



Decreto Rep. 2206/2015 Prot. n.176643/2015
Anno 2015 Tit. III Cl. 2 Fasc.

OGGETTO: Regolamento Didattico di Ateneo – Modifica ordinamenti didattici di Corsi di studio.

IL RETTORE

Visto l'ordinamento didattico ai sensi del DM 22 ottobre 2004, n. 270, del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari (LM-70) emanato con decreto rettorale rep. n. 1503 del 9 giugno 2008, prot.32303;

Vista la nota del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) del 5 dicembre 2015, prot. 11405, che aveva indicato, quale termine per la presentazione delle modifiche di ordinamento all'interno della banca dati ministeriale, il 27 febbraio 2015;

Visto il decreto del Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca del 30 gennaio 2013, n. 47, riguardante l'autovalutazione, l'accREDITamento iniziale e periodico delle sedi e dei corsi di studio e la valutazione periodica, così come modificato dal successivo decreto ministeriale del 23 dicembre 2013, n. 1059;

Vista la delibera del Senato Accademico n. 24 del 24 febbraio 2015, con la quale sono state approvate le proposte di modifiche ai su citati ordinamenti, modifiche a loro volta approvate con delibera del Consiglio della Scuola di Agraria e Medicina veterinaria del 28 novembre 2014;

Vista la proposta di integrazione del Regolamento Didattico di Ateneo contenente gli ordinamenti didattici sopra elencati, trasmessa al MIUR dal Rettore dell'Università degli Studi di Padova con nota prot. 62308 del 25 febbraio 2015;

Visti i rilievi formulati dal CUN al suddetto corso di studio nella seduta del 18 marzo 2015;

Vista la richiesta di valutazione del suddetto corso di studio adeguato trasmessa al MIUR dal Rettore dell'Università degli Studi di Padova con nota prot. 114879 del 23 aprile 2015;

Visto il parere favorevole del CUN reso nella seduta del 20 maggio 2015;

Richiamato lo Statuto dell'Università degli Studi di Padova, emanato con decreto rettorale rep. n. 3276/2011, e modificato con decreto rettorale rep. n. 1664/2012, e in particolare l'art. 10 co. 2 lett. c;

Preso atto di quanto previsto dalla nota ministeriale prot. n. 3632 del 9 ottobre 2006 relativamente alla sospensione dell'attività di pubblicazione del Bollettino Ufficiale del MIUR;

DECRETA

- art. 1.** di procedere a integrare il Regolamento Didattico dell'Università degli Studi di Padova - Parte seconda, con i seguenti ordinamenti didattici:

LM-70 Scienze e tecnologie alimentari

- Scienze e Tecnologie alimentari

L'ordinamento didattico del suddetto corso di studio è quello risultante sul sito MIUR Banca Dati RAD. E' inoltre allegato al presente decreto e ne costituisce parte integrante;

- art. 2.** di incaricare il Servizio Accreditamento, sistemi informativi e qualità della didattica dell'esecuzione del presente provvedimento, che verrà registrato nel Repertorio Generale dei Decreti e pubblicato nel sito informatico di Ateneo;
- art. 3.** che il Corso di studio con il suddetto ordinamento didattico possa essere attivato a partire dall'Offerta formativa 2015/2016.

Padova, 7 luglio 2015

Il Rettore
Prof. Giuseppe Zaccaria



| | |
|--|---|
| Università | Università degli Studi di PADOVA |
| Classe | LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari |
| Nome del corso | Scienze e Tecnologie alimentari <i>adeguamento di: Scienze e Tecnologie alimentari (1356176)</i> |
| Nome inglese | Food science and technology |
| Lingua in cui si tiene il corso | italiano |
| Codice interno all'ateneo del corso | AG0064^2015 Modifica |
| Data di approvazione della struttura didattica | 27/11/2014 |
| Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione | 24/02/2015 |
| Data della relazione tecnica del nucleo di valutazione | 16/01/2008 |
| Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni | 08/01/2008 - |
| Modalità di svolgimento | convenzionale |
| Eventuale indirizzo internet del corso di laurea | http://didattica.unipd.it/didattica/2015/AG0064/2015 |
| Dipartimento di riferimento ai fini amministrativi | AGRONOMIA ANIMALI ALIMENTI RISORSE NATURALI E AMBIENTE |
| EX facoltà di riferimento ai fini amministrativi | |
| Massimo numero di crediti riconoscibili | 8 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011 |
| Corsi della medesima classe | <ul style="list-style-type: none"> • Italian Food and Wine <i>corso non approvato</i> • Italian Food and Wine - Alimenti e Vini d'Italia <i>corso in attesa di D.M. di approvazione</i> |

