

Università	Università degli Studi di FOGGIA															
Classe	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari															
Atenei in convenzione	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ateneo</th> <th>data conv</th> <th>data provvisoria</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Università degli Studi di Milano</td> <td>02/12/2008</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Università degli Studi di Palermo</td> <td>11/03/2008</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Università degli Studi di Sassari</td> <td>08/10/2008</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Università degli studi di Torino</td> <td>15/12/2008</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Ateneo	data conv	data provvisoria	Università degli Studi di Milano	02/12/2008		Università degli Studi di Palermo	11/03/2008		Università degli Studi di Sassari	08/10/2008		Università degli studi di Torino	15/12/2008	
Ateneo	data conv	data provvisoria														
Università degli Studi di Milano	02/12/2008															
Università degli Studi di Palermo	11/03/2008															
Università degli Studi di Sassari	08/10/2008															
Università degli studi di Torino	15/12/2008															
Titolo congiunto	Sì															
Nome del corso	SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE <i>adeguamento di:</i> SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE (1011371)															
Nome inglese	VITICULTURE AND ENOLOGY SCIENCES															
Lingua in cui si tiene il corso	italiano															
Codice interno all'ateneo del corso																
Il corso é	trasformazione ai sensi del DM 16 marzo 2007, art 1 <ul style="list-style-type: none"> • SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE (FOGGIA cod 46794) 															
Data del DM di approvazione dell'ordinamento didattico	04/05/2009															
Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico	03/07/2009															
Data di approvazione del consiglio di facoltà	26/02/2008															
Data di approvazione del senato accademico	15/10/2008															
Data della relazione tecnica del nucleo di valutazione	26/11/2008															
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	10/07/2007 -															
Modalità di svolgimento	convenzionale															
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	www.agraria.unifg.it															
Facoltà di riferimento ai fini amministrativi	AGRARIA															
Massimo numero di crediti riconoscibili	40															
Corsi della medesima classe	<ul style="list-style-type: none"> • SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI <i>approvato con D.M. del 10/03/2010</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.

Criteri seguiti nella trasformazione del corso da ordinamento 509 a 270 (DM 31 ottobre 2007, n.544, allegato C)

La trasformazione è finalizzata a migliorare la qualificazione del Corso di Laurea per formare una figura di specialista in viticoltura ed in enologia più aderente al contesto culturale ed economico-sociale nel quale dovrà operare. Ciò viene perseguito attraverso:

- più attenta definizione delle conoscenze e delle competenze spettanti al dottore magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche;
- ampliamento delle conoscenze nelle discipline caratterizzanti e professionalizzanti;
- più approfondita definizione degli obiettivi formativi specifici;
- più precisa individuazione degli sbocchi occupazionali;
- introduzione di forme organizzative della didattica più compatte e coordinate;
- realizzazione di curricula differenziati tra le sedi in funzione delle rispettive peculiarità didattico-scientifiche.

Inoltre, nella trasformazione del Corso s'incrementa l'interazione dei cinque Atenei che, ciascuno con la propria specificità culturale, contribuiscono alla costruzione di un percorso formativo più completo e rappresentativo della realtà nazionale.

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Il Nucleo di Valutazione esprime il proprio parere positivo in considerazione dei seguenti aspetti specifici:

la corretta progettazione della proposta, che appare rispettata tenuto conto che il CdS, ha operato la trasformazione ai sensi del DM 270 in modo da progettare una figura professionale nel settore viticolo ed enologico più adeguata al contesto culturale ed economico-sociale nel quale dovrà operare. Ciò è stato realizzato tenendo conto delle esigenze rilevate attraverso la consultazione del Comitato di Indirizzo, dell'andamento degli iscritti presso le altre sedi consorziate e del livello di soddisfazione degli studenti;

l'adeguatezza e la compatibilità della proposta con le risorse di docenza e di strutture a disposizione del corso, in quanto è assicurato il rispetto dei requisiti necessari di docenza (sia dal punto di vista numerico che qualitativo), e di strutture (per le quali è stata operata una ricognizione sia pure senza una metodica formalizzata). Si prevede che il corso si doterà di un sistema di assicurazione della qualità ispirato al modello CRUI;

la possibilità che tale iniziativa possa contribuire all'obiettivo di razionalizzazione e di qualificazione dell'offerta formativa, considerato che il CdS, nasce dalla cooperazione didattica e scientifica tra cinque Atenei, ubicati in realtà territoriali diversificate e consente, a scelta dello studente, di seguire le attività presso una delle sedi consorziate o delle sedi straniere convenzionate.

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

Il Preside illustra i principali contenuti del DM 270/04 che modifica gli ordinamenti didattici Universitari, richiamando particolare attenzione sui seguenti punti: crescente richiesta di interazioni con il mondo del lavoro; distinzione tra obiettivi formativi dei Corsi di Laurea e dei Corsi di Laurea Magistrale, questi ultimi con vocazione formativa verso profili di alto valore scientifico e professionale.

Nella discussione, il rappresentante dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari evidenzia l'importanza di migliorare la conoscenza professionale delle tecniche e delle norme di certificazione dei prodotti alimentari e delle relazioni fra alimenti e salute.

Il Dirigente ITAS sottolinea l'importanza di fornire al laureato competenze agro-tecniche atte a risolvere problemi a largo spettro nonché comprendere le problematiche agro-ambientali come sollecitato dalla CE.

I partecipanti alla riunione concordano che il Corso di Laurea Magistrale Interateneo in Scienze Viticole ed Enologiche formi figure professionali di preparazione avanzata, calibrata per l'esercizio di attività specialistiche sia nel settore delle scienze viticole che di quelle enologiche, con padronanza, autonomia e capacità di utilizzare strumenti innovativi e rigorose metodologie di lavoro. Per questi laureati vengono individuati i possibili sbocchi lavorativi nell'ambito delle professioni tecniche di elevata qualificazione del settore agro-alimentare, anche secondo classificazione ISTAT. La trasformazione del corso è approvata unanimemente.

Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo

Obiettivi Formativi

Il corso ha l'obiettivo di formare figure professionali dotate di una preparazione di livello avanzato, convenientemente calibrata per l'esercizio di attività specialistiche sia nel settore delle scienze viticole che di quelle enologiche, garante di padronanza ed autonomia nello svolgimento della professione. Specifica attenzione è attribuita alla capacità di risoluzione di problemi complessi della gestione di sistemi produttivi viticoli ed enologici in rapporto al contesto territoriale, sia nei suoi risvolti ambientali che in quelli socio-economici, nonché al conseguimento di una comprovata idoneità ad utilizzare strumenti innovativi e rigorose metodologie di lavoro.

Gli interventi formativi sono improntati all'interdisciplinarietà e finalizzati all'elaborazione di conoscenze e competenze che consentano di supportare la progettazione e il trasferimento di conoscenze nel settore viticolo ed enologico.

Descrizione del Percorso Formativo

Il Corso è basato sulla cooperazione didattica e scientifica tra cinque Atenei, ubicati in realtà territoriali diversificate, che hanno concordato un percorso formativo comune. E' capofila l'Università di Torino, presso cui è attivata la Segreteria unica e si svolgono le attività del primo anno di studio. Quelle del secondo anno si sviluppano presso una delle cinque sedi consorziate, a scelta dello studente, o presso una delle sedi straniere convenzionate (SupAgro Montpellier [Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier ENITA de Bordeaux], Francia; Justus-Liebig-Universität Giessen, Fachhochschule Wiesbaden-University of Applied Sciences, Forschungsanstalt Geisenheim, Germania; Universidade Técnica de Lisboa/Instituto Superior de Agronomia, Portogallo; Universidad Politécnica de Madrid, Spagna).

Il corso di studio prevede le seguenti attività formative:

- 1)attività caratterizzanti: finalizzate all'acquisizione di conoscenze e competenze avanzate inerenti l'agro-sistema viticolo, la genetica della vite, le biotecnologie microbiche, elementi di nutrizione umana, le tecniche e la certificazione della qualità in enologia, la legislazione viticolo-enologica;
- 2)attività affini o integrative: finalizzate all'acquisizione di conoscenze e competenze avanzate inerenti, in primo luogo, la metodologia sperimentale e la meccanizzazione viticola. Inoltre, in queste attività sono compresi contenuti culturali afferenti a settori scientifico-disciplinari inclusi tra quelli caratterizzanti che, ai fini del presente corso di laurea, si configurano atti a completare piuttosto che a caratterizzare la formazione del laureato;
- 3)attività a scelta dello studente: nel rispetto di quanto stabilito dall'art. 10 del D.M. 270/04;
- 4)attività di Tirocinio: da svolgersi presso centri di ricerca o aziende viticole o enologiche italiane o estere;
- 5)attività relative alla prova finale, con discussione di una tesi di laurea originale.

Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio (DM 16/03/2007, art. 3, comma 7)

Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)

Lo specialista in Scienze Viticole ed Enologiche deve:

possedere una solida preparazione di base in ambito scientifico e tecnologico atta a supportare la comprensione delle problematiche complesse della viticoltura, dell'enologia e degli ambiti disciplinari connessi, quali genetica e fisiologia della vite, difesa fitosanitaria, meccanizzazione, microbiologia enologica, diritto e legislazione vitivinicola, igiene degli alimenti;
prospettare soluzioni delle problematiche complesse sia tecniche che scientifiche connesse alle suddette attività;
conoscere tecniche avanzate per la promozione della qualità globale e dell'innovazione nei punti critici della filiera viticolo-enologica.

Modalità di conseguimento:

La crescita delle conoscenze e le capacità di comprensione si conseguono mediante: lezioni frontali, analisi e commento in aula di pubblicazioni scientifiche, studio di testi consigliati italiani e stranieri. I docenti verranno sollecitati a stimolare gli studenti alla discussione critica degli argomenti trattati. Le conoscenze delle realtà viticolo-enologiche verranno erogate anche mediante visite tecniche guidate e viaggi di studio, nonché mediante interventi e testimonianze di esperti e professionisti qualificati. Nel corso del lavoro di tesi, momento fondamentale di formazione, lo studente potrà elaborare e applicare idee originali, inserendosi in progetti di ricerca.

Strumenti didattici di verifica:

Prove di profitto orali, anche precedute da test scritti, prove in itinere scritte su specifici argomenti, riassunti di articoli tecnici e scientifici, redatti individualmente o in piccoli gruppi.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione (applying knowledge and understanding)

Il dottore magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche deve essere in grado di applicare conoscenza e comprensione:

al controllo della qualità e della sicurezza delle diverse tipologie dei prodotti viticoli ed enologici, nell'ottemperanza delle norme sulla tutela dell'ambiente e la sicurezza degli operatori e dei consumatori;
alla progettazione, gestione e certificazione di sistemi e processi produttivi in relazione alla specificità dei mezzi tecnici e meccanici e dell'impiantistica viticolo-enologica;
alla guida, coordinamento e consulenza in attività complesse del settore vitivinicolo;
alla gestione di progetti di ricerca e di sviluppo viticolo-enologici su scala aziendale e territoriale.

Modalità di conseguimento:

Le capacità di applicare conoscenza e comprensione si conseguono mediante: esercitazioni in aula, in laboratorio e in campo, studio di casi, stages e periodi di tutorato presso imprese e professionisti. Un ruolo importante è