico di Ateneo mediante verifiche che non danno luogo a votazione ma al solo giudizio IDONEO o NON IDONEO. 2. È prevista la convalida, da parte del Consiglio di Corso di Studio, 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.

### **Obblighi di frequenza e propedeuticità**

Non sono previste propedeuticità fra gli insegnamenti. Le propedeuticità consigliate sono riportate nelle schede di trasparenza di ogni singolo insegnamento.

### **Tutor**

Ad ogni studente è assegnato, all'atto dell'immatricolazione, un tutor didattico scelto fra i professori e i ricercatori di ruolo dell'Ateneo, afferenti al Corso di Laurea, al quale potrà rivolgersi, durante tutto il percorso formativo, per orientamento di tipo organizzativo e culturale. Lo studente dovrà incontrare il tutor almeno una volta all'anno, in particolare in corrispondenza della formulazione del piano di studi, della scelta degli obiettivi formativi dell'attività di tirocinio e immediatamente prima dell'esame finale.

### **Attività formative a scelta dello studente e piano di studio**

Lo studente potrà acquisire i 12 CFU a scelta libera in base all'art. 10 comma 5 del D.M. 270/04, scegliendo, anche con l'ausilio del tutor didattico, qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, purché riconosciuto dal Consiglio di Corso di Studio coerente con il percorso formativo. L'approvazione è subordinata alla deliberazione da parte del CCdS.

### **Riconoscimento attività AQ**

L'Ateneo offre la possibilità, principalmente rivolta agli studenti che partecipano ai processi di Assicurazione della Qualità (AQ) della didattica e di accreditamento della Sede (studenti componenti di Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti, Consigli dei Corsi di Studio, Gruppi di Riesame, Gruppi di Assicurazione della Qualità), di inserire nel piano di studio, come insegnamento a scelta, l'attività formativa "Gestione e Assicurazione della Qualità della Didattica" (SSD ING-IND/16 – 6 CFU).

L'attività formativa si articola su due moduli, ognuno da 3 CFU, così definiti: - Modulo 1: "Elementi di Gestione e Assicurazione della Qualità nella didattica", didattica frontale incentrata su temi di gestione ed assicurazione della qualità; - Modulo 2: "Gestione e Assicurazione della Qualità nella didattica: applicazioni", attività di laboratorio pratico-applicativa consistente nella partecipazione alle Riunioni dei CCdS e/o dei Gruppi di Riesame e/o dei Gruppi di Assicurazione della Qualità e/o della CPDS e/o nello svolgimento delle conseguenti attività di studio e analisi svolte autonomamente dallo studente. L'attività formativa relativa al solo

Modulo 1, denominata “Elementi di Gestione e Assicurazione della Qualità della Didattica”, è rivolta anche ad un numero limitato di studenti che intendano inserire nel piano di studio esclusivamente 3 CFU e che non siano tra quelli che partecipano ai processi di Assicurazione della Qualità (AQ) della didattica e di accreditamento della Sede.

Tali studenti saranno selezionati, previa presentazione di specifica istanza al coordinatore del Consiglio di CdS, dalla Commissione Paritetica Docenti Studenti di ciascun Dipartimento di riferimento che comunicherà l'elenco degli studenti selezionati ai singoli CdS per gli adempimenti di rito.

Informazioni e norme di maggiore dettaglio relative all'erogazione delle attività formative sopra descritte sono contenute nel “Regolamento per il potenziamento della formazione in materia di Processi di Assicurazione della Qualità (AQ) nella didattica”, consultabile sul sito dell'Unibas.

### **Studenti lavoratori e/o con esigenze particolari**

Agli studenti lavoratori e ad altri studenti con esigenze particolari (studenti con figli, con disabilità, fuorisede, etc.) impossibilitati a frequentare i corsi, sarà reso disponibile tutto il materiale didattico necessario a superare le prove di verifica previste per ciascun insegnamento. Laddove il Manifesto annuale degli Studi preveda l'obbligo della frequenza per particolari attività formative potranno essere organizzati corsi pomeridiani. Agli stessi, previa motivata richiesta, è consentito predisporre un piano di studi individuale di durata massima pari al doppio della durata regolare del Corso di Studi, che dovrà essere approvato dal Consiglio di Corso di Studio.

### **Requisiti per il conseguimento della laurea**

La Laurea in Tecnologie Alimentari si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, davanti ad una Commissione di docenti facenti parte del Dipartimento.

L'elaborato è di carattere compilativo, su un argomento da concordare con il relatore, e potrebbe riguardare le attività del tirocinio assegnato, e includere i seguenti punti, eventualmente tra loro integrati:

- monitoraggio di un processo o di un'attività produttiva attraverso la rilevazione di dati e la loro elaborazione;
- indagini di approfondimento bibliografico e documentale inerenti a uno specifico argomento.

Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 3 CFU, lo studente deve:

- aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti di base, caratterizzanti e affini o integrativi, per un totale di 153 CFU, e acquisito i 12 CFU relativi alle attività formative a libera scelta;
- aver dato prova della conoscenza della lingua straniera, conseguendo 6 CFU;
- aver effettuato il tirocinio pratico applicativo per complessivi 6 CFU;
- aver preparato un elaborato scritto.

Ai sensi dell'Art. 20, comma 3 del Regolamento didattico di Ateneo, le modalità di svolgimento e i criteri relativi alla determinazione del voto della prova finale sono disciplinati da apposito regolamento approvato dal Dipartimento.

Il Laureato in Tecnologie Alimentari, al termine degli studi:

- possiede conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica organica ed inorganica, della biochimica, della genetica e dell'informatica, finalizzate alla loro applicazione nelle scienze e tecnologie degli alimenti;
- possiede conoscenze di base sulle tecnologie di produzione delle materie prime di origine vegetale e animale;
- conosce i metodi di indagine propri delle scienze e tecnologie alimentari, compresi gli elementi di ingegneria alimentare e macchine e impianti per l'industria alimentare, i processi della tecnologia alimentare e la microbiologia degli alimenti;
- conosce le problematiche relative alla sicurezza e alla valutazione della qualità degli alimenti;

- ha competenze circa i principi della legislazione alimentare e la loro applicazione, i principali organismi competenti per la gestione della qualità a livello nazionale ed europeo;
- è in grado di eseguire le principali categorie di analisi chimiche, microbiologiche e sensoriali necessarie a valutare la qualità degli alimenti e di interpretarne i risultati nel contesto dell'assicurazione qualità;
- è in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché di finalizzare le proprie conoscenze all'applicazione di soluzioni a problemi tecnologici lungo l'intera filiera di trasformazione e distribuzione degli alimenti;
- è in grado di analizzare e valutare i dati e le informazioni relativi alla produzione, al mercato di riferimento e alle politiche di settore al fine di definire strategie e strumenti per il miglioramento della qualità della produzione agro-alimentare, per l'aumento dell'efficienza del processo produttivo e per l'aumento della sostenibilità delle filiere agroalimentari nel loro complesso;
- è in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, nell'ambito disciplinare specifico, in una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese;
- possiede gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, anche con strumenti che fanno uso delle tecnologie della comunicazione e dell'informatica.

Il corso è attivato presso la sede di Potenza.

## **Corso di Laurea in Paesaggio, Ambiente e Verde Urbano**

**Classe - L21 - DM 270/04**

### **Corso di laurea ad accesso libero**

#### **Presentazione**

Il Corso di laurea in Paesaggio, Ambiente e Verde Urbano si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa per poter operare nell'ambito della rappresentazione, della progettazione, del governo e della riqualificazione del paesaggio.

Il Corso di laurea è organizzato in due curricula, uno “agronomo jr” e l'altro “pianificatore jr. Sono previsti 12 CFU a scelta degli studenti, sotto la guida del coordinamento del Corso di laurea, che consentano un approfondimento di particolari ambiti.

Obiettivi formativi specifici del Corso di Laurea sono:

- una solida preparazione di base che consenta allo studente di affrontare con rigore scientifico l'analisi, l'interpretazione e la rappresentazione dei sistemi culturali e del paesaggio come esito dinamico del rapporto tra uomo e ambiente;
- l'acquisizione delle conoscenze e delle competenze necessarie all'analisi delle matrici ambientali, alle quali applicare tecniche di ingegneria naturalistica e di gestione dei bacini idrografici per la salvaguardia dell'assetto e la gestione del territorio e tutela del paesaggio;
- la conoscenza della biodiversità vegetale e animale che caratterizza il territorio e il paesaggio mediterraneo e le tecniche necessarie alla valutazione, progettazione, recupero e gestione degli ecosistemi naturali, degli agro-ecosistemi con spiccata vocazione ambientale e paesaggistica e degli spazi a verde pubblici e privati che rendono sostenibili gli ambienti fortemente antropizzati;
- le competenze nelle tecniche di pianificazione territoriale e paesaggistica supportate dalle abilità nel trattamento delle informazioni territoriali ed ambientali consentito dalle nuove tecnologie informatiche e completate dalla capacità di applicare i metodi di valutazione degli impatti economici, sociali e ambientali degli interventi strutturali e infrastrutturali di trasformazione dello spazio urbano e rurale;
- la conoscenza della normativa e degli strumenti di politica economica, a livello regionale, nazionale e comunitario, per il governo sostenibile del territorio e dell'ambiente;
- consentire agli studenti una specializzazione attraverso la scelta tra due curricula.

Obiettivo specifico del curriculum “agronomo jr” è quello di formare un tecnico degli spazi verdi e del paesaggio agrario e delle aree naturali, in grado di intervenire nell'ambito della produzione del verde ornamentale, della progettazione delle aree verdi, dalle fasi compositive sino a quelle della realizzazione, gestione e manutenzione, in ambito urbano e rurale.

Obiettivo specifico del curriculum “pianificatore jr” è quello di formare un tecnico in grado di affrontare le problematiche connesse con il riassetto del territorio, la riqualificazione del paesaggio e il progetto del sistema degli spazi aperti urbani in chiave di sostenibilità ambientale.

#### **Requisiti per l'accesso**

1. Il Corso di Laurea in Paesaggio, Ambiente e Verde Urbano, è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge.

Per essere immatricolati al CdS occorre essere in possesso di un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito in Italia o all'estero e riconosciuto idoneo.

Al fine di valutare la preparazione degli studenti in ingresso e di renderli consapevoli della scelta operata, è prevista un test d'ingresso, non obbligatorio e non vincolante ai fini dell'immatricolazione.

Il test è articolato nelle sezioni di matematica, fisica, chimica generale e logica e comprensione verbale della lingua italiana, nella forma di un questionario a 10 domande a risposta multipla per ciascuna sezione

**DENOMINAZIONE CORSO: PAESAGGIO, AMBIENTE E VERDE URBANO**

**CFU TOTALI: 180**

**I anno – Coorte 2025/2026**

| Insegnamento                                  | Course                                       | SSD Vecchio | SSD Nuovo  | TAF             | Ambito                                                                 | CF U Tot | CFU Lez. | CF U Eser. | ORE Tot | ORE Lez. | ORE Eser. |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------|------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------|----------|----------|------------|---------|----------|-----------|
| Matematica                                    | Mathematics                                  | MAT/05      | MAT-H-03/A | Base            | Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche            | 6        | 6        | 0          | 48      | 48       | 0         |
| Fisica                                        | Physics                                      | FIS/07      | PHYS-06/A  | Base            | Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche            | 6        | 6        | 0          | 48      | 48       | 0         |
| Disegno del Paesaggio                         | Landscape Design                             | ICAR/17     | CEAR-10/A  | Base            | Discipline della rappresentazione                                      | 6        | 6        | 0          | 48      | 48       | 0         |
| Coltivazioni arboree                          | Tree cultivation                             | AGR/03      | AGRI-03/B  | Base            | Discipline agrarie, ecologiche, geografiche e geologiche               | 6        | 5        | 1          | 60      | 40       | 20        |
| Agronomia dell'ambiente e del territorio      | Agronomy of environment and land             | AGR/02      | AGRI-02/A  | Base            | Discipline agrarie, ecologiche, geografiche e geologiche               | 6        | 5        | 1          | 60      | 40       | 20        |
| Macchine per le aree verdi, parchi e giardini | Machinery for green areas, parks and gardens | AGR/09      | AGRI-04/B  | Affine          | Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione | 6        | 5        | 1          | 60      | 40       | 20        |
| Pianificazione I                              | Planning                                     | ICAR/20     | CEAR-12/B  | Caratterizzante | Discipline urbanistiche                                                | 6        | 6        | 0          | 48      | 40       | 0         |
| Idrologia                                     | Hydrology                                    | ICAR/02     | CEAR-01/B  | Caratterizzante | Discipline dell'assetto del suolo e dell'ingegneria                    | 6        | 6        | 0          | 48      | 48       | 0         |
| Laboratorio di lingua inglese                 | English language Lab                         |             |            | Altre           | Lingua/Prova Finale / Per la conoscenza di almeno una lingua straniera | 3        | 3        | 0          | 35      | 35       | 0         |
| <b>SCELTA GUIDATA</b>                         |                                              |             |            |                 |                                                                        | 6        | 6        | 0          | 30      | 30       | 0         |
| Geografia economico-politica                  | Economic and political geography             | M-GGR/02    | GEO-G-01/B | Base            | Discipline agrarie, ecologiche, geografiche e geologiche               | 6        | 6        | 0          | 30      | 30       | 0         |

|                                                     |                                                   |          |           |      |                                                          |    |   |   |    |    |   |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------|-----------|------|----------------------------------------------------------|----|---|---|----|----|---|
| <b>In alternativa</b>                               |                                                   |          |           |      |                                                          |    |   |   |    |    |   |
| Antropologia dei patrimoni e dei paesaggi culturali | Anthropology of cultural heritages and landscapes | M-DEA/01 | SDEA-01/A | Base | Discipline agrarie, ecologiche, geografiche e geologiche | 6  | 6 | 0 | 30 | 30 | 0 |
|                                                     |                                                   |          |           |      |                                                          | 57 |   |   |    |    |   |