Obiettivi formativi qualificanti della classe: LM-70 Scienze e tecnologie alimentari

I laureati nei corsi delle lauree magistrali della classe devono:

- possedere una solida preparazione culturale di base e una buona padronanza del metodo scientifico;
- essere capaci di ottimizzare i processi e di gestire progetti di ricerca e di sviluppo industriale;
- essere esperti nel gestire e promuovere la qualità e la sicurezza degli alimenti anche nell'ottemperanza delle norme sulla sicurezza degli operatori e sulla tutela dell'ambiente;
- avere conoscenze e capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro - alimentare;
- possedere elevate competenze tecniche per il controllo di qualità e dell'igiene degli alimenti anche con l'impiego di metodologie innovative;
- possedere conoscenze e capacità professionali nella progettazione e gestione di macchine ed impianti utilizzati nei processi di lavorazione e trasformazione degli alimenti;
- avere competenze avanzate nella gestione delle imprese, delle filiere agro-alimentari e delle imprese di consulenza e servizi ad esse connesse;
- aver sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico economico sia su quello umano ed etico;
- essere in grado di utilizzare fluentemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, con riferimento anche ai lessici disciplinari.

Ai fini indicati i curricula dei corsi di laurea magistrale della classe:

- prevedono l'acquisizione di conoscenze approfondite sugli aspetti tecnici specifici del settore alimentare e settori affini sia a carattere generale che specialistico;
 - prevedono attività di controllo ed esercitazioni pratiche dedicate alla conoscenza di metodiche sperimentali e di controllo e alla elaborazione dei dati;
 - prevedono attività rivolte all'approfondimento delle conoscenze sulle tecnologie tradizionali ed innovative;
 - prevedono, in relazione a obiettivi specifici, attività come tirocini presso aziende, strutture della pubblica amministrazione e laboratori, oltre a soggiorni di studio presso altre università italiane ed europee, anche nel quadro di accordi internazionali.
- Devono prevedere esecuzione di una tesi sperimentale consistente nell'esecuzione della parte sperimentale, nell'elaborazione e discussione dei risultati nonché nella stesura dell'elaborato.
- I curricula previsti nei diversi corsi di laurea, ed anche in uno stesso corso della classe potranno essere differenziati fra loro al fine di perseguire maggiormente alcuni obiettivi indicati rispetto ad altri, oppure di approfondire particolarmente alcuni settori disciplinari, o attività professionalizzanti.

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

La riprogettazione del CdS è stata effettuata nell'ambito di una rigorosa cornice di coordinamento, indirizzo e prevalutazione, condotta a livello complessivo di Ateneo. L'Ateneo ha adottato, con proprie linee guida cogenti, criteri di riferimento più stringenti rispetto a quelli definiti a livello nazionale (vedi <http://www.unipd.it/nucleo/relazioni/index.htm>).

Questa riprogettazione, basata su un'attenta analisi del preesistente CdS, è finalizzata al superamento dei punti di debolezza dei corsi della Facoltà (ritardo alla laurea) e consolidamento dei punti di forza dei CdS della Facoltà quanto a esiti occupazionali e attrattività. Il CdS è proposto da una Facoltà che dispone di strutture didattiche sufficienti e soddisfa i requisiti di docenza grazie alle risorse presenti e con una marginale integrazione di docenti disponibili in Ateneo. La proposta è adeguatamente motivata e sono chiaramente formulati gli obiettivi formativi che hanno ispirato la riprogettazione, basata anche su requisiti di qualità del CdS coerenti con standard europei. Il NVA esprime parere favorevole sulla proposta.

Sintesi della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni

Le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione di beni e servizi e delle professioni sono coinvolte nella valutazione della rispondenza tra il percorso formativo e le necessità del territorio in termini di sbocchi professionali attraverso la presenza degli stakeholders nei GAV (gruppi per l'accreditamento e la valutazione). Il Corso di Laurea Magistrale interagisce frequentemente con l'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Veneto e Trentino Alto Adige, in particolare attraverso il suo Presidente (membro del GAV) il quale ogni anno viene invitato per presentare agli studenti l'Ordine professionale e le sue attività, nonché le opportunità lavorative e le competenze che il mercato del lavoro richiede.

