



**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**

**TOLC AV a.a. 2025/2026**

**Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari, Corso di Laurea in Tecnologie Agrarie e Corso di Laurea in Scienze Forestali ed Ambientali**

Per l'immatricolazione al Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari, Corso di Laurea in Tecnologie Agrarie e Corso di Laurea in Scienze Forestali ed Ambientali occorre 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- tolc@casa**

**15 Ottobre 2025 - in presenza**

**20 Novembre 2025 - in presenza**

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

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

Per l'immatricolazione al Corso di Laurea in Paesaggio, Ambiente e Verde Urbano occorre sostenere un test d'ingresso **fortemente consigliato** ma **non vincolante per l'immatricolazione**.

Date per il **TEST di ingresso**

**15 settembre 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
<b>TOTALE</b>						<b>51</b>					

### 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
<b>TOTALE</b>						<b>54</b>					

## 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 stimative 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
<i>Coltivazioni erbacee</i>	Herbaceous crops	AGR/02	Caratterizzanti	Discipline della produzione vegetale	6	5	1	60	40	20
<i>Orticoltura</i>	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 stimative 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	Forage crops	AGR/02	Caratterizzanti	Discipline della	6	5	1	60	40	20

erbacee				produzione vegetale						
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 sistemi rurali e forestali	Economic planning and management of rural and forestry systems	AGR/01	8
FAM0531	ALLEVAMENTI FAUNISTICI E	Livestock and wildlife hunting and Wildlife	AGR/19	12

	VENATORI E GESTIONE FAUNISTICA	Management		
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 AGR16 ***	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:

- 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

**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 e stimative 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 e stimative giuridiche.	9	8	1	84	64	20
<i>Modulo di Estimo Forestale</i>	Forest Appraisal	AGR/01	Caratterizzante	Discipline economiche e stimative 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 e stimative 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 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 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 vecchio	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	MATH-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>										
<i>Produzioni vegetali</i>	AGR/02	AGRI-02/A	AFFINE		5	1	12	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>										
<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	12	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 colturali 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 agroecosistemi 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 consentite 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**

<b>Insegnamento</b>	<b>Course</b>	<b>SSD Vecchio</b>	<b>SSD Nuovo</b>	<b>TAF</b>	<b>Ambito</b>	<b>CF U Tot</b>	<b>CFU Lez.</b>	<b>CF U Eser.</b>	<b>ORE Tot</b>	<b>ORE Lez.</b>	<b>ORE Eser.</b>
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
<i>In alternativa</i>											
Antropologia	Anthropol	M-	SDEA	Base	Discipline	6	6	0	30	30	0

dei patrimoni e dei paesaggi culturali	ogy of cultural heritages and landscapes	DEA/01	-01/A		agricole, ecologiche, geografiche e geologiche						
						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 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
<i>Urbanistica e paesaggio</i>	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					

<b>Precorsi al I anno</b>										
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 :

<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>
Tecnologie di agricoltura di precisione per la gestione e valorizzazione del verde urbano e della biodiversità	AGR/09	D	6	5	1	3
Applicazioni di machine learning e Intelligenza Artificiale in Agricoltura di Precisione	ING-INF/05	D	6	5	1	3
Gestione sostenibile del suolo e delle piante	AGR/13	D	6	5	1	3
Rischi Ambientali	GEO/05	D	6	6	0	3
Genetica	AGR/07	D	6	5	1	3
Il paesaggio agrario, dinamiche evolutive ed elementi di tutela	M-DEA/01	D	6	5	1	3
Caratterizzazione di supporto minerali ed organici per la preparazione di suoli destinati ad aree verdi urbane	AGR/13	D	6	6	0	3
Chimica	CHIM/03	D	6	5	1	3

## **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 **tirocínio** 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 **tirocínio** 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 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	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
<i>Modulo di coltivazioni erbacee non alimentari</i>	Non food herbaceous crops	AGR/02	AGRI-02/A	Caratterizzanti	Discipline della produzione	7	6	1	68	48	20
<b>Colture 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	Physiopatology 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 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						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 **	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 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 AGR16 ***	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 Selvicolture 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 Ese	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	6
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	12
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	Caratterizzante	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	Caratterizzante	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	Caratterizzante	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	Caratterizzante	Discipline delle tecnologie alimentari	6	5	1	60	40	20
Biotecnologie delle fermentazioni	Biotechnologies of fermentations	AGR/16	AGRI -08/A	Caratterizzante	Discipline delle tecnologie alimentari	12	10	2	120	80	40
Innovazione e sviluppo di prodotto	Innovation and product development	AGR/15	AGRI -07/A	Caratterizzante	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	Caratterizzante	Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	6	5	1	60	40	20
<b>TOTALE</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
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> (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
Biotechnologie delle fermentazioni	AGR/16	AGRI-08/A	A scelta	12	10	2	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.	<b>01/10/2025 - 30/09/2026</b>												
<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> Inizio Corsi: 01/10/2025 Termine Corsi: 30/01/2026</p> <p><b>II Semestre</b> Inizio Corsi: 02/03/2026 Termine Corsi: 30/06/2026</p> <p><b>Organizzazione per trimestri del I anno</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">I trimestre</th> <th style="width: 33%;">II trimestre</th> <th style="width: 33%;">III trimestre</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Inizio Corsi: 01/10/2025</td> <td>Inizio Corsi: 15/01/2026</td> <td>Inizio Corsi: 07/04/2026</td> </tr> <tr> <td>Termine Corsi: 05/12/2025</td> <td>Termine Corsi: 13/03/2026</td> <td>Termine Corsi: 30/06/2026</td> </tr> <tr> <td>Esami: 09/12/2025 – 14/01/2026</td> <td>Esami: 16/03/2026 – 03/04/2026</td> <td>Esami: 01/07/2026 – 04/08/2026</td> </tr> </tbody> </table>	I trimestre	II trimestre	III trimestre	Inizio Corsi: 01/10/2025	Inizio Corsi: 15/01/2026	Inizio Corsi: 07/04/2026	Termine Corsi: 05/12/2025	Termine Corsi: 13/03/2026	Termine Corsi: 30/06/2026	Esami: 09/12/2025 – 14/01/2026	Esami: 16/03/2026 – 03/04/2026	Esami: 01/07/2026 – 04/08/2026
I trimestre	II trimestre	III trimestre											
Inizio Corsi: 01/10/2025	Inizio Corsi: 15/01/2026	Inizio Corsi: 07/04/2026											
Termine Corsi: 05/12/2025	Termine Corsi: 13/03/2026	Termine Corsi: 30/06/2026											
Esami: 09/12/2025 – 14/01/2026	Esami: 16/03/2026 – 03/04/2026	Esami: 01/07/2026 – 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 border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Sessione estiva</th> <th style="width: 33%;">Sessione autunnale</th> <th style="width: 33%;">Sessione straordinaria</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </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											