## II anno – Coorte 2024/2025

| Insegnamento                                             | Course                                           | SSD     | TAF             | Ambito                         | CFU Tot | CFU Lez. | CFU Eser. | ORE Tot | ORE Lez. | ORE Eser. |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------|-----------------|--------------------------------|---------|----------|-----------|---------|----------|-----------|
| <b>GIARDINO (C.I.)</b>                                   | <b>GARDEN</b>                                    |         |                 |                                | 18      | 16       | 2         | 168     | 128      | 40        |
| <i>Arboricoltura ornamentale</i>                         | Ornamental arboriculture                         | AGR/03  | Base            | Ecologia, Geografia e Geologia | 6       | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| <i>Vivaismo e qualità delle piante</i>                   | Nurseries and plant quality                      | AGR/03  | Base            | Ecologia, Geografia e Geologia | 6       | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| <i>Architettura del paesaggio</i>                        | Landscape Architecture                           | ICAR/15 | Caratterizzante | Architettura e Ingegneria      | 6       | 6        | 0         | 48      | 48       | 0         |
| <b>SPAZI NATURALI (C.I.)</b>                             | <b>NATURAL SPACES (I.C.)</b>                     |         |                 |                                | 12      | 10       | 2         | 120     | 80       | 40        |
| <i>Sistemi informativi territoriali</i>                  | Geographic information systems                   | AGR/10  | Caratterizzante | Architettura e Ingegneria      | 6       | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| <i>Selvicoltura</i>                                      | Forestry                                         | AGR/05  | Caratterizzante | Architettura e Ingegneria      | 6       | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| <b>TERRITORIO (C.I.)</b>                                 | <b>TERRITORY</b>                                 |         |                 |                                | 21      | 20       | 1         | 180     | 160      | 20        |
| <i>Pianificazione della città e del territorio I</i>     | Urban and Regional Planning                      | ICAR/20 | Caratterizzante | Architettura e Ingegneria      | 9       | 9        | 0         | 72      | 72       | 0         |
| <i>Diritto urbanistico e del paesaggio</i>               | Urban and landscape law                          | IUS/10  | Caratterizzante | Diritto, economia e sociologia | 6       | 6        | 0         | 48      | 48       | 0         |
| <i>Economia e politica dell'ambiente e del paesaggio</i> | Environmental and Landscape Economics and Policy | AGR/01  | Caratterizzante | Diritto, economia e sociologia | 6       | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| Biodiversità                                             | Biodiversity                                     | AGR/07  | Base            | Ecologia, Geografia e Geologia | 9       | 8        | 1         | 84      | 64       | 20        |
|                                                          |                                                  |         |                 |                                | 60      |          |           |         |          |           |

### III anno – Coorte 2023/2024

#### Indirizzo Agronomo jr

| Insegnamento                                               | Course                                       | SSD Vecchio      | TAF             | Ambito                                    | CFU Tot | CFU Lez. | CFU Eser. | ORE Tot | ORE Lez. | ORE Eser. |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------|-----------------|-------------------------------------------|---------|----------|-----------|---------|----------|-----------|
| Estimo rurale                                              | Rural estimate                               | AGR/01           | Caratterizzante | Diritto, economia e sociologia            | 6       | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| Zootecnia e paesaggio                                      | Livestock and landscape                      | AGR/19           | Affine          | Attività formative affini o integrative   | 6       | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| Monitoraggio e valutazione del paesaggio arboreo coltivato |                                              | AGR/03           | bASE            | Ecologia, Geografia e geologia            | 6       | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| <b>SPAZI VERDI (C.I.)</b>                                  | <b>GREEN SPACES (I.C.)</b>                   |                  |                 |                                           | 21      | 18       | 3         | 204     | 144      | 60        |
| <i>Coltivazioni erbacee e sostenibili del paesaggio</i>    | Herbaceous crops and sustainable landscaping | AGR/02           | Base            | Ecologia, Geografia e geologia            | 6       | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| <i>Difesa delle piante e entomologia</i>                   | Plant Protection and Entomology              | AGR/12<br>AGR/11 | Affine          | Attività formative affini o integrative   | 9       | 8        | 1         | 84      | 64       | 20        |
| <i>Orticoltura e floricoltura</i>                          | Horticulture and flower growing              | AGR/04           | Affine          | Attività formative affini o integrative   | 6       | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| Insegnamenti a scelta                                      |                                              |                  |                 |                                           | 12      |          |           |         |          |           |
| Tirocinio                                                  |                                              |                  |                 | Tirocini formativi e di orientamento      | 6       |          |           |         |          |           |
| Prova finale                                               |                                              |                  |                 | Lingua/Prova Finale / Per la prova finale | 6       |          |           |         |          |           |
|                                                            |                                              |                  |                 |                                           | 63      |          |           |         |          |           |

### III anno – Coorte 2023/2024

#### Indirizzo Pianificatore jr

| Insegnamento                                       | Course                                               | SSD Vecchio | TAF             | Ambito                                  | CFU Tot | CFU Lez. | CFU Eser. | ORE Tot | ORE Lez. | ORE Eser. |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------|-----------------|-----------------------------------------|---------|----------|-----------|---------|----------|-----------|
| Chimica ambientale                                 | Environmental chemistry                              | AGR/13      | Affine          | Attività formative affini o integrative | 6       | 6        | 5         | 1       | 60       | 40        |
| Educazione, ambiente e cultura della sostenibilità | Education, environment and culture of sustainability | ING-IND/08  | Affine          | Attività formative affini o integrative | 6       | 6        | 0         | 48      | 48       | 0         |
| <b>PAESAGGIO (C.I.)</b>                            | <b>LANDSCAPE (I. C.)</b>                             |             |                 |                                         | 21      | 21       | 0         | 168     | 168      | 0         |
| <i>Geologia applicata ai paesaggi</i>              | Applied geology for landscapes                       | GEO/05      | Caratterizzante | Architettura e ingegneria               | 6       | 6        | 0         | 48      | 48       | 0         |

|                                            |                                   |         |                 |                                           |    |   |   |    |    |   |
|--------------------------------------------|-----------------------------------|---------|-----------------|-------------------------------------------|----|---|---|----|----|---|
| <b>Urbanistica e paesaggio</b>             | Urban planning and landscape      | ICAR/21 | Caratterizzante | Architettura e ingegneria                 | 9  | 9 | 0 | 72 | 72 | 0 |
| <b>Progettazione dei sistemi idraulici</b> | Design of hydraulic systems       | ICAR/02 | Caratterizzante | Architettura e ingegneria                 | 6  | 6 | 0 | 48 | 48 | 0 |
| <b>SCELTA GUIDATA</b>                      |                                   |         |                 |                                           | 6  | 6 | 0 | 48 | 48 | 0 |
| Tecnologia per l'ambiente e il territorio  | Environmental and Land Technology | ICAR/10 | Affine          | Attività formative affini o integrative   | 6  | 6 | 0 | 48 | 48 | 0 |
| <b>In alternativa</b>                      |                                   |         |                 |                                           |    |   |   |    |    |   |
| Idrologia II                               | Hydrology II                      | ICAR/02 | Affine          | Attività formative affini o integrative   | 6  | 6 | 0 | 48 | 48 | 0 |
| Insegnamenti a scelta                      |                                   |         |                 |                                           | 12 |   |   |    |    |   |
| Tirocinio                                  |                                   |         |                 | Tirocini formativi e di orientamento      | 6  |   |   |    |    |   |
| Prova finale                               |                                   |         |                 | Lingua/Prova Finale / Per la prova finale | 6  |   |   |    |    |   |
|                                            |                                   |         |                 |                                           | 63 |   |   |    |    |   |

| Precorsi al I anno |                 |        |        |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------------|-----------------|--------|--------|--|--|--|--|--|--|--|
| Precorso           | <b>Biologia</b> | BIO/01 | Ore 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| Precorso           | <b>GIS</b>      | AGR/10 | Ore 20 |  |  |  |  |  |  |  |

Nell'offerta formativa da erogare del Corso di Laurea Paesaggio, Ambiente e Verde Urbano L-21 per l'aa 2025/26 sono stati proposti i seguenti insegnamenti a scelta :

| Attività Formativa                                                                                             | SSD        | TAF | CFU TOT | CFU LEZ | CFU ESE | Anno |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----|---------|---------|---------|------|
| Tecnologie di agricoltura di precisione per la gestione e valorizzazione del verde urbano e della biodiversità | AGR/09     | D   | 6       | 5       | 1       | 2    |
| Applicazioni di machine learning e Intelligenza Artificiale in Agricoltura di Precisione                       | ING-INF/05 | D   | 6       | 5       | 1       | 2    |
| Gestione sostenibile del suolo e delle piante                                                                  | AGR/13     | D   | 6       | 5       | 1       | 2    |
| Rischi Ambientali                                                                                              | GEO/05     | D   | 6       | 6       | 0       | 2    |
| Genetica                                                                                                       | AGR/07     | D   | 6       | 5       | 1       | 2    |
| Il paesaggio agrario, dinamiche evolutive ed elementi di tutela                                                | M-DEA/01   | D   | 6       | 5       | 1       | 2    |
| Caratterizzazione di supporto minerali ed organici per la preparazione di suoli destinati ad aree verdi urbane | AGR/13     | D   | 6       | 6       | 0       | 2    |

## **Tipologia delle forme didattiche, degli esami e verifiche di profitto**

Il Corso di Studio in Paesaggio, Ambiente e Verde Urbano ha una durata normale di tre anni, ciascuno dei quali è strutturato in due semestri d'insegnamento, durante i quali lo studente dovrà acquisire 153 crediti formativi per insegnamenti obbligatori, 12 crediti a scelta autonoma tra le attività formative programmate dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, 6 crediti per attività di tirocinio pratico applicativo, 3 crediti per corsi volti a garantire la idoneità della conoscenza della lingua Inglese e 3 crediti per la prova finale. L'attività normale dello studente corrisponde al conseguimento di 180 crediti formativi universitari (CFU) in accordo all'organizzazione didattica sopra riportata. Lo studente che lo desidera può comunque acquisire crediti in aggiunta ai 180 che potranno essere valutati per una laurea magistrale o altre attività formative. Il corso di studi si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale, la quale si può svolgere anche prima della conclusione del terzo anno, previa acquisizione dei 177 crediti prescritti.

La didattica è organizzata in corsi annuali (9 CFU) e semestrali ( $\leq 9$  CFU). Il piano di studi del Corso di Studio prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità anche pratiche, con esercitazioni e corsi di laboratorio, e un tirocinio pratico applicativo, svolto presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o privato, che fornirà la base per lo svolgimento dell'elaborato finale da discutere in sede di prova finale per il conseguimento della Laurea.

La frazione temporale riservata allo studio personale o ad altre attività di tipo individuale, non sarà inferiore al 60% dell'impegno totale, con possibilità di percentuali minori per singole attività formative ad elevato contenuto sperimentale o pratico. Nel Corso di Studio sono previsti nr.

Le attività didattiche si svolgono sotto forma di lezioni frontali, di esercitazioni in aula, in laboratorio e in campo, di seminari specialistici, di escursioni didattiche e di prove in itinere.

L'attività didattica può essere svolta anche fuori dalle strutture del Dipartimento. I docenti responsabili delle attività didattiche sono annualmente individuati dal Consiglio di Corso di Studio in sede di programmazione e proposti al Consiglio del Dipartimento..

Un docente può svolgere l'attività didattica avvalendosi della collaborazione di altri docenti e/o esperti. Le modalità di tali collaborazioni saranno stabilite dal Consiglio di Corso di Studio.

### **Accertamento della conoscenza della lingua inglese**

Per l'accertamento del livello di conoscenza della lingua inglese, il CdS si avvale del Centro Linguistico d'Ateneo (CLA). L'accertamento ha esito positivo alternativamente se:

- a) il CLA constata che la certificazione linguistica di livello B1 è attestata da un diploma rilasciato da un istituto riconosciuto internazionalmente ed è stata conseguita da non più di tre anni;
- b) lo studente supera una prova di inglese in ingresso (erogata nel test di valutazione) di accertamento di una abilità linguistica di livello B1, ricevendo dal CLA una opportuna certificazione.

Gli studenti che avranno sostenuto il test di valutazione senza raggiungere il livello B1, dovranno seguire, con frequenza obbligatoria, il laboratorio di lingua inglese previsto al I anno del CdS. Al termine di tale laboratorio di lingua inglese, gli studenti sosterranno nuovamente la prova di accertamento. Gli studenti che al test di valutazione hanno sostenuto la prova di accertamento di una abilità linguistica di livello B1 ed ottenuto una votazione minima di 6/10, riceveranno la convalida dell'insegnamento di Lingua Inglese previsto al I anno. La prova di valutazione non è obbligatoria, ma nel caso in cui essa non venga sostenuta o non sia stato raggiunto il punteggio minimo, è prevista l'assegnazione di obblighi formativi aggiuntivi (OFA) secondo le modalità previste annualmente nel manifesto degli studi.

Il Laboratorio di Lingua inglese, livello B1, sarà erogato dal Centro Linguistico d'Ateneo (CLA) che curerà anche i relativi esami. Il superamento degli esami comporterà il solo accreditamento dei 6 CFU previsti. E' previsto l'accertamento della conoscenza della lingua INGLESE a cura del Centro Linguistico di Ateneo mediante verifiche scritte e/o orali con acquisizione di un giudizio di IDONEITÀ.

Nel caso in cui lo studente sia in possesso di una certificazione linguistica e intenda chiederne la convalida ai

fini del Laboratorio in questione, il CdS si avvale del Centro Linguistico d'Ateneo (CLA). Il CLA comunica l'esito dell'accertamento e il tipo di certificazione alla Segreteria Studenti che provvede ad inserire fra gli esami superati il Laboratorio di lingua inglese, specificando i relativi crediti e il tipo di certificazione.

Le prove finali del laboratorio di Lingua inglese possono svolgersi anche in date non comprese tra quelle previste dal calendario delle attività didattiche del Cds.

### **Obblighi di frequenza e propedeuticità**

Le attività didattiche in aula non prevedono obblighi di frequenza. La frequenza alle attività di laboratorio non è obbligatoria ma è fortemente consigliata per il loro carattere pratico-applicativo. Non sono previste propedeuticità fra gli insegnamenti del piano di studio.

### **Tutor**

Ad ogni studente è assegnato, un tutor scelto fra i professori e i ricercatori di ruolo dell'Ateneo, afferenti al Corso di Laurea, al quale potrà rivolgersi, durante tutto il percorso formativo, per orientamento di tipo organizzativo e culturale. Lo studente incontrerà il tutor almeno una volta all'anno, in particolare in corrispondenza della formulazione del piano di studi, della scelta degli obiettivi formativi, dell'attività di tirocinio e immediatamente prima dell'esame finale.

### **Scelta del curriculum e attività formative a scelta dello studente**

Lo studente potrà acquisire i 12 CFU a scelta libera in base all'art. 10 comma 5 del D.M. 270/04, scegliendo, anche con l'ausilio del tutor didattico, qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, purché riconosciuto dal Consiglio di Corso di Studio coerente con il percorso formativo. L'approvazione è subordinata alla deliberazione da parte del CCdS.