A partire dall'a.a. 2014/2015 il corso di studio, in collaborazione con la Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, prevede di programmare un momento di incontro con le organizzazioni rappresentative coinvolte nell'ambito agro-alimentare e veterinario. Al confronto generale sull'evoluzione della domanda di formazione, dei progetti formativi e dei profili professionali e sbocchi occupazionali, seguirà una fase di approfondimento per ciascuna area disciplinare dell'Offerta Formativa coordinata dalla Scuola. Si stabilirà di seguito la periodicità degli incontri al fine di cogliere il cambiamento al quale rispondere con una coerente ed efficace progettazione del percorso formativo.

Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo

Il corso di studio magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e di formare capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività di controllo, gestione e coordinamento nell'ambito della filiera agroalimentare, allo scopo di garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti.

Si privilegia un approccio interdisciplinare rivolto alla acquisizione di conoscenze trasversali che rappresentino, per il laureato, gli strumenti necessari per valutare e risolvere problemi anche complessi del settore in questione.

Alla luce di ciò il percorso formativo del corso di studio magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari prevede approfondimenti specifici riguardo la qualità chimica, fisica, sensoriale, tecnologica e normativa degli alimenti sia di origine vegetale che animale, nonché l'acquisizione di conoscenze avanzate di notevole impatto applicativo in ambito biotecnologico, analitico ed economico. A completamento del percorso formativo, e al fine di garantire un profilo professionale adeguato, il corso di laurea prevede approfondimenti relativi a diverse problematiche sulle questioni più ricorrenti nell'industria alimentare, nonché un approccio al problem solving.

Autonomia di giudizio (making judgements)

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

- è in grado di valutare in modo critico le problematiche connesse a tutti gli aspetti della sua attività professionale, incluse quelle relative alle responsabilità sociali ed etiche derivanti dal suo operare, esprimendo valutazioni e giudizi che siano frutto di un approccio razionale.

A tal fine, l'impostazione didattica prevede anche una formazione pratica derivante da lavori individuali e di gruppo che sollecitino la partecipazione attiva, l'attitudine propositiva e la capacità di elaborazione autonoma. Altro mezzo per sviluppare indipendenza e consapevolezza critica è data dall'elaborazione della tesi finale, nella quale lo studente dovrà dimostrare di aver acquisito una autonomia di scelta ed una capacità progettuale negli ambiti tecnologici più innovativi, con l'impiego degli strumenti più avanzati.

Abilità comunicative (communication skills)

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

- possiede competenze e strumenti per la gestione dell'informazione e per la sua comunicazione, in forma scritta ed orale ed in modo chiaro e privo di ambiguità, sia agli specialisti che ai non specialisti della materia;

- è in grado di utilizzare almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, con riferimento anche al lessico tecnico-scientifico proprio delle discipline connesse alle Scienze e Tecnologie Alimentari.

- è in grado di sapersi confrontare con altri professionisti di differenti campi disciplinari, trovando i giusti collegamenti e gli spazi per efficaci sinergie, mirando alla soluzione di problemi complessi in una dimensione di vera interdisciplinarietà.

Le modalità di accertamento e valutazione della preparazione dello studente saranno organizzate in modo da valutare, oltre alle conoscenze acquisite dallo studente, anche la sua capacità di comunicare con chiarezza e precisione nelle prove scritte e nei colloqui. Nel corso di alcuni degli insegnamenti sono previste attività seminariali, anche in lingua inglese, svolte da gruppi di studenti su argomenti specifici. Anche la prova finale consentirà un'ulteriore opportunità di approfondimento e di verifica delle capacità di analisi, elaborazione e comunicazione del lavoro svolto.

Capacità di apprendimento (learning skills)

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

- ha sviluppato le capacità di studio e apprendimento necessarie per continuare a tenersi professionalmente e scientificamente aggiornato ed eventualmente intraprendere ulteriori e più avanzati studi (dottorato di ricerca, corsi di specializzazione, master di secondo livello, ecc.) con un alto grado di autonomia, anche utilizzando le più recenti tecnologie della comunicazione e dell'informatica.

Tale capacità sarà sviluppata dando forte rilievo alle ore di lavoro personale per offrire allo studente la possibilità di verificare e migliorare la propria capacità di apprendimento. Analogo obiettivo sarà perseguito con l'impostazione di rigore metodologico degli insegnamenti che dovrebbe portare lo studente a sviluppare un ragionamento logico che, a seguito di precise ipotesi, porti alla conseguente dimostrazione di una tesi. Al conseguimento di una capacità di verifica e confronto delle proprie abilità potranno sicuramente contribuire le iniziative di mobilità studentesca da tempo attivate presso la Scuola di Agraria e Veterinaria.

Conoscenze richieste per l'accesso

(DM 270/04, art 6, comma 1 e 2)

Il Corso di Laurea magistrale in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI non prevede una prova di ammissione.

Per l'iscrizione al Corso di Laurea magistrale è richiesto il possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale o di altro titolo conseguito all'estero riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente.

In allegato sono riportati gli specifici criteri di accesso che prevedono il possesso di requisiti curriculari, adeguatezza della personale preparazione e le relative verifiche definiti secondo le modalità stabilite dal Regolamento didattico di Corso di Studio e dall'Avviso di Ammissione.

Caratteristiche della prova finale

(DM 270/04, art 11, comma 3-d)

La prova finale consiste nella discussione di un elaborato scritto strutturato secondo le linee di un rapporto scientifico, preparato dallo studente sotto la supervisione di un relatore e concernente un'esperienza scientifica originale, attinente ai temi delle Scienze e delle Tecnologie Alimentari; può essere svolta anche prima della conclusione del secondo anno del corso di studi, se sono stati raggiunti complessivamente i crediti previsti.

| |
|---|
| Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati |
| Tecnologo alimentare, coordinatore ed esperto nella gestione della filiera agro-alimentare |
| <p>funzione in un contesto di lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gestisce e supervisiona la qualità nella filiera dei prodotti alimentari, additivi, coadiuvanti tecnologici, semilavorati, imballaggi e tutto ciò che concerne la produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti; - conduce attività di ricerca per sviluppare e sperimentare nuove soluzioni di prodotto e di processo; - garantisce l'approvvigionamento delle materie prime all'azienda, definendo i capitolati d'acquisto; - effettua analisi chimiche, fisiche e microbiologiche per il controllo delle conformità previste dalle normative sui prodotti e processi e realizza sistemi di autocontrollo; - progetta, dirige e collauda i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti; - promuove e vende i prodotti dell'azienda conoscendone la loro qualità |
| <p>competenze associate alla funzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - è in grado di individuare e controllare i parametri della qualità commerciale e legale delle materie prime e dei prodotti trasformati sia di origine animale che vegetale, nonché degli imballaggi degli alimenti, - è in grado di applicare avanzate metodologie scientifiche utili per l'innovazione di prodotto e di processo nell'area innovazione, ricerca e sviluppo; - è in grado di individuare e gestire le conformità dei prodotti e dei processi previsti dalle normative; - è in grado di risolvere problemi più o meno complessi in qualsiasi ambito alimentare sia produttivo che commerciale |
| <p>sbocchi professionali:</p> <p>Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari trova spazio occupazionale nelle industrie alimentari e nelle aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari; nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata; negli Enti pubblici e privati che svolgono attività di formazione, pianificazione, analisi, controllo, certificazione e indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari; nella libera professione, nonché nell'insegnamento in scuole di ogni ordine e grado delle materie tecnico-scientifiche concernenti il campo alimentare e quelli affini e ad esso afferenti .</p> |
| Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT) |
| <ul style="list-style-type: none"> • Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze agrarie, zootecniche e della produzione animale - (2.6.2.2.2) |
| Il corso consente di conseguire l'abilitazione alle seguenti professioni regolamentate: |
| <ul style="list-style-type: none"> • dottore agronomo e dottore forestale • tecnologo alimentare |