2. La data di scadenza per la compilazione del piano di studi e quella per la selezione delle attività formative a scelta dello studente sono stabilite ogni anno dal Manifesto degli Studi. Il Consiglio di Corso di Studi stila una lista di insegnamenti offerti dall'Ateneo della Basilicata ritenuti coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di laurea in Paesaggio, Ambiente e Verde Urbano. Tale lista sarà pubblicizzata sul Sito del Corso di laurea. Lo studente potrà scegliere insegnamenti che non fanno parte dell'elenco su indicato ma in tal caso il piano di Studi dovrà essere sottoposto all'approvazione del Consiglio di Corso di Studi.

3. Lo studente sceglierà il curriculum in concomitanza con l'iscrizione al secondo anno, ovvero, in caso di modifica successiva, in concomitanza con l'iscrizione al terzo anno nei termini indicati nel Manifesto degli studi di ogni anno accademico.

4. Lo studente potrà richiedere l'inserimento nel curriculum di insegnamenti aggiuntivi oltre a quelli che concorrono al numero totale di 180 crediti formativi, ed il riconoscimento di esami sostenuti presso altri Atenei italiani od esteri come insegnamenti aggiuntivi. Il voto ottenuto per tali insegnamenti non concorrerà al punteggio medio finale ai fini della determinazione del voto di laurea.

5. Lo studente può inserire insegnamenti aggiuntivi non previsti nel proprio piano di studi per un massimo di 15 CFU, secondo le modalità previste per gli insegnamenti a scelta libera.

Lo studente può inserire come CFU aggiuntivi: insegnamenti attivati presso questo Ateneo; attività di laboratorio; attività di stage. I CFU così maturati, nonché la eventuale votazione conseguita, non concorrono al totale dei CFU necessari per il conseguimento del titolo di studio né per la valutazione finale, ma il loro conseguimento viene attestato nel Supplemento al Diploma. Al fine del conseguimento di tali CFU aggiuntivi, lo studente può avvalersi, laddove compatibile, dell'offerta formativa erogata dall'Ateneo oppure, in alternativa, concordare con il docente di riferimento dell'attività formativa prescelta un programma di studio o un'applicazione teorico-pratica da preparare per lo svolgimento della relativa prova di profitto.

## Riconoscimento attività AQ

1. Il Consiglio del Corso di Studi può riconoscere come crediti formativi universitari, ai sensi del D.M. 931 del 04 luglio 2024, a seguito di specifica istanza presentata dallo studente mediante le procedure in vigore presso l'Ateneo:

- conoscenze e abilità professionali certificate individualmente ai sensi della normativa vigente in materia nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario;
- attività formative svolte nei cicli di studio presso gli istituti di formazione della pubblica amministrazione nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione l'università abbia concorso;
- il conseguimento da parte dello studente di medaglia olimpica o paralimpica ovvero del titolo di campione mondiale assoluto, campione europeo assoluto o campione italiano assoluto nelle discipline riconosciute dal Comitato olimpico nazionale italiano o dal Comitato italiano paralimpico;

nel numero massimo di 48 cfu (se L o LMcu) / 24 cfu (se LM).

2. Il Consiglio del Corso di Studi procederà alla valutazione dell'istanza e all'eventuale riconoscimento delle conoscenze, abilità e competenze di cui al comma 0 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.

## Tirocinio

Il **tirocinio** è un'attività formativa finalizzata a sviluppare conoscenze, competenze e abilità proprie dell'attività professionale e, secondo le linee guida dell'EFLA, di natura esplicitamente applicativa. L'attività di **tirocinio** è obbligatoria e prevista nel corso del III anno del CdS; essa si esplica con la partecipazione regolamentata dello studente alle attività di una struttura ospitante (azienda privata ovvero ente pubblico ovvero struttura interna all'Ateneo) sulla base di un progetto formativo, concordato con un docente individuato come tutor universitario del tirocinio, che ha cura di indirizzare lo studente alla corretta impostazione ed esecuzione dell'attività formativa.

**All'attività di tirocinio sono attribuiti 6 CFU, pari a 150 ore**, esso non costituisce in nessun caso rapporto di lavoro retribuito né può essere comunque sostitutivo di manodopera aziendale o di prestazione professionale. **Gli studenti devono inoltrare al Consiglio del Corso di Studi istanza di svolgimento del tirocinio formativo dopo aver conseguito 120 CFU.** La frequenza alle attività di tirocinio è obbligatoria ed attestata dal registro; eventuali deroghe all'obbligo di frequenza possono essere autorizzate dal Consiglio del Corso di studio sulla base di richiesta adeguatamente motivata da parte dello studente. Ai fini dell'acquisizione dei CFU, lo studente può chiedere il riconoscimento della eventuale attività lavorativa svolta, o di un'attività pratica

assimilabile. Lo studente deve presentare a tal fine apposita istanza presso la Segreteria Studenti, allegando specifica documentazione in cui si attesti, in particolare, la tipologia di attività svolta e la sua durata. L'eventuale riconoscimento dell'attività svolta è deliberato dal Consiglio del Corso di studio. Nella normalità dei casi, al termine dell'attività di tirocinio il docente tutor procede all'accreditamento dell'attività, previa verifica delle ore di frequenza e previo accertamento del raggiungimento degli obiettivi formativi risultante da una relazione redatta e discussa dallo studente. Per tutto quanto non specificato nel presente articolo, si rinvia al Regolamento Didattico di Ateneo.

**CFU associati alle attività di Assicurazione della Qualità.** Gli studenti che partecipano ai processi di *Assicurazione della Qualità (AQ)* della didattica e di accreditamento della Sede in quanto componenti di Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti, dei Consigli di Corso di studio, dei Gruppi di Riesame e dei Gruppi di Assicurazione della Qualità, possono acquisire **6 CFU** per le attività svolte in tale ambito mediante l'inserimento nel piano di studio dell'attività formativa denominata "Gestione e Assicurazione della Qualità della didattica" SSD ING-IND/16 nei 6 CFU delle attività "Altre", in alternativa al Tirocinio. Per l'articolazione dettagliata dell'attività in discorso - che si compone del Modulo 1 di didattica frontale (3 CFU) e del Modulo 2 di attività pratico applicativa (3 CFU) consistente nella partecipazione alle riunioni degli organismi in discorso - e per acquisire tutte le necessarie informazioni circa le modalità di acquisizione dei CFU, si veda il *Regolamento per il potenziamento della formazione in materia di Processi di Assicurazione della Qualità (AQ) nella Didattica* pubblicato al seguente indirizzo: <http://portale.unibas.it/site/home/ateneo/statuto-e-regolamenti/articolo580.html>.

Gli studenti che **non** fanno parte dei predetti organismi previsti dall'Assicurazione della Qualità dei Corsi di studio, possono acquisire **3 CFU** mediante l'inserimento nel piano di studio dell'attività formativa denominata "Elementi di Gestione e Assicurazione della Qualità della didattica" SSD ING-IND/16, corrispondente al Modulo 1 dell'attività "Gestione e Assicurazione della Qualità della didattica" nei 6CFU delle attività "Altre". Anche in questo caso si rinvia al *Regolamento per il potenziamento della formazione in materia di Processi di Assicurazione della Qualità (AQ) nella Didattica* pubblicato al seguente indirizzo: <https://portale.unibas.it/site/home/ateneo/statuto-e-regolamenti/articolo580.html> per verificare l'articolazione dell'attività in discorso e per acquisire tutte le necessarie informazioni circa le modalità di acquisizione dei CFU.

### **Studenti lavoratori e/o con esigenze particolari**

Agli studenti iscritti in regime di tempo parziale, impossibilitati a frequentare i corsi, sarà reso disponibile tutto il materiale didattico

necessario a superare le prove di verifica previste per ciascun insegnamento. Laddove il Manifesto annuale degli Studi preveda

l'obbligo della frequenza per particolari attività formative potranno essere organizzati corsi pomeridiani. Agli stessi è consentito predisporre un piano di Studi individuale di durata massima pari al doppio della durata regolare del Corso di Studi, che dovrà essere approvato dal Consiglio di Corso di Studio. Lo studente che ritenga di non essere in grado di frequentare con continuità gli insegnamenti che fanno capo al Corso di studio e preveda di non poter sostenere nei tempi normali le relative prove di profitto, può iscriversi in regime di tempo parziale.

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

### **Requisiti per il conseguimento della laurea**

La Laurea in Paesaggio Ambiente e Verde Urbano si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto e realizzato dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, davanti ad una commissione di docenti facenti parte del Corso di Studi. L'elaborato sarà di carattere bibliografico compilativo, eventualmente integrato da aspetti applicativi e progettuali sviluppati nel corso dell'attività di

tirocinio, su un argomento assegnato e relativo ad un insegnamento previsto dal piano di studio, anche se si tratta di scelta libera.

Lo studente, entro il I semestre del terzo anno (entro il 30 gennaio) o comunque almeno 2 mesi prima della data prevista per l'esame finale, invia all'Ufficio didattica del Dipartimento DAFE la domanda di assegnazione dell'elaborato finale e del relatore scaricabile dal sito del DAFE ai sensi del Regolamento del DAFE sulle modalità di assegnazione, di svolgimento e di valutazione della prova finale per il conseguimento della Laurea.

Oltre a tale adempimento didattico, lo studente dovrà presentare la domanda di laurea alla Segreteria studenti entro le scadenze e secondo le modalità fissate dal predetto ufficio.

L'elaborato scritto, controfirmato dal o dai relatori, nelle more dell'adozione dell'apposito regolamento degli esami finali a cui si fa rinvio, sarà depositato presso la Segreteria Studenti; lo studente consegna direttamente al relatore copia dell'elaborato. La discussione dell'elaborato si svolgerà davanti ad una commissione nominata dal Direttore del DAFE e composta da sette membri, almeno quattro dei quali dovranno essere docenti strutturati.

La presidenza della commissione è affidata al professore di ruolo designato con l'atto di nomina. La votazione della prova finale è espressa in cento decimi e si intende superata se lo studente consegue la votazione minima di 66/110. Per la votazione finale si terrà conto, oltre che della qualità dell'elaborato, dell'intero curriculum del laureando. Qualora il voto finale sia 110, la commissione può concedere la lode su proposta del Presidente della Commissione. La concessione della lode richiede l'unanimità dei membri della commissione.

Durante la prova finale ogni candidato viene preliminarmente presentato alla Commissione dal Relatore che ne mette in luce l'impegno mostrato studente durante lo svolgimento del tirocinio e la stesura dell'elaborato; la qualità dell'attività svolta in termini soprattutto di autonomia e contributo personale; le abilità e le competenze acquisite; le capacità relazionali sviluppate e dimostrate. Il Relatore segnala inoltre ogni utile elemento di valutazione del candidato, anche in relazione all'intero percorso di studio, informando ad esempio la Commissione di eventuali esperienze formative all'estero (per es. Erasmus). Il candidato espone il proprio elaborato finale in un tempo assegnato, mettendo in evidenza la finalità del lavoro che ha svolto, le procedure che ha utilizzato, evidenziando le proprie capacità acquisite. L'elaborato può essere scritto in una qualsiasi lingua della Comunità Europea e la prova finale deve essere sostenuta in lingua italiana.

Il superamento della prova finale comporta l'acquisizione di 6 CFU.

**CORSO DI LAUREA MAGISTRALE**  
**Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie**  
**Classe LM – 69 - DM 270/04**

**Presentazione**

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

Il corso di studio, è organizzato in due curricula, uno in Scienze delle Produzioni Vegetali e l'altro in Scienze delle Produzioni Zootecniche, che differiscono tra loro per 3 insegnamenti con 25 CFU complessivi. Entrambi i curricula sono organizzati in corsi monodisciplinari e due corsi integrati comprendenti due moduli di SSD diversi. Per questi due corsi l'esame finale sarà condotto insieme dai docenti diversi per i due diversi moduli e la valutazione finale sarà unica, complessiva e collegiale. Nel rispetto del D.M. 270 sono previsti 12 CFU a scelta degli studenti, sotto la guida del coordinamento del Corso di Studio, che consentano un approfondimento di specifici ambiti produttivi. Lo studente, previa approvazione del progetto formativo da parte del Consiglio di Corso di Studi, può utilizzare 6 CFU a scelta libera per svolgere un tirocinio formativo. Al termine del tirocinio, lo studente deve produrre una relazione e sostenere un esame con un voto finale

**Requisiti per l'accesso**

Il Corso di studio magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge e da questo regolamento.

L'ammissione al corso di studio Magistrale richiede il possesso di requisiti curriculari minimi e di una adeguata preparazione personale.

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

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

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

I laureati di cui al punto precedente possono accedere alla laurea magistrale se possiedono almeno 90 CFU acquisiti nei SSD e riportati nella tabella in Allegato 3. E' ammessa una tolleranza fino ad un massimo del 4,5% dei CFU richiesti (4 CFU). Il Consiglio di Corso di Studio, sulla base di quanto indicato nell'art. 5, farà una valutazione dei contenuti degli insegnamenti riferiti a tutti i SSD indicati.

Per quanto riguarda i casi al punto precedente, i requisiti curriculari saranno considerati posseduti se il laureato ha conoscenze e competenze adeguate relative: alla matematica, alla fisica, alla chimica organica ed inorganica, all'informatica, alla biologia, alla chimica e biologia del suolo, alle principali tecniche agronomiche e di conservazione del suolo, ai principali orientamenti tecnici delle coltivazioni, ai principali metodi di difesa vegetale e alle principali tecniche di gestione delle aziende zootecniche, sapendole utilizzare nei loro aspetti applicativi lungo l'intera filiera produttiva delle produzioni agrarie; conoscere i metodi disciplinari di indagine ed essere in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché finalizzare le conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi del settore agrario; essere in grado

di acquisire le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato per attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzioni agrarie e di ogni altra attività connessa, garantirne la sostenibilità ambientale e la eco-compatibilità; essere in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o inferiori competenze, anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese; possedere gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica.

Ai sensi dell'art. 6, co. 2, del D.M. 270/04, oltre ai requisiti curriculari d'accesso di cui sopra, deve essere verificata l'adeguatezza della preparazione personale in ingresso. Tale verifica si ritiene superata con esito positivo se in sede di analisi degli studi pregressi risulti una votazione di almeno 90/110 per il titolo di studio che è stato considerato idoneo per i requisiti curriculari.

Negli altri casi viene verificata dal Consiglio di Corso di Studio con le seguenti modalità: colloquio o prova scritta pubblicizzata sul sito del Dipartimento.

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.

Il riconoscimento totale o parziale di crediti in possesso dal richiedente è valutato ed approvato dal Consiglio di Corso di Studio. I crediti formativi universitari acquisiti in Corsi di Studi della stessa classe sono riconosciuti fino a concorrenza dei crediti dello stesso settore scientifico disciplinare previsti dall'ordinamento didattico del corso di studio, nel rispetto dei relativi ambiti scientifico disciplinari e della tipologia delle attività formative. Qualora, effettuati i riconoscimenti in base alle norme del presente regolamento, residuino crediti non utilizzati, il Consiglio di Corso di Studio può riconoscerli valutando il caso concreto sulla base delle affinità didattiche e culturali il consiglio di corso di studio può riconoscerli valutando il caso concreto sulla base delle affinità didattiche e culturali.

Possono essere riconosciute competenze acquisite fuori dall'università nei seguenti casi:

- quando si tratti di conoscenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia;
- quando si tratti di conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post secondario alla cui realizzazione e progettazione abbia concorso l'università.

La richiesta di riconoscimento sarà valutata dal Consiglio di Corso di studio tenendo conto delle indicazioni date dagli Organi Accademici e del numero massimo di crediti riconoscibili fissato nell'ordinamento didattico del corso di studio. Il riconoscimento potrà avvenire qualora l'attività sia coerente con gli obiettivi formativi specifici del corso di studio e delle attività formative che si riconoscono, visti anche il contenuto e la durata in ore dell'attività svolta

La scelta tra i due curricula proposti, “Scienze delle Produzioni Vegetali” o “Scienze delle Produzioni Zootecniche”, dovrà essere fatta all'atto dell'iscrizione.

### Curriculum Produzioni Vegetali

#### I anno Coorte 2025/2026

| Insegnamento                                      | Course                                    | SSD vecchio | SSD nuovo  | TAF             | Ambito                                               | CFU Tot | CFU Lez. | CFU Eser. | ORE Tot | ORE Lez. | ORE Eser. |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------|------------|-----------------|------------------------------------------------------|---------|----------|-----------|---------|----------|-----------|
| Chimica della fertilizzazione e degli agrofarmaci | Chemistry of fertilization and pesticides | AGR/13      | AGRI -06/B | Caratterizzanti | Discipline della fertilità e conservazione del suolo | 7       | 6        | 1         | 68      | 48       | 20        |
| <b>DIFESA INTEGRATA (C.I)</b>                     | Integrated Pest Management                |             |            | Caratterizzanti | Discipline della difesa                              | 12      | 10       | 2         | 120     | 80       | 40        |
| <b>Modulo di Entomologia Applicata</b>            | Applied Entomology                        | AGR/11      | AGRI -05/A | Caratterizzanti | Discipline della difesa                              | 6       | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| <b>Modulo di Patologia Vegetale</b>               | Applied Plant Pathology                   | AGR/12      | AGRI -05/B | Caratterizzanti | Discipline della difesa                              | 6       | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |

|                                                                 |                                                        |        |           |                      |                                         |    |    |   |     |    |    |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------|-----------|----------------------|-----------------------------------------|----|----|---|-----|----|----|
| <b>Applicata</b>                                                |                                                        |        |           |                      |                                         |    |    |   |     |    |    |
| Idraulica agraria e tecnica degli impianti irrigui              | Hydraulics and agro-irrigation systems design          | AGR/08 | AGRI-04/A | Caratterizzanti      | Discipline dalla ingegneria agraria     | 7  | 6  | 1 | 68  | 48 | 20 |
| Miglioramento genetico e risorse genetiche agrarie              | Genetic improvement and agricultural genetic resources | AGR/07 | AGRI-06/A | Caratterizzanti      | Discipline del miglioramento genetico   | 6  | 5  | 1 | 60  | 40 | 20 |
| Costruzioni e pianificazione dei sistemi agrari                 | Construction and rural planning                        | AGR/10 | AGRI-04/C | Caratterizzanti      | Discipline dalla ingegneria agraria     | 7  | 6  | 1 | 68  | 48 | 20 |
| <b>COLTURE PROTETTE E COLTURE ERBACEE NON ALIMENTARI (C.I.)</b> | Protected Cultivations and non food herbaceous crops   |        |           | Caratterizzanti      | Discipline della produzione             | 13 | 11 | 2 | 128 | 88 | 40 |
| <b>Modulo di coltivazioni erbacee non alimentari</b>            | Non food herbaceous crops                              | AGR/02 | AGRI-02/A | Caratterizzanti      | Discipline della produzione             | 7  | 6  | 1 | 68  | 48 | 20 |
| <b>Culture Protette</b>                                         | Protected Cultivations                                 | AGR/04 | AGRI-02/B | Caratterizzanti      | Discipline della produzione             | 6  | 5  | 1 | 60  | 40 | 20 |
|                                                                 |                                                        |        |           |                      |                                         |    |    |   |     |    |    |
| Principi e tecniche di aridocoltura ed irrigazione              | Principles of dryfarming and irrigation management     | AGR/02 | AGRI-02/A | Affini e integrative | Attività formative affini o integrative | 6  | 5  | 1 | 60  | 40 | 20 |
| <b>TOTALE</b>                                                   |                                                        |        |           |                      |                                         | 58 |    |   |     |    |    |

## II anno Coorte 2024/2025

| Insegnamento                                | Course                         | SSD    | SSD nuovo | TAF                  | Ambito                                  | CFU Tot | CFU Lez. | CFU Eser. | ORE Tot | ORE Lez. | ORE Eser. |
|---------------------------------------------|--------------------------------|--------|-----------|----------------------|-----------------------------------------|---------|----------|-----------|---------|----------|-----------|
| Arboricoltura speciale                      | Arboriculture                  | AGR/03 | AGRI-03/A | Caratterizzanti      | Discipline della produzione             | 6       | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| Economia e Politica Agraria                 | Economy and Agriculture policy | AGR/01 | AGRI-01/A | Caratterizzanti      | Discipline economico-gestionali         | 7       | 6        | 1         | 84      | 64       | 20        |
| Ecologia degli Agroecosistemi               | Ecology of agro-ecosystems     | AGR/02 | AGRI-02/A | Affini e integrative | Attività formative affini o integrative | 7       | 6        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| Zootecnica Speciale                         | Animal Husbandry               | AGR/19 | AGRI-09/C | Caratterizzanti      | Discipline della produzione             | 7       | 6        | 1         | 84      | 64       | 20        |
| Scelta dello studente                       | Student's choice               |        |           |                      |                                         | 12      |          |           |         |          |           |
| Inglese B2                                  | English B2                     |        |           |                      |                                         | 3       |          | 3         | 60      |          | 60        |
| Esame finale e internato di tesi magistrale | Final exam                     |        |           |                      |                                         | 20      |          | 20        | 400     |          | 400       |
| <b>TOTALE</b>                               |                                |        |           |                      |                                         | 62      |          |           |         |          |           |

## Curriculum Produzioni Zootecniche

I anno - Coorte 2025/2026

| Insegnamento                                              | Course                                                 | SSD    | SSD nuovo  | TAF                  | Ambito                                               | CFU Tot   | CFU Lez. | CFU Eser | ORE Tot | ORE Lez. | ORE Eser. |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------|------------|----------------------|------------------------------------------------------|-----------|----------|----------|---------|----------|-----------|
| Chimica della fertilizzazione e degli agrofarmaci         | Chemistry of fertilization and pesticides              | AGR/13 | AGRI -06/B | Caratterizzanti      | Discipline della fertilità e conservazione del suolo | 7         | 6        | 1        | 68      | 48       | 20        |
| <b>DIFESA INTEGRATA (C.I.)</b>                            | Integrated Pest Management                             |        |            | Caratterizzanti      | Discipline della difesa                              | 12        | 10       | 2        | 120     | 80       | 40        |
| <b>Modulo di Entomologia Applicata</b>                    | Applied Entomology                                     | AGR/11 | AGRI -05/A | Caratterizzanti      | Discipline della difesa                              | 6         | 5        | 1        | 60      | 40       | 20        |
| <b>Modulo di Patologia Vegetale Applicata</b>             | Applied Plant Pathology                                | AGR/12 | AGRI -05/B | Caratterizzanti      | Discipline della difesa                              | 6         | 5        | 1        | 60      | 40       | 20        |
| Idraulica agraria e tecnica degli impianti irrigui        | Hydraulics and agro-irrigation systems design          | AGR/08 | AGRI -04/A | Caratterizzanti      | Discipline dalla ingegneria agraria                  | 7         | 6        | 1        | 68      | 48       | 20        |
| Miglioramento genetico e risorse genetiche agrarie        | Genetic improvement and agricultural genetic resources | AGR/07 | G04X       | Caratterizzanti      | Discipline del miglioramento genetico                | 6         | 5        | 1        | 60      | 40       | 20        |
| Costruzioni e pianificazione dei sistemi agrari           | Construction and rural planning                        | AGR/10 | AGRI -04/C | Caratterizzanti      | Discipline dalla ingegneria agraria                  | 7         | 6        | 1        | 68      | 48       | 20        |
| <b>ZOOTECNIA SOSTENIBILE (C.I.)</b>                       | Sustainable Husbandry                                  |        |            | Caratterizzanti      | Discipline della produzione                          | 13        | 11       | 2        | 128     | 88       | 40        |
| <b>Modulo di razionamento e alimentazione sostenibile</b> | Sustainable animal feeding                             | AGR/18 | AGRI -09/B | Caratterizzanti      | Discipline della produzione                          | 7         | 6        | 1        | 68      | 48       | 20        |
| <b>Modulo di Zootecnia Biologica e Benessere Animale</b>  | Organic husbandry and animal wellbeing                 | AGR/19 | AGRI -09/C | Caratterizzanti      | Discipline della produzione                          | 6         | 5        | 1        | 60      | 40       | 20        |
| Fisiopatologia della Riproduzione Animale                 | Physiopathology of animal reproduction                 | VET/10 | MVE T-05/B | Affini e integrative | Attività formative affini o integrative              | 6         | 5        | 1        | 60      | 40       | 20        |
| <b>TOTALE</b>                                             |                                                        |        |            |                      |                                                      | <b>58</b> |          |          |         |          |           |

## II anno Coorte 2024/2025

| Insegnamento                                | Course                         | SSD    | SSD nuovo  | TAF                | Ambito                                  | CFU Tot | CFU Lez. | CFU Eser | OR E Tot | ORE Lez. | OR E Eser |
|---------------------------------------------|--------------------------------|--------|------------|--------------------|-----------------------------------------|---------|----------|----------|----------|----------|-----------|
| Idrobiologia e Acquacoltura                 | Hydrobiology and aquaculture   | AGR/20 | AGRI -09/D | Caratterizzanti    | Discipline della produzione             | 6       | 5        | 1        | 60       | 40       | 20        |
| Economia e Politica Agraria                 | Economy and Agriculture policy | AGR/01 | AGRI -01/A | Caratterizzanti    | Discipline economico-gestionali         | 7       | 6        | 1        | 84       | 64       | 20        |
| Ecologia degli Agroecosistemi               | Ecology of agro-ecosystems     | AGR/02 | AGRI -02/A | Affini integrative | Attività formative affini o integrative | 7       | 6        | 1        | 60       | 40       | 20        |
| Zootecnica Speciale                         | Animal Husbandry               | AGR/19 | AGRI -09/C | Caratterizzanti    | Discipline della produzione             | 7       | 6        | 1        | 84       | 64       | 20        |
| Scelta dello studente                       |                                |        |            |                    |                                         | 12      |          |          |          |          |           |
| Inglese B2                                  | English B2                     |        |            |                    |                                         | 3       |          | 3        | 60       |          | 60        |
| Esame finale e internato di tesi magistrale |                                |        |            |                    |                                         | 20      |          | 20       | 400      |          | 400       |
| TOTALE                                      |                                |        |            |                    |                                         | 62      |          |          |          |          |           |

Nell'offerta formativa da erogare del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie LM-69 per l'aa 2025/26 sono stati proposti i seguenti insegnamenti a scelta libera

| Attività Formativa                     | SSD    | TAF | CFU Tot | CFU Lez | CFU Ese | Anno |
|----------------------------------------|--------|-----|---------|---------|---------|------|
| AGR0258- Sistemi Colturali Sostenibili | AGR/02 | D   | 6       | 5       | 1       | 2    |
| Olivicoltura                           | AGR/03 | D   | 6       | 5       | 1       | 2    |

### Tipologia delle forme didattiche, degli esami e verifiche di profitto

Il corso di studio magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie ha una durata normale di due anni, ciascuno dei quali è strutturato in due semestri di insegnamento, durante i quali lo studente dovrà acquisire 88 crediti formativi universitari (CFU) per insegnamenti obbligatori, 12 crediti a scelta autonoma tra le attività formative programmate dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, e 20 crediti per lo svolgimento della tesi sperimentale e della prova finale. L'attività normale dello studente corrisponde al conseguimento di almeno 120 crediti formativi universitari (CFU) in accordo all'organizzazione didattica sopra riportata. Lo studente che lo desidera può comunque acquisire crediti in aggiunta ai 120 che potranno essere valutati per altre attività formative. Il corso di studi si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale, la quale si può svolgere anche prima della conclusione del secondo anno, previa acquisizione dei 120 crediti prescritti.

La didattica è organizzata in corsi annuali (> 9 CFU) e semestrali (< 9 CFU). I *curricula* del corso di laurea magistrale prevedono insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità anche pratiche, con esercitazioni e corsi di laboratorio, e lo svolgimento di una tesi di laurea magistrale, presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o privato, da presentare e discutere in sede di prova finale per il conseguimento della laurea magistrale. La tesi di Laurea magistrale è un elaborato strutturato secondo le linee di una pubblicazione scientifica, preparato dallo studente sotto la supervisione di un Relatore e concernente

un'esperienza scientifica originale, attinente ai temi delle Scienze e delle Tecnologie Agrarie. La sua preparazione e presentazione determina il conseguimento di 20 CFU.

Ogni CFU di lezione frontale corrisponde ad un numero di 8 ore; i CFU riservati ad esercitazioni pratiche corrispondono a 20 ore; quelli relativi al tirocinio e ad altre attività pratiche corrispondono a 25 ore di attività dello studente. La frazione temporale riservata allo studio personale o ad altre attività di tipo individuale, non sarà inferiore al 60% dell'impegno totale, con possibilità di percentuali minori per singole attività formative ad elevato contenuto sperimentale o pratico.