| |
|---|
| Risultati di apprendimento attesi - Conoscenza e comprensione - Capacità di applicare conoscenza e comprensione |
| Area di apprendimento: Qualità degli alimenti |
| Conoscenza e comprensione |
| <p>Questa parte del percorso formativo si propone di trasmettere allo studente :</p> <p>1) conoscenza e capacità di comprensione degli aspetti della qualità degli alimenti di origine animale e vegetale compreso il confezionamento e la distribuzione;</p> <p>2) conoscenza e capacità di comprensione degli aspetti chimico-fisici e sensoriali dei prodotti alimentari;</p> <p>3) conoscenza e comprensione degli aspetti correlati alle normative in campo alimentare, alla certificazione di prodotto e di processo e al marketing. Lo studente acquisirà le conoscenze predette frequentando i corsi teorici, studiando il materiale didattico indicato o fornito dai docenti, partecipando attivamente ai gruppi di lavoro/studio che stimolano il confronto e il dialogo con docenti e studenti.</p> <p>L'acquisizione delle conoscenze verrà verificata attraverso esercitazioni, prove in itinere, prove di profitto scritte e/o orali e attraverso la valutazione di relazioni di laboratorio scritte e/o presentazioni orali dei risultati ottenuti.</p> |
| Capacità di applicare conoscenza e comprensione |
| <p>Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari:</p> <ul style="list-style-type: none"> - è in grado di svolgere attività complesse di valutazione della qualità nei diversi ambiti della filiera agro-alimentare; - è capace di lavorare in gruppo, sia in veste di coordinatore, sia con funzione subordinata, trovando gli spazi di collaborazione e i livelli di sinergia tra le proprie e le altrui competenze, finalizzandole alla interpretazione e alla soluzione di problemi complessi. <p>Tali capacità derivano dall'impostazione didattica comune a tutti gli insegnamenti che prevede che la formazione teorica sia accompagnata da esemplificazioni, applicazioni, lavori individuali e di gruppo e verifiche che sollecitino la partecipazione attiva, l'attitudine propositiva, la capacità di elaborazione autonoma e di comunicazione dei risultati del lavoro svolto.</p> <p>Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:</p> <p>Ogni insegnamento evidenzierà nel proprio programma le modalità con cui le abilità sopraelencate saranno sviluppate, verificate e valutate.</p> <p>Le modalità di verifica e valutazione delle abilità, nonché l'attitudine al problem solving, troveranno la massima espressione nella elaborazione della tesi finale, nel corso della quale gli studenti dovranno dimostrare di essere capaci di ideare, pianificare, progettare e gestire processi e attività proprie del settore dell'industria alimentare.</p> |
| Area di apprendimento: Innovazione tecnologica |
| Conoscenza e comprensione |
| <p>Questa parte del percorso formativo si propone di trasmettere allo studente:</p> <p>1) conoscenza e capacità di comprensione del metodo scientifico, delle più innovative tecniche per l'analisi degli alimenti nonché un approccio professionalizzante a risolvere specifici casi aziendali; 2) conoscenza e capacità di comprensione delle strategie biotecnologiche alimentari e industriali per la produzione e applicazione di starter microbici ed enzimi finalizzati all'innovazione di prodotto e di processo.</p> <p>Le attività didattiche mirano a stimolare la discussione critica degli argomenti trattati attraverso lezioni frontali, esercitazioni in aula e visite presso aziende. Per ogni attività sarà fornito materiale didattico adeguato anche in formato multimediale utilizzando le potenzialità dei siti web istituzionali. Le modalità di verifica del livello di apprendimento comprendono: prove di esame scritte e/o orali e la valutazione di relazioni di laboratorio scritte e/o di presentazioni orali dei risultati ottenuti.</p> |
| Capacità di applicare conoscenza e comprensione |
| <p>Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari:</p> <ul style="list-style-type: none"> - è in grado di svolgere attività complesse per la messa a punto di nuovi processi e prodotti nei diversi ambiti della filiera agro-alimentare; - è capace di lavorare in gruppo, sia in veste di coordinatore, sia con funzione subordinata, trovando gli spazi di collaborazione e i livelli di sinergia tra le proprie e le altrui competenze, finalizzandole alla interpretazione e alla soluzione di problemi complessi. <p>Tali capacità derivano dall'impostazione didattica comune a tutti gli insegnamenti che prevede che la formazione teorica sia accompagnata da esemplificazioni, applicazioni, lavori individuali e di gruppo e verifiche che sollecitino la partecipazione attiva, l'attitudine propositiva, la capacità di elaborazione autonoma e di comunicazione dei risultati del lavoro svolto.</p> <p>Conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative: ogni insegnamento evidenzierà nel proprio programma le modalità con cui le abilità sopraelencate saranno sviluppate, verificate e valutate.</p> <p>Le modalità di verifica e valutazione delle abilità, nonché l'attitudine al problem solving, troveranno la massima espressione nella elaborazione della tesi finale, nel corso della quale gli studenti dovranno dimostrare di essere capaci di ideare, pianificare, progettare e gestire processi e attività proprie del settore dell'industria alimentare.</p> |
| Il rettore dichiara che nella stesura dei regolamenti didattici dei corsi di studio il presente corso ed i suoi eventuali curricula differiranno di almeno 30 crediti dagli altri corsi e curriculum della medesima classe, ai sensi del DM 16/3/2007, art. 1 §2. |