In caso di riconoscimento di crediti formativi acquisiti in altri corsi di studio, il Consiglio di Corso di Studio può consentire abbreviazioni di durata del corso.

In caso di richieste degli studenti, il Dipartimento, sentito il Consiglio di Direzione e il Consiglio di Corso di Studio, può organizzare attività e servizi didattici di supporto, volti al recupero di studenti in ritardo sulla durata normale del corso di studio.

Le attività didattiche si svolgono sotto forma di lezioni frontali, di esercitazioni in aula, in laboratorio e in campo, di seminari specialistici, di escursioni didattiche e di prove in itinere.

L'attività didattica può essere svolta anche fuori dalle strutture del Dipartimento.

I docenti responsabili delle attività didattiche sono annualmente individuati dal Consiglio di Corso di Studio in sede di programmazione e proposti al Consiglio del Dipartimento per l'approvazione.

Un docente può svolgere l'attività didattica avvalendosi della collaborazione di altri docenti e/o esperti. Le modalità di tali collaborazioni saranno stabilite dal Consiglio di Corso di Studio.

### **Accertamento delle ulteriori abilità linguistiche**

E' previsto l'accertamento della conoscenza della lingua inglese, livello B2, mediante verifiche *scritte e/o orali* con acquisizione di un giudizio di IDONEITÀ

### **Obblighi di frequenza**

La frequenza alle lezioni e alle esercitazioni non è obbligatoria.

### **Tutor**

Ad ogni studente è assegnato, all'atto dell'immatricolazione, un tutor scelto fra i professori e i ricercatori di ruolo dell'Ateneo, afferenti al Corso di Laurea, al quale potrà rivolgersi, durante tutto il percorso formativo, per orientamento di tipo organizzativo e culturale. Lo studente dovrà incontrare il tutor almeno una volta all'anno, in particolare in corrispondenza della formulazione del piano di studi, della scelta della sede di internato e della tesi di laurea e immediatamente prima dell'esame finale per la verifica della preparazione.

### **Scelta del curriculum e attività formative a scelta dello studente**

Lo studente potrà acquisire i 12 CFU a scelta libera in base all'art. 10 comma 5 del D.M. 270/04, scegliendo, anche con l'ausilio del tutor didattico, qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, purché riconosciuto dal Consiglio di Corso di Studio coerente con il percorso formativo. L'approvazione è subordinata alla deliberazione da parte del CCdS.

Il curriculum è scelto all'atto dell'immatricolazione

La data di scadenza per la compilazione del piano di studi e quella per la selezione delle attività formative a scelta dello studente sono fissate al 31/10/2024.

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 Studio in Tecnologie Agrarie. La lista per il 2025-26 è la seguente:

| Cod.    | Insegnamento                                           | Course                                          | SSD    | CFU |
|---------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------|-----|
| AGR0232 | TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE E PACKAGING DEGLI ALIMENTI | Technologies of food packaging and preservation | AGR/15 | 9   |
| AGR0237 | Sicurezza e conservazione degli alimenti               | Food safety and preservation                    | AGR/16 | 9   |

|         |                                                                        |                                                                     |                        |    |
|---------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------|----|
|         |                                                                        |                                                                     | *                      |    |
| FAM0522 | VALUTAZIONE DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE                            | Evaluation of products of animal origin                             | AGR/19                 | 6  |
| FAM0534 | AUTOMAZIONE E CONTROLLO DEI PROCESSI AGRO-INDUSTRIALI                  | Automation and process controll in the food industry                | AGR/09                 | 6  |
| AGR0222 | METODI PER IL CONTROLLO MICROBIOLOGICO NEGLI ALIMENTI                  | Methods for microbiological control in food                         | AGR/16<br>**           | 6  |
| AGR0238 | Analisi, qualità e sviluppo dei prodotti alimentari                    | Analysis, quality and development of food product                   | AGR/15                 | 9  |
| AGR0236 | PROTEZIONE DAGLI INCENDI , ECOLOGIA DEL FUOCO E RESTAURO AREE PERCORSE | Wildland fires protection, fire ecology and burnt areas restoration | AGR/05                 | 6  |
| FAM0514 | COSTRUZIONI E PIANIFICAZIONE DEI SISTEMI FORESTALI                     | Construction and planning of forest systems                         | AGR/10                 | 6  |
| AGR0246 | Idrologia dei bacini agroforestali                                     | Agroforest Basin hydrology                                          | AGR/08                 | 10 |
| AGR0281 | Pianificazione e gestione economica dei sistemi rurali e forestali     | Economic planning and management of rural and forestry systems      | AGR/01                 | 8  |
| FAM0531 | ALLEVAMENTI FAUNISTICI E VENATORI E GESTIONE FAUNISTICA                | Livestock and wildlife hunting and Wildlife Management              | AGR/19                 | 12 |
| AGR0230 | SELVICOLTURA SPECIALE E PROCESSI ECOSISTEMICI                          | Regional silviculture and ecosystem processes                       | AGR/05                 | 10 |
| AGR0215 | SICUREZZA ED ERGONOMIA DEI CANTIERI E INDUSTRIE DEL LEGNO              | Ergonomics and safety of building sites and forest industries       | AGR/09<br>e<br>AGR/06  | 12 |
| AGR0234 | INQUINAMENTO DEL SUOLO E BIOREMEDIATION                                | Soil pollution and Bioremediation                                   | AGR/13                 | 6  |
| AGR0305 | FORESTE E CAMBIAMENTI CLIMATICI                                        | FORESTS AND CLIMATE CHANGE                                          | AGR/05                 | 6  |
| AGR0307 | IMPIEGHI DEL LEGNO PER USI STRUTTURALI                                 | USES OF WOOD FOR STRUCTURAL USES                                    | AGR/06                 | 6  |
| AGR0141 | VALUTAZIONE E GESTIONE DELLA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI                    | Evaluation and management of food quality                           | AGR/15<br>AGR16<br>*** | 12 |
| AGR0245 | Legislazione Alimentare                                                | Food Law                                                            | IUS/03                 | 6  |
| AGR0225 | IGIENE                                                                 | Hygiene                                                             | MED/42                 | 6  |
| AGR0273 | Pedologia                                                              | Pedology                                                            | AGR/14                 | 6  |
| AGR0268 | MISURE FORESTALI                                                       | FORESTRY MEASURES                                                   | AGR/06                 | 6  |
| AGR0312 | Introduzione alla briologia e al biomonitoraggio ambientale            | Introduction to bryology and environmental biomonitoring            | BIO/02                 | 6  |
| AGR0129 | SELVICOLTURA E PRINCIPI DI GESTIONE FORESTALE                          | Silviculture e Forestry Management                                  | AGR/05                 | 12 |
| AGR0254 | Tecnologia del legno e utilizzazioni forestali                         | Wood Technology                                                     | AGR/06                 | 9  |

\* sono opportune conoscenze di elementi di matematica e statistica; microbiologia e igiene degli alimenti; operazioni unitarie e processi dell'industria alimentare

\*\* sono opportune conoscenze di microbiologia generale; microbiologia e igiene degli alimenti

\*\*\* sono opportune conoscenze di chimica generale, chimica inorganica ed organica, processi delle tecnologie alimentari e microbiologia degli alimenti

Gli insegnamenti appartenenti a questa lista non necessitano di approvazione da parte del CCdS. Lo studente non potrà scegliere insegnamenti corrispondenti ad esami già sostenuti. 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.

Lo studente sceglierà il curriculum in concomitanza con l'iscrizione ovvero, in caso di modifica successiva, entro la data prevista per la presentazione del piano di studi per ogni anno accademico presso la Segreteria Generale Studenti.

Lo studente potrà richiedere l'inserimento nel curriculum di insegnamenti aggiuntivi oltre a quelli che concorrono al numero totale di 180 crediti formativi, ed il riconoscimento di esami sostenuti presso altri Atenei italiani od esteri come insegnamenti aggiuntivi. Il voto ottenuto per tali insegnamenti non concorrerà al punteggio medio finale ai fini della determinazione del voto di laurea.

### **Riconoscimento attività AQ**

L'Ateneo offre la possibilità, principalmente rivolta agli studenti che partecipano ai processi di Assicurazione della Qualità (AQ) della didattica e di accreditamento della Sede (studenti componenti di Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti, Consigli dei Corsi di Studio, Gruppi di Riesame, Gruppi di Assicurazione della Qualità), di inserire nel piano di studio, come insegnamento a scelta, l'attività formativa "Gestione e Assicurazione della Qualità della Didattica" (SSD ING-IND/16 – 6 CFU). L'attività formativa si articola su due moduli, ognuno da 3 CFU, così definiti: - Modulo 1: "Elementi di Gestione e Assicurazione della Qualità nella didattica", didattica frontale incentrata su temi di gestione ed assicurazione della qualità; - Modulo 2: "Gestione e Assicurazione della Qualità nella didattica: applicazioni", attività di laboratorio pratico-applicativa consistente nella partecipazione alle Riunioni dei CCdS e/o dei Gruppi di Riesame e/o dei Gruppi di Assicurazione della Qualità e/o della CPDS e/o nello svolgimento delle conseguenti attività di studio e analisi svolte autonomamente dallo studente. L'attività formativa relativa al solo Modulo 1, denominata "Elementi di Gestione e Assicurazione della Qualità della Didattica", è rivolta anche ad un numero limitato di studenti che intendano inserire nel piano di studio esclusivamente 3 CFU e che non siano tra quelli che partecipano ai processi di Assicurazione della Qualità (AQ) della didattica e di accreditamento della Sede. Tali studenti saranno selezionati, previa presentazione di specifica istanza al coordinatore del Consiglio di CdS, dalla Commissione Paritetica Docenti Studenti di ciascun Dipartimento di riferimento che comunicherà l'elenco degli studenti selezionati ai singoli CdS per gli adempimenti di rito. 4 Informazioni e norme di maggiore dettaglio relative all'erogazione delle attività formative sopra descritte sono contenute nel "Regolamento per il potenziamento della formazione in materia di Processi di Assicurazione della Qualità (AQ) nella didattica", consultabile sul sito dell'Unibas

### **Attività formative svolte all'estero**

Il Consiglio di Corso di Studio può riconoscere i crediti (CFU) di attività svolte all'estero connesse ai programmi "Erasmus+ e altri programmi internazionali, soddisfatte le necessità previste dal Regolamento di Ateneo.

### **Studenti lavoratori**

Agli studenti iscritti in regime di tempo parziale, impossibilitati a frequentare i corsi, sarà reso disponibile tutto il materiale didattico necessario a superare le prove di verifica previste per ciascun insegnamento. Laddove il Manifesto annuale degli Studi preveda l'obbligo della frequenza per particolari attività formative potranno essere organizzati corsi pomeridiani.

Agli stessi è consentito predisporre un piano di Studi individuale di durata massima pari al doppio della durata regolare del Corso di Studi, che dovrà essere approvato dal Consiglio di Corso di Studio.

### **Requisiti per il conseguimento della laurea magistrale**

1. La Laurea magistrale in Scienze e in Tecnologie Agrarie si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella presentazione e discussione di un elaborato, redatto dallo studente sotto la guida di un docente relatore, davanti ad una commissione di docenti del Dipartimento. L'elaborato è il risultato di un'attività sperimentale su un argomento specifico, svolta durante il periodo d'internato con la produzione di un elaborato in cui lo studente dovrà mettere in evidenza lo stato dell'arte, la finalità del lavoro che ha svolto, le procedure che ha utilizzato, i risultati che ha ottenuto e le conclusioni a cui perviene.
2. Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione totale di 20 crediti, lo studente deve:
  - aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti caratterizzanti e affini o integrativi, per un totale di 88 crediti, acquisito i 12 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.
3. Ai sensi dell'Art. 20, comma 3 del Regolamento didattico di Ateneo, le modalità di svolgimento e i criteri relativi alla determinazione del voto della prova finale sono disciplinati da apposito regolamento approvato dalla

## Corso di Laurea magistrale in Scienze Forestali ed Ambientali Classe LM-73 - DM 270/04

### Presentazione

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

### Accesso

Il Corso di Studio magistrale in Scienze Forestali e Ambientali è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge e da questo regolamento.

L'ammissione al corso di laurea Magistrale richiede il possesso di requisiti curriculari minimi e di una adeguata preparazione personale.

Ai fini dell'accesso al corso di Laurea Magistrale LM-73 – Scienze Forestali ed Ambientali i requisiti curriculari sono considerati posseduti dai laureati della classe 20 (ai sensi del DM 509/99) e della classe 25 (ai sensi del DM 270/04).

I laureati in altre classi di laurea possono accedere alla laurea magistrale se possiedono almeno **90 CFU acquisiti** nei SSD come riportati nella Tabella in allegato (Allegato 3). E' ammessa una tolleranza fino ad un massimo del 4,5% dei CFU richiesti (4 CFU).

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

La verifica dell'adeguatezza della preparazione personale è svolta, mediante colloquio, da una Commissione di almeno tre docenti nominata dal Consiglio di CdS che esamina preventivamente i titoli didattici presentati dal singolo candidato. Tale verifica si ritiene superata con esito positivo se in sede di analisi degli studi pregressi risulti una votazione di almeno 90/110 per il titolo di studio che è stato considerato idoneo per i requisiti curriculari.

Se il candidato non è in possesso degli specifici requisiti curriculari o non ha la prevista personale preparazione di base non è ammesso all'iscrizione al CdS Magistrale in Scienze Forestali e Ambientali. Lo studente non in possesso dei requisiti può eventualmente frequentare singoli insegnamenti offerti dall'Ateneo (iscrizione a corso libero) e qualora superi il relativo accertamento può, successivamente, accedere all'ammissione alla LM in Scienze Forestali e Ambientali.

Il riconoscimento totale o parziale di crediti in possesso dal richiedente è valutato ed approvato dal Consiglio di Corso di Studio. I crediti formativi universitari acquisiti in Corsi di Studi della stessa classe sono riconosciuti fino a concorrenza dei crediti dello stesso settore scientifico disciplinare previsti dall'ordinamento didattico del corso di studio, nel rispetto dei relativi ambiti scientifico disciplinari e della tipologia delle attività formative. Qualora, effettuati i riconoscimenti in base alle norme del presente regolamento, residuino crediti non utilizzati, il Consiglio di Corso di Studio può riconoscerli valutando il caso concreto sulla base delle affinità didattiche e culturali il consiglio di corso di studio può riconoscerli valutando il caso concreto sulla base delle affinità didattiche e culturali.

Possono essere riconosciute competenze acquisite fuori dall'università nei seguenti casi:

- quando si tratti di conoscenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia;
- quando si tratti di conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post secondario alla cui realizzazione e progettazione abbia concorso l'università.

La richiesta di riconoscimento sarà valutata dal Consiglio di Corso di studio tenendo conto delle indicazioni date dagli Organi Accademici e del numero massimo di crediti riconoscibili fissato nell'ordinamento didattico del corso di studio. Il riconoscimento potrà avvenire qualora l'attività sia coerente con gli obiettivi formativi specifici del corso di studio e delle attività formative che si riconoscono, visti anche il contenuto e la durata in ore dell'attività svolta.

**DENOMINAZIONE CORSO:**  
**Scienze Forestali ed Ambientali LM-73**  
**CFU TOTALI: 120**

**I anno Coorte 2025/2026**

| Insegnamento                                                          | Course                                                               | SSD vecchio | SSD nuovo | TAF             | Ambito                                                      | CFU Tot   | CFU Lez | CFU Eser. | ORE Tot | ORE Lez. | ORE Eser |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------|-----------|-----------------|-------------------------------------------------------------|-----------|---------|-----------|---------|----------|----------|
| Costruzioni e Pianificazione dei Sistemi Forestali                    | Construction and Planning of forest systems                          | AGR/10      | AGRI-04/C | Caratterizzante | Discipline dell'ingegneria forestale e della pianificazione | 6         | 5       | 1         | 60      | 40       | 20       |
| Allevamenti Faunistici e venatori e Gestione Faunistica               | Rearing and Management of Wildlife and Game                          | AGR/19      | AGRI-09/C | Affine          | Attività formative affine o integrative                     | 12        | 10      | 2         | 120     | 80       | 40       |
| Idrologia dei Bacini Agro-Forestali                                   | Hydrology of Agricultural and Forestry Watersheds                    | AGR/08      | AGRI-04/A | Caratterizzante | Discipline della difesa e del riassetto del territorio      | 10        | 8       | 2         | 104     | 64       | 40       |
| Estimo Operativo                                                      | Operative Appraisal                                                  | AGR/01      | AGRI-01/A | Caratterizzante | Discipline economiche e giuridiche                          | 6         | 5       | 1         | 60      | 40       | 20       |
| Selvicoltura Speciale e Processi Ecosistemici                         | Regional Selvicoltura and Ecosystem Process                          | AGR/05      | AGRI-03/B | Caratterizzante | Discipline forestali ed ambientali                          | 10        | 8       | 2         | 104     | 64       | 40       |
| Protezione dagli incendi, ecologia del fuoco e restauro aree percorse | Wildland fires protection, fire ecology and burnt areas vrestoration | AGR/05      | AGRI-03/B | Caratterizzante | Discipline forestali ed ambientali                          | 6         | 5       | 1         | 60      | 40       | 20       |
| Pianificazione e Gestione Economica dei Sistemi Rurali e Forestali    | Economic Planning and Management of Rural nad Forest System          | AGR/01      | AGRI-01/A | Caratterizzante | Discipline economiche e giuridiche                          | 8         | 7       | 1         | 76      | 56       | 20       |
| Lingua Inglese Livello B2                                             | English Liv B2 CEFR                                                  |             |           |                 |                                                             | 3         |         |           | 24      |          |          |
| <b>TOTALE</b>                                                         |                                                                      |             |           |                 |                                                             | <b>61</b> |         |           |         |          |          |

## II anno Coorte 2024/2025

| Insegnamento                                                          | Course                                       | SSD vecchio   | TAF             | Ambito                              | CFU Tot   | CFU Lez | CFU Eser | ORE Tot | ORE Lez. | ORE Eser |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------|-----------------|-------------------------------------|-----------|---------|----------|---------|----------|----------|
| Inquinamento del Suolo e Bioremediation                               | Soil Pollution and Bioremediation            | AGR/13        | Caratterizzante | Discipline forestali ed ambientali  | 6         | 5       | 1        | 60      | 40       | 20       |
| <b>SICUREZZA ED ERGONOMIA DEI CANTIERI E INDUSTRIE DEL LEGNO (CI)</b> | Ergonomics and Safety and Forest Industries  | AGR/09-AGR/06 | Caratterizzante | Discipline dell'Industria del Legno | 12        | 10      | 2        | 120     | 80       | 40       |
| <i>Sicurezza ed Ergonomia dei Cantieri</i>                            | Ergonomics and Safety                        | AGR/09        | Caratterizzante | Discipline dell'Industria del Legno | 6         | 5       | 1        | 60      | 40       | 20       |
| <i>Modulo Industrie del Legno</i>                                     | Forest Industries                            | AGR/06        | Caratterizzante | Discipline dell'Industria del Legno | 6         | 5       | 1        | 60      | 40       | 20       |
| Assestamento Forestale e Inventari Forestali                          | Forest Management and Forest Inventories     | AGR/05        | Caratterizzante | Discipline forestali ed ambientali  | 10        | 8       | 2        | 104     | 64       | 40       |
| Telerilevamento delle Risorse Idriche e Forestali                     | Remote Sensing of Water and Forest Resources | AGR/05        | Caratterizzante | Discipline forestali ed ambientali  | 6         | 5       | 1        | 60      | 40       | 20       |
| Scelta dello studente                                                 |                                              |               |                 |                                     | 12        |         |          |         |          |          |
| Esame finale e internato di tesi magistrale                           |                                              |               |                 |                                     | 13        |         | 20       | 260     |          | 260      |
| <b>TOTALE</b>                                                         |                                              |               |                 |                                     | <b>59</b> |         |          |         |          |          |

Agli studenti della Coorte 2025/2026 è consigliato l'inserimento tra le attività a scelta libera dei seguenti insegnamenti:

| Attività Formativa                        | SSD    | TAF | CFU Tot | CFU LEz | CFU Eser | Anno | CDS                             |
|-------------------------------------------|--------|-----|---------|---------|----------|------|---------------------------------|
| AGR0305 - Foreste e Cambiamenti Climatici | AGR/05 | D   | 6       | 5       | 1        | 2    | Scienze Forestali ed Ambientali |
| DIS0128 Geomorfologia Applicata           | GEO/04 | D   | 6       |         |          |      | Scienze Geologiche              |

## Tipologia delle forme didattiche, degli esami e verifiche di profitto

Il corso di laurea magistrale in Scienze Forestali e Ambientali ha una durata normale di due anni, ciascuno dei quali è strutturato in due semestri di insegnamento, durante i quali lo studente dovrà acquisire 95 crediti formativi universitari (CFU) per insegnamenti obbligatori monodisciplinari, 12 crediti a scelta autonoma tra le attività formative programmate dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, da individuare sotto la guida del coordinamento del Corso di Studio, e 13 crediti per lo svolgimento della tesi sperimentale e della prova finale. L'attività normale dello studente corrisponde al conseguimento di almeno 120 crediti formativi universitari (CFU) in accordo all'organizzazione didattica sopra riportata. Lo studente che lo desidera può comunque acquisire crediti in aggiunta ai 120 che potranno essere valutati per altre attività formative. Il corso di studi si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale, la quale si può svolgere anche prima della conclusione del secondo anno, previa acquisizione dei 107 crediti prescritti. La didattica è organizzata in corsi annuali (> 9 CFU) e semestrali (≤ 9 CFU). Il *curriculum* del corso di laurea magistrale prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità

anche pratiche, con esercitazioni e corsi di laboratorio, e lo svolgimento di una tesi di laurea magistrale, presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o privato, da presentare e discutere in sede di prova finale per il conseguimento della laurea magistrale. La tesi di Laurea magistrale è un elaborato strutturato secondo le linee di una pubblicazione scientifica, preparato dallo studente sotto la supervisione di un Relatore e concernente un'esperienza scientifica originale, attinente ai temi delle Scienze Forestali e Ambientali. La sua preparazione e presentazione determina il conseguimento di 13 CFU.

La frazione temporale riservata allo studio personale o ad altre attività di tipo individuale, non sarà inferiore al 50% dell'impegno totale, pari a 25 ore come da Art. 11 del Regolamento Didattico di Ateneo, con possibilità di percentuali minori per singole attività formative ad elevato contenuto sperimentale o pratico. Per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze Forestali e Ambientali ogni CFU di lezione frontale corrisponde ad un numero di 8 ore e le restanti 17 ore sono destinate allo studio individuale; i CFU riservati ad esercitazioni pratiche in presenza corrispondono a 20 ore e le restanti 5 ore sono destinate allo studio individuale; quelli relativi al tirocinio e ad altre attività pratiche corrispondono a 25 ore di attività dello studente. Nel corso di laurea magistrale sono previsti solo insegnamenti monodisciplinari.

In caso di riconoscimento di crediti formativi acquisiti in altri corsi di studio, il Consiglio di Corso di Studio può consentire abbreviazioni di durata del corso. Le attività didattiche si svolgono sotto forma di lezioni frontali, di esercitazioni in aula, in laboratorio e in campo, di seminari specialistici, di escursioni didattiche e di prove in itinere. L'attività didattica può essere svolta anche fuori dalle strutture del Dipartimento.

I docenti responsabili delle attività didattiche sono annualmente individuati dal Consiglio di Corso di Studio in sede di programmazione e proposti al Consiglio di Dipartimento per l'approvazione. Un docente può svolgere l'attività didattica avvalendosi della collaborazione di altri docenti e/o esperti. Le modalità di tali collaborazioni saranno stabilite dal Consiglio di Corso di Studio.

### **Obblighi di frequenza**

La frequenza alle lezioni e alle esercitazioni non è obbligatoria, ma è fortemente consigliata.

### **Tutor**

Ad ogni studente è assegnato, all'atto dell'immatricolazione, un tutor scelto fra i professori e i ricercatori di ruolo dell'Ateneo, afferenti al Corso di Laurea, al quale potrà rivolgersi, durante tutto il percorso formativo, per orientamento di tipo organizzativo e culturale. Lo studente dovrà incontrare il tutor almeno una volta l'anno, in particolare in corrispondenza della formulazione del piano di studi, della richiesta dell'assegnazione della tesi di laurea ed eventuali domande per la partecipazione al programma Erasmus+ ed Erasmus Traineeship, che devono essere viste dal tutor.

### **Attività formative a scelta dello studente e piano di studio**

Lo studente potrà acquisire i 12 CFU a scelta libera in base all'art. 10 comma 5 del D.M. 270/04, scegliendo, anche con l'ausilio del tutor didattico, qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, purché riconosciuto dal Consiglio di Corso di Studio coerente con il percorso formativo. L'approvazione è subordinata alla deliberazione da parte del CCdS.

La data di scadenza per la compilazione del piano di studi e quella per la selezione delle attività formative a scelta dello studente sono fissate al 31/10/2024.

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 Studio in Tecnologie Agrarie. La lista per il 2024-25 è la seguente:

### **Riconoscimento attività AQ**

L'Ateneo offre la possibilità, principalmente rivolta agli studenti che partecipano ai processi di Assicurazione della Qualità (AQ) della didattica e di accreditamento della Sede (studenti componenti di Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti, Consigli dei Corsi di Studio, Gruppi di Riesame, Gruppi di Assicurazione della Qualità), di inserire nel piano di studio, come insegnamento a scelta, l'attività formativa "Gestione e Assicurazione della Qualità della Didattica" (SSD ING-IND/16 – 6 CFU). L'attività formativa si articola su due moduli, ognuno da 3 CFU, così definiti: - Modulo 1: "Elementi di Gestione e Assicurazione della Qualità nella didattica", didattica

frontale incentrata su temi di gestione ed assicurazione della qualità; - Modulo 2: “Gestione e Assicurazione della Qualità nella didattica: applicazioni”, attività di laboratorio pratico-applicativa consistente nella partecipazione alle Riunioni dei CCdS e/o dei Gruppi di Riesame e/o dei Gruppi di Assicurazione della Qualità e/o della CPDS e/o nello svolgimento delle conseguenti attività di studio e analisi svolte autonomamente dallo studente. L’attività formativa relativa al solo Modulo 1, denominata “Elementi di Gestione e Assicurazione della Qualità della Didattica”, è rivolta anche ad un numero limitato di studenti che intendano inserire nel piano di studio esclusivamente 3 CFU e che non siano tra quelli che partecipano ai processi di Assicurazione della Qualità (AQ) della didattica e di accreditamento della Sede Tali studenti saranno selezionati, previa presentazione di specifica istanza al coordinatore del Consiglio di CdS, dalla Commissione Paritetica Docenti Studenti di ciascun Dipartimento di riferimento che comunicherà l’elenco degli studenti selezionati ai singoli CdS per gli adempimenti di rito. 4 Informazioni e norme di maggiore dettaglio relative all’erogazione delle attività formative sopra descritte sono contenute nel “Regolamento per il potenziamento della formazione in materia di Processi di Assicurazione della Qualità (AQ) nella didattica”, consultabile sul sito dell’Unibas

### **Attività formative svolte all'estero**

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

### **Studenti lavoratori**

Agli studenti lavoratori, impossibilitati a frequentare i corsi, sarà reso disponibile tutto il materiale didattico necessario a superare le prove di verifica previste per ciascun insegnamento. Laddove il Manifesto annuale degli Studi preveda l’obbligo della frequenza per particolari attività formative potranno essere organizzati corsi pomeridiani.

Agli stessi è consentito predisporre un piano di Studi individuale di durata massima pari al doppio della durata regolare del Corso di Studi, che dovrà essere approvato dal Consiglio di Corso di Studio

### **Requisiti per il conseguimento della laurea magistrale**

La Laurea magistrale in Scienze Forestali e Ambientali si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella presentazione e discussione di un elaborato, redatto dallo studente sotto la guida di un docente relatore, davanti ad una commissione di docenti del Dipartimento. L’elaborato è il risultato dello svolgimento di un’attività sperimentale su un argomento specifico, svolto mettendo in evidenza lo stato dell’arte, la finalità del lavoro che ha svolto, le procedure che ha utilizzato, i risultati che ha ottenuto.

Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l’acquisizione totale di 12 crediti, lo studente deve:

- aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti caratterizzanti e affini o integrativi, per un totale di 90 crediti, acquisito i 9 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.

Ai sensi dell’Art. 20, comma 3 del Regolamento didattico di Ateneo, le modalità di svolgimento e i criteri relativi alla determinazione del voto della prova finale sono disciplinati da apposito regolamento approvato dal Dipartimento.

## Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

Classe LM-70 – DM 270/04

Corso di laurea ad accesso libero

### Presentazione

Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e di formare capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività di coordinamento, di indirizzo e progettazione, nelle attività di trasformazione, conservazione e distribuzione di prodotti alimentari di origine vegetale o animale, nonché la capacità di garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti. Il corso di studi fornisce conoscenze e competenze relative alla gestione e al controllo della sicurezza e della qualità microbiologica, fisica, chimica e sensoriale degli alimenti, alla progettazione, gestione, monitoraggio e controllo dei processi di produzione, trasformazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti oltre che alla conduzione di attività di ricerca e sviluppo per l'introduzione di innovazioni di processo e di prodotto per migliorare la qualità e la sostenibilità delle produzioni alimentari.

Gli sbocchi professionali più pertinenti sono quelli indicati come Specialisti nelle scienze della vita, con particolare riferimento al codice 2.3.1.1.4 - Biotecnologi alimentari che include anche la professione di Tecnologo Alimentare.

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

### Requisiti per l'accesso

Il Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge e da questo ordinamento.

L'ammissione al corso di laurea Magistrale richiede il possesso di requisiti curriculari minimi e di una adeguata preparazione personale.

Per essere ammessi al corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari 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.

Per quanto concerne i laureati provenienti dalle classi L-25, L-2, L-13, L-27, L-29, L-38, essi possono accedere alla laurea magistrale a condizione che abbiano acquisito almeno i CFU riportati nella seguente tabella.

| Settori scientifico disciplinari (SSD) | NUOVI SSD | CFU minimi |
|----------------------------------------|-----------|------------|
| MAT 01                                 | MATH-01/A | 6          |
| MAT 02                                 | MATH-02/A |            |
| MAT 03                                 | MATH-02/B |            |
| MAT 04                                 | MATH-01/B |            |
| MAT 05                                 | MATH-03/A |            |
| MAT 06                                 | MATH-03/B |            |
| MAT 07                                 | MATH-04/A |            |
| MAT 08                                 | MATH-05/A |            |

|         |           |    |
|---------|-----------|----|
| MAT 09  | MATH-06/A |    |
| FIS 01  | PHYS-01/A |    |
| FIS 02  | PHYS-02/A |    |
| FIS 03  | PHYS-03/A |    |
| FIS 04  | PHYS-02/A |    |
| FIS 05  | PHYS-05/A |    |
| FIS 06  | PHYS-05/B |    |
| FIS 07  | PHYS-06/A |    |
| CHIM/03 | CHEM-03/A | 6  |
| CHIM/06 | CHEM-05/A | 6  |
| AGR/15  | AGRI-07/A | 12 |
| AGR/16  | AGRI-08/A | 12 |
| AGR/01  | AGRI-01/A |    |
| AGR/07  | AGRI-06/A |    |
| AGR/12  | AGRI-05/B |    |
| BIO/09  | BIOS-06/A |    |
| CHIM/01 | CHEM-01/A |    |
| CHIM/10 | CHEM-07/B |    |
| MED/42  | MEDS-24/B |    |
| MED/49  | MEDS-08/C |    |
| VET/04  | MVET-02/B |    |

Il Consiglio di Corso di Studi farà una valutazione dei contenuti degli insegnamenti riferiti a tutti i SSD indicati.

Eventuali integrazioni curriculari in termini di CFU devono essere acquisite prima della verifica della preparazione individuale.

I requisiti curriculari saranno considerati posseduti se il laureato ha conoscenze e competenze adeguate relative a:

- 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;
- l'abilità nell'uso consapevole e proficuo di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la valutazione della 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 le norme cogenti.

Oltre ai requisiti curriculari d'accesso, deve essere verificata l'adeguatezza della preparazione personale in ingresso. Tale verifica si ritiene superata con esito positivo se in sede di analisi degli studi pregressi risulti una votazione di almeno 90/110 per il titolo di studio che è stato considerato idoneo per i requisiti curriculari.

Negli altri casi viene verificata dal Consiglio di Corso di Studio con le seguenti modalità: colloquio o prova scritta pubblicizzata sul sito del Dipartimento.

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.

Il riconoscimento totale o parziale di crediti in possesso dal richiedente è valutato ed approvato dal Consiglio di Corso di Studio. I crediti formativi universitari acquisiti in Corsi di Studi della stessa classe sono riconosciuti fino a concorrenza dei crediti dello stesso settore scientifico disciplinare previsti dall'ordinamento didattico del corso di laurea, nel rispetto dei relativi ambiti scientifico disciplinari e della tipologia delle attività formative.

Qualora, effettuati i riconoscimenti, residuino crediti non utilizzati, il Consiglio di Corso di Studio può riconoscerli valutando il caso concreto sulla base delle affinità didattiche e culturali il consiglio di Corso di Studio può riconoscerli valutando il caso concreto sulla base delle affinità didattiche e culturali.

Possono essere riconosciute competenze acquisite fuori dall'Università nei seguenti casi:

- quando si tratti di conoscenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia;
- quando si tratti di conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post secondario alla cui realizzazione e progettazione abbia concorso l'università.

La richiesta di riconoscimento sarà valutata dal Consiglio di Corso di Studio tenendo conto delle indicazioni date dagli Organi Accademici e del numero massimo di crediti riconoscibili fissato nell'ordinamento didattico del corso di laurea. Il riconoscimento potrà avvenire qualora l'attività sia coerente con gli obiettivi formativi specifici del corso di laurea e delle attività formative che si riconoscono, visti anche il contenuto e la durata in ore dell'attività svolta.

**DENOMINAZIONE CORSO:**  
**Scienze e Tecnologie Alimentari**  
**CFU TOTALI: 120**

**I anno – Coorte 2025/2026**

| Insegnamento                                                         | Course                                                              | SSD vecchio | SSD nuovo  | TAF                   | Ambito                                                                       | CFU Tot | CFU Lez. | CFU Eser. | ORE Tot | ORE Lez. | ORE Eser. |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------|------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|-----------|---------|----------|-----------|
| Inglese B2                                                           |                                                                     |             |            |                       |                                                                              | 3       |          | 3         |         |          | 60        |
| Chimica degli alimenti                                               | Food Chemistry                                                      | CHIM/10     | CHE M-07/B | Caratteri zzante      | Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti | 6       | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| Tecnologie innovative di processo, conservazione e food packaging    | Innovative technologies of process, preservation and food packaging | AGR/15      | AGRI -07/A | Caratteri zzante      | Discipline delle tecnologie alimentari                                       | 9       | 8        | 1         | 84      | 64       | 20        |
| Economia della qualità e marketing del sistema agroalimentare        | Economics of quality and marketing in the agrifood system           | AGR/01      | AGRI -01/A | Caratteri zzante      | Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare            | 6       | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| Fondamenti dell'analisi del rischio degli alimenti                   | Fundamentals of food risk analysis                                  | AGR/16      | AGRI -08/A | Caratteri zzante      | Discipline delle tecnologie alimentari                                       | 6       | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| Biotechnologies delle fermentazioni                                  | Biotechnologies of fermentations                                    | AGR/16      | AGRI -08/A | Caratteri zzante      | Discipline delle tecnologie alimentari                                       | 12      | 10       | 2         | 120     | 80       | 40        |
| Innovazione e sviluppo di prodotto                                   | Innovation and product development                                  | AGR/15      | AGRI -07/A | Caratteri zzante      | Discipline delle tecnologie alimentari                                       | 6       | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| Metodiche avanzate di analisi degli alimenti e di analisi sensoriale | Advanced methods for food and sensory analyses                      | AGR/15      | AGRI -07/A | Affini ed integrative |                                                                              | 6       | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| Automazione e controllo dei processi agro-industriali                | Automation and process control in the food industry                 | AGR/09      | AGRI -04/B | Caratteri zzante      | Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare            | 6       | 5        | 1         | 60      | 40       | 20        |
| TOTALE                                                               |                                                                     |             |            |                       |                                                                              | 60      |          |           |         |          |           |

## II anno – Coorte 2024/2025

| Insegnamento                                                                  | SSD    | TAF             | Ambito                                  | CFU Tot   | CFU Lez. | CFU Eser | ORE Tot | ORE Lez. | ORE Eser |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------|-----------------------------------------|-----------|----------|----------|---------|----------|----------|
| Autenticazione genetica e tracciabilità dei prodotti alimentari               | AGR/07 | Caratterizzante | Discipline della produzione e gestione  | 6         | 5        | 1        | 60      | 40       | 20       |
| Produzioni animali sostenibili                                                | AGR/19 | Affine          | Attività formative affini o integrative | 6         | 5        | 1        | 60      | 40       | 20       |
| <b>*oppure in alternativa</b><br>(percorso UEx)                               |        |                 |                                         |           |          |          |         |          |          |
| Macchine e impianti per le produzioni alimentari mediterranee di alta qualità | AGR/09 | Affine          | Attività formative affini o integrative | 6         | 5        | 1        | 60      | 40       | 20       |
| Laboratorio Competenze (idoneità)                                             |        | Altre           |                                         | 1         | 0        | 1        | 20      | 0        | 20       |
| Scelta dello studente                                                         |        | Scelta          | A scelta dello studente                 | 18        |          |          |         |          |          |
| Esame finale e internato di tesi magistrale                                   |        |                 |                                         | 29        |          |          |         |          |          |
| <b>TOTALE</b>                                                                 |        |                 |                                         | <b>60</b> |          |          |         |          |          |

Nell'offerta formativa, da erogare, del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari LM-70 per l'a.a. 2025/2026 sono stati proposti due gruppi di insegnamenti a scelta libera ritenuti coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di Studio.

**Primo gruppo** destinato agli studenti studenti Unibas:

| Attività formativa                                                  | SSD    | SSD Nuovo | TAF      | CFU TOT. | CFU Lez. | CFU Eser. | Anno |
|---------------------------------------------------------------------|--------|-----------|----------|----------|----------|-----------|------|
| Laboratorio di macchine e impianti per le produzioni casearie       | AGR/09 | AGRI-04/B | A scelta | 6        | 5        | 1         | 2    |
| Sostenibilità delle filiere agro-alimentari ed Etichette Ambientali | AGR/19 | AGRI-09/C | A scelta | 6        | 5        | 1         | 2    |

**Secondo gruppo** destinato agli studenti UEX in Ingresso:

| Attività Formativa                                        | SSD    | SSD Nuovo | TAF      | CFU Tot | CFU Lez | CFU Es | Anno |
|-----------------------------------------------------------|--------|-----------|----------|---------|---------|--------|------|
| Sustainability in plant and food protection from diseases | AGR/12 | AGRI-05/B | A scelta | 6       | 5       | 1      | 2    |
| Machines and plants for fresh and fresh cut products      | AGR/09 | AGRI-04/B | A scelta | 6       | 5       | 1      | 2    |
| Quality management and certification                      | AGR/15 | AGRI-07/A | A scelta | 6       | 5       | 1      | 2    |

### **Tipologia delle forme didattiche, degli esami e verifiche di profitto**

Il corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari ha una durata normale di due anni, ciascuno dei quali è strutturato in due semestri di insegnamento, durante i quali lo studente dovrà acquisire 79 crediti formativi universitari (CFU) per insegnamenti obbligatori, 12 crediti a scelta autonoma tra le attività formative programmate dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, e 29 crediti per lo svolgimento della tesi sperimentale e della prova finale.

L'attività normale dello studente corrisponde al conseguimento di almeno 120 crediti formativi universitari (CFU) in accordo all'organizzazione didattica sopra riportata. Lo studente che lo desidera può comunque acquisire crediti in aggiunta ai 120 che potranno essere valutati per altre attività formative. Il corso di studi si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale, la quale si può svolgere anche prima della conclusione del secondo anno, previa acquisizione dei 120 crediti prescritti.

La didattica è organizzata in corsi annuali ( $> 9$  CFU) e semestrali ( $\leq 9$  CFU). Il corso di laurea magistrale prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità anche pratiche, con esercitazioni e corsi di laboratorio, e lo svolgimento di una tesi di laurea magistrale, presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o privato, da presentare e discutere in sede di prova finale per il conseguimento della laurea magistrale.

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

La tesi di Laurea magistrale è un elaborato strutturato secondo le linee di una pubblicazione scientifica, preparato dallo studente sotto la supervisione di un Relatore e concernente un'esperienza scientifica originale, attinente ai temi delle Scienze e delle Tecnologie Alimentari. La sua preparazione e presentazione determina il conseguimento dei relativi CFU.

Ogni CFU di lezione frontale corrisponde ad un numero di 8 ore; i CFU riservati ad esercitazioni pratiche corrispondono a 20 ore; quelli relativi al tirocinio e ad altre attività pratiche corrispondono a 25 ore di attività dello studente.

La frazione temporale riservata allo studio personale o ad altre attività di tipo individuale, non sarà inferiore al 60% dell'impegno totale, con possibilità di percentuali minori per singole attività formative ad elevato contenuto sperimentale o pratico. In caso di riconoscimento di crediti formativi acquisiti in altri corsi di studio, il Consiglio di Corso di Studio può consentire abbreviazioni di durata del corso.

In caso di richieste degli studenti, il Dipartimento, sentito il Consiglio di Direzione e il Consiglio di Corso di Studio, può organizzare attività e servizi didattici di supporto, volti al recupero di studenti in ritardo sulla durata normale del corso di laurea magistrale.

Le propedeuticità consigliate fra gli insegnamenti possono essere riportate in una tabella allegata al manifesto annuale degli studi.

Ad ogni studente è assegnato, all'atto dell'immatricolazione, un tutor scelto fra i professori e i ricercatori di ruolo dell'Ateneo, afferenti al Corso di Laurea magistrale, al quale potrà rivolgersi, durante tutto il percorso formativo, per orientamento di tipo organizzativo e culturale.

Lo studente dovrà incontrare il tutor almeno una volta all'anno, in particolare in corrispondenza della formulazione del piano di studi, della scelta della sede di internato e della tesi di laurea e immediatamente prima dell'esame finale per la verifica della preparazione.

Per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento attesi, possono essere previste una o più prove in itinere e/o un esame finale. Le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche.

### **Accertamento della conoscenza della lingua inglese**

È previsto l'accertamento della conoscenza della lingua INGLESE livello B2 a cura del Centro Linguistico di Ateneo mediante verifiche che non danno luogo a votazione ma al solo giudizio IDONEO o NON IDONEO.

È prevista la convalida, da parte del Consiglio di Corso di Studio, 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 Framework of Reference for Languages.

### **Accertamento del Laboratorio Competenze**

La partecipazione al Laboratorio e il completamento delle attività proposte comportano l'acquisizione del previsto CFU con giudizio di IDONEITÀ.

### **Obblighi di frequenza**

La frequenza alle lezioni e alle esercitazioni non è obbligatoria ma è fortemente consigliata.