Attività caratterizzanti

| ambito disciplinare | settore | CFU | | minimo da D.M. per l'ambito |
|---|--|-----|----------------|-----------------------------|
| | | min | max | |
| Discipline delle tecnologie alimentari | AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria BIO/10 Biochimica CHIM/01 Chimica analitica CHIM/02 Chimica fisica CHIM/06 Chimica organica CHIM/10 Chimica degli alimenti FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) INF/01 Informatica ING-IND/10 Fisica tecnica industriale MED/42 Igiene generale e applicata | 20 | 42 | - |
| Discipline della produzione e gestione. | AGR/01 Economia ed estimo rurale AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/04 Orticoltura e floricoltura AGR/07 Genetica agraria AGR/13 Chimica agraria AGR/19 Zootecnica speciale AGR/20 Zooculture IUS/03 Diritto agrario SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese | 20 | 42 | - |
| Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45: | | - | | |
| Totale Attività Caratterizzanti | | | 45 - 84 | |

Attività affini

| ambito disciplinare | settore | CFU | | minimo da D.M. per l'ambito |
|---|--|-----|----------------|-----------------------------|
| | | min | max | |
| Attività formative affini o integrative | AGR/01 - Economia ed estimo rurale AGR/04 - Orticoltura e floricoltura AGR/07 - Genetica agraria AGR/09 - Meccanica agraria AGR/13 - Chimica agraria AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 - Microbiologia agraria AGR/17 - Zootecnica generale e miglioramento genetico CHIM/03 - Chimica generale e inorganica CHIM/05 - Scienza e tecnologia dei materiali polimerici CHIM/11 - Chimica e biotecnologia delle fermentazioni ING-IND/27 - Chimica industriale e tecnologica MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate VET/04 - Ispezione degli alimenti di origine animale | 12 | 36 | 12 |
| Totale Attività Affini | | | 12 - 36 | |

Altre attività

| ambito disciplinare | | CFU min | CFU max |
|---|---|---------|---------|
| A scelta dello studente | | 8 | 16 |
| Per la prova finale | | 26 | 32 |
| Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d) | Ulteriori conoscenze linguistiche | 1 | 8 |
| | Abilità informatiche e telematiche | 1 | 8 |
| | Tirocini formativi e di orientamento | 0 | 8 |
| | Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro | 0 | 8 |
| Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d | | | |
| Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali | | - | - |
| Totale Altre Attività | | 36 - 80 | |

Riepilogo CFU

| | |
|--|----------|
| CFU totali per il conseguimento del titolo | 120 |
| Range CFU totali del corso | 93 - 200 |

Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe o Note attività affini

(AGR/01 AGR/04 AGR/07 AGR/13 AGR/15 AGR/16)

Necessariamente l'ambito disciplinare delle attività formative affini o integrative ricomprende SSD propri anche delle attività formative caratterizzanti. Infatti, in questi anni e in quelli a venire, le specializzazioni disciplinari si sono ampliate e continueranno ad ampliarsi, in modo da ricoprire nuove tematiche e nuove attività integrative a quelle tradizionali, anche in ragione delle dinamiche della domanda alimentare nei segmenti di qualità e valore aggiunto nei diversi mercati di sbocco. In particolare, si intende arricchire la formazione degli studenti con conoscenze sugli aspetti tecnico-sensoriali e biotecnologici (AGR/15 e AGR/16), normativi ed economici (AGR/01) ed analitici (AGR/13), tutti relativi alle caratteristiche qualitative dei prodotti agroalimentari. Inoltre, l'inserimento ex novo dei SSD MED/49 e VET/04 intende garantire le conoscenze e le competenze negli ambiti della nutrizione/alimentazione umana e legislazione/certificazione/accreditamento della qualità nel sistema alimentare, mentre l'inserimento dei settori AGR/04 e CHIM/11 intende garantire la formazione multidisciplinare anche nell'ottica di prevedere modifiche del piano di studio qualora vi siano richieste da parte di laureati triennali provenienti da percorsi più o meno affini alla classe L 26, o semplicemente per arricchire la formazione offrendo loro la possibilità di ulteriori specializzazioni disciplinari ad integrazione di quelle tradizionali.

Note relative alle altre attività

In fase di adeguamento si è provveduto, là dove richiesto, a ridurre l'intervallo di crediti attribuiti ai vari ambiti disciplinari.

Note relative alle attività caratterizzanti

In fase di adeguamento si è provveduto a ridurre l'intervallo di crediti attribuiti ai vari ambiti disciplinari.
L'eventuale rilevante ampiezza di intervallo di crediti è giustificata dalla possibilità di attivare curricula differenziati.

RAD chiuso il 23/04/2015