### **Attività formative a scelta dello studente e piano di studio**

Lo studente potrà acquisire i 12 CFU a scelta libera in base all'art. 10 comma 5 del D.M. 270/04, scegliendo, anche con l'ausilio del tutor didattico, qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi della Basilicata o da altri Atenei italiani e stranieri, purché riconosciuto dal Consiglio di Corso di Studio coerente con il percorso formativo. L'approvazione è subordinata alla deliberazione da parte del CCdS.

### **Riconoscimento attività AQ**

L'Ateneo offre la possibilità, principalmente rivolta agli studenti che partecipano ai processi di Assicurazione della Qualità (AQ) della didattica e di accreditamento della Sede (studenti componenti di Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti, Consigli dei Corsi di Studio, Gruppi di Riesame, Gruppi di Assicurazione della Qualità), di inserire nel piano di studio, come insegnamento a scelta, l'attività formativa "Gestione e Assicurazione della Qualità della Didattica" (SSD ING-IND/16 – 6 CFU).

L'attività formativa si articola su due moduli, ognuno da 3 CFU, così definiti: - Modulo 1: "Elementi di Gestione e Assicurazione della Qualità nella didattica", didattica frontale incentrata su temi di gestione ed assicurazione della qualità; - Modulo 2: "Gestione e Assicurazione della Qualità nella didattica: applicazioni", attività di laboratorio pratico-applicativa consistente nella partecipazione alle Riunioni dei CCdS e/o dei Gruppi di Riesame e/o dei Gruppi di Assicurazione della Qualità e/o della CPDS e/o nello svolgimento delle conseguenti attività di studio e analisi svolte autonomamente dallo studente. L'attività formativa relativa al solo Modulo 1, denominata "Elementi di Gestione e Assicurazione della Qualità della Didattica", è rivolta anche ad un numero limitato di studenti che intendano inserire nel piano di studio esclusivamente 3 CFU e che non siano tra quelli che partecipano ai processi di Assicurazione della Qualità (AQ) della didattica e di accreditamento della Sede.

Tali studenti saranno selezionati, previa presentazione di specifica istanza al coordinatore del Consiglio di CdS, dalla Commissione Paritetica Docenti Studenti di ciascun Dipartimento di riferimento che comunicherà l'elenco degli studenti selezionati ai singoli CdS per gli adempimenti di rito.

Informazioni e norme di maggiore dettaglio relative all'erogazione delle attività formative sopra descritte sono contenute nel "Regolamento per il potenziamento della formazione in materia di Processi di Assicurazione della Qualità (AQ) nella didattica", consultabile sul sito dell'Unibas.

### **Modalità di presentazione dei piani di studio**

Per l'utilizzazione dei crediti liberi e per l'acquisizione di altre attività formative, lo studente dovrà presentare un Piano di Studio che possibilmente dovrà essere preparato con l'assistenza del *tutor* e secondo quanto previsto dal Manifesto degli Studi ed in coerenza con gli obiettivi formativi del Corso di Studio.

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.

### **Attività formative svolte all'estero**

Il Consiglio di Corso di Studio prevede attività formative all'estero nell'ambito degli accordi di mobilità internazionale dell'Ateneo e di accordi specifici per l'internazionalizzazione del corso di studi, e garantisce agli studenti che abbiano completato in maniera soddisfacente il periodo di studio all'estero, il pieno riconoscimento delle attività specificate nel programma di studio (LA) o nel piano di formazione (TA), utilizzando il concetto di 'equo riconoscimento', flessibile e non basato sulla rigida equivalenza dei crediti (CFU) di attività svolte all'estero connesse ai programmi Erasmus+ e altri programmi internazionali. Tutti gli atti connessi alla approvazione ed al riconoscimento delle attività all'estero sono condotti in conformità a quanto disposto dal "*Regolamento di Ateneo per la mobilità internazionale e per il riconoscimento delle attività svolte all'estero dagli studenti dell'Università degli Studi della Basilicata*" e a convenzioni stipulate nell'ambito dei processi di internazionalizzazione del Corso di Studi.

### **Studenti lavoratori e/o con esigenze particolari**

Agli studenti lavoratori e ad altri studenti con esigenze particolari (studenti con figli, con disabilità, fuorisede, etc.) impossibilitati a frequentare i corsi, sarà reso disponibile tutto il materiale didattico necessario a superare le prove di verifica previste per ciascun insegnamento. Laddove il Manifesto annuale degli Studi preveda l'obbligo della frequenza per particolari attività formative potranno essere organizzati corsi pomeridiani.

Agli stessi, previa motivata richiesta, è consentito predisporre un piano di studi individuale di durata massima pari al doppio della durata regolare del Corso di Studi, che dovrà essere approvato dal Consiglio di Corso di Studio.

### **Requisiti per il conseguimento della Laurea Magistrale**

La Laurea magistrale in Scienze e in Tecnologie Alimentari si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella presentazione e discussione di un elaborato, redatto dallo studente sotto la guida di un docente relatore, davanti ad una commissione di docenti del Dipartimento. L'elaborato è il risultato di un'attività sperimentale su un argomento specifico, svolta durante il periodo d'internato con la produzione di un elaborato in cui lo studente dovrà mettere in evidenza lo stato dell'arte, la finalità del lavoro che ha svolto, le procedure che ha utilizzato, i risultati che ha ottenuto e le conclusioni a cui perviene.

Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione totale di 29 crediti, lo studente deve:

- aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti caratterizzanti e affini o integrativi, per un totale di 75 crediti, aver acquisito i 12 CFU relativi alle attività formative a libera scelta, i 3 CFU relativi all'insegnamento della lingua inglese e 1 CFU relativo al Laboratorio delle Competenze;
- 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.

Ai sensi dell'Art. 20, comma 3 del Regolamento didattico di Ateneo, le modalità di svolgimento e i criteri relativi alla determinazione del voto della prova finale sono disciplinati da apposito regolamento approvato dal Dipartimento.

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

- possiede una solida preparazione di base e una buona padronanza del metodo scientifico, tali da renderlo in grado di programmare progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale, relativi all'intera filiera produttiva degli alimenti;
- conosce le problematiche relative alla tracciabilità, all'eticità e alla sostenibilità delle produzioni delle materie prime di origine vegetale e animale; identifica le materie prime alimentari e conosce gli effetti della variabilità delle caratteristiche qualitative delle materie prime sulla qualità del prodotto finito. È in grado di proporre usi alternativi per l'uso di sottoprodotti e scarti;
- ha una capacità critica di comprendere cause, effetti e modalità di prevenzione del deterioramento delle materie prime e dei prodotti alimentari derivati, con competenze specifiche sui fattori intrinseci e ed estrinseci che influenzano la salubrità dell'alimento durante tutte le fasi che intercorrono dalla

produzione al consumo; è in grado di utilizzare le più importanti tecniche per il controllo analitico della qualità microbiologica degli alimenti;

- conosce, valuta e sceglie i sistemi di controllo e gestione automatica dei processi; dimostra conoscenza delle caratteristiche dei materiali per il confezionamento e delle modalità di confezionamento necessarie per i diversi prodotti alimentari;
- è in grado di analizzare diversi contesti produttivi 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;
- conosce i principi dei sistemi di gestione della qualità del settore alimentare, la documentazione richiesta ed il suo uso; conosce il quadro della normativa applicabile al settore alimentare, i requisiti di legge, la loro applicazione e le sanzioni che possono essere applicate all'interno del quadro legislativo;
- ha la capacità critica per valutare l'importanza che la provenienza delle materie prime ha sulla qualità degli alimenti ed è in grado di condurre un'analisi per dimostrare l'autenticità di un prodotto alimentare;
- 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 (preferibilmente l'inglese) oltre l'italiano, 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.

## Calendario e organizzazione didattica a.a. 2025/2026

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                      |  |                 |                    |                        |                             |                             |                             |                              |                              |                              |                                      |                                      |                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--|-----------------|--------------------|------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Inizio e termine dell'anno accademico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 01/10/2025 - 30/09/2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                      |  |                 |                    |                        |                             |                             |                             |                              |                              |                              |                                      |                                      |                                      |
| <p>Inizio e fine semestri.</p> <p>Le attività didattiche seguiranno gli orari appositamente predisposti dall'Ufficio Didattica del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali articolati su 5 giorni la settimana, dal Lunedì al Venerdì.</p> <p>Il calendario delle lezioni verrà pubblicato anche sul sito del Dipartimento.</p>                                             | <p><b>I Semestre</b><br/>Inizio Corsi: 01/10/2025<br/>Termine Corsi: 30/01/2026</p> <p><b>II Semestre</b><br/>Inizio Corsi: 02/03/2026<br/>Termine Corsi: 30/06/2026</p> <p><b>Organizzazione per trimestri del I anno</b></p> <table><tr><td>I trimestre</td><td>II trimestre</td><td>III trimestre</td></tr><tr><td>Inizio Corsi:<br/>01/10/2025</td><td>Inizio Corsi:<br/>15/01/2026</td><td>Inizio Corsi:<br/>07/04/2026</td></tr><tr><td>Termine Corsi:<br/>05/12/2025</td><td>Termine Corsi:<br/>13/03/2026</td><td>Termine Corsi:<br/>30/06/2026</td></tr><tr><td>Esami:<br/>09/12/2025 –<br/>14/01/2026</td><td>Esami:<br/>16/03/2026 –<br/>03/04/2026</td><td>Esami:<br/>01/07/2026 –<br/>04/08/2026</td></tr></table> |                                      |  | I trimestre     | II trimestre       | III trimestre          | Inizio Corsi:<br>01/10/2025 | Inizio Corsi:<br>15/01/2026 | Inizio Corsi:<br>07/04/2026 | Termine Corsi:<br>05/12/2025 | Termine Corsi:<br>13/03/2026 | Termine Corsi:<br>30/06/2026 | Esami:<br>09/12/2025 –<br>14/01/2026 | Esami:<br>16/03/2026 –<br>03/04/2026 | Esami:<br>01/07/2026 –<br>04/08/2026 |
| I trimestre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | II trimestre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | III trimestre                        |  |                 |                    |                        |                             |                             |                             |                              |                              |                              |                                      |                                      |                                      |
| Inizio Corsi:<br>01/10/2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Inizio Corsi:<br>15/01/2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Inizio Corsi:<br>07/04/2026          |  |                 |                    |                        |                             |                             |                             |                              |                              |                              |                                      |                                      |                                      |
| Termine Corsi:<br>05/12/2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Termine Corsi:<br>13/03/2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Termine Corsi:<br>30/06/2026         |  |                 |                    |                        |                             |                             |                             |                              |                              |                              |                                      |                                      |                                      |
| Esami:<br>09/12/2025 –<br>14/01/2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Esami:<br>16/03/2026 –<br>03/04/2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Esami:<br>01/07/2026 –<br>04/08/2026 |  |                 |                    |                        |                             |                             |                             |                              |                              |                              |                                      |                                      |                                      |
| Sospensione attività didattica, in aggiunta alle festività ricorrenti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>Festività natalizie: dal 23/12/2025 al 06/01/2026</p> <p>Festività pasquali: dal 03/04/2026 al 06/04/2026</p> <p>Santo Patrono sede di Potenza: 30/05/2026</p> <p>Santo Patrono sede di Matera: 02/07/2026</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                      |  |                 |                    |                        |                             |                             |                             |                              |                              |                              |                                      |                                      |                                      |
| Compilazione dei piani di studio online                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Entro il 31 ottobre 2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                      |  |                 |                    |                        |                             |                             |                             |                              |                              |                              |                                      |                                      |                                      |
| Effettuazione delle scelte libere e guidate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Entro il 31 ottobre 2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                      |  |                 |                    |                        |                             |                             |                             |                              |                              |                              |                                      |                                      |                                      |
| <p>Sessioni esami di profitto.</p> <p>Numero appelli: almeno sei appelli complessivi, ad eccezione di quelli che prevedono sia la prova scritta sia la prova orale, per i quali gli appelli sono almeno cinque. Inoltre, per gli studenti in Corso le sedute di esame, una al mese a partire dalla conclusione del corso. Per gli studenti fuori corso le sedute di esame sono possibili ogni mese.</p> | <p>Le sedute di esame di profitto, fuori dai periodi organizzati per la didattica, sono previste nei seguenti periodi:</p> <p>Sessione I: dal 07/01/2026 al 31/03/2026</p> <p>Sessione II: dal 01/04/2026 al 04/08/2026</p> <p>Sessione III: dal 24/08/2026 al 22/12/2026</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                      |  |                 |                    |                        |                             |                             |                             |                              |                              |                              |                                      |                                      |                                      |
| <p>Sessioni esami finali</p> <p>Sessione estiva: dal 04/05/2026 al 31/07/2026 (2 appelli);</p> <p>Sessione autunnale: dal 01/09/2026 al 29/01/2027 (2 appelli);</p> <p>Sessione straordinaria: dal 01/02/2027 al 30/04/2027 (2 appelli).</p> <p>Numero sedute: almeno cinque sedute complessive di cui una nella seconda metà di Febbraio e una nella seconda metà di Aprile.</p>                       | <p><b>Anno Accademico 2025- 2026</b></p> <table><tr><td>Sessione estiva</td><td>Sessione autunnale</td><td>Sessione straordinaria</td></tr><tr><td>24 - 25 Giugno 2026</td><td>21 - 22 Ottobre 2026</td><td>24 - 25 Febbraio 2027</td></tr><tr><td>22 - 23 Luglio 2026</td><td>16 - 17 Dicembre 2026</td><td>21 - 22 Aprile 2027</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                      |  | Sessione estiva | Sessione autunnale | Sessione straordinaria | 24 - 25 Giugno 2026         | 21 - 22 Ottobre 2026        | 24 - 25 Febbraio 2027       | 22 - 23 Luglio 2026          | 16 - 17 Dicembre 2026        | 21 - 22 Aprile 2027          |                                      |                                      |                                      |
| Sessione estiva                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Sessione autunnale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Sessione straordinaria               |  |                 |                    |                        |                             |                             |                             |                              |                              |                              |                                      |                                      |                                      |
| 24 - 25 Giugno 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 21 - 22 Ottobre 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 24 - 25 Febbraio 2027                |  |                 |                    |                        |                             |                             |                             |                              |                              |                              |                                      |                                      |                                      |
| 22 - 23 Luglio 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 16 - 17 Dicembre 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 21 - 22 Aprile 2027                  |  |                 |                    |                        |                             |                             |                             |                              |                              |                              |                                      |                                      |                                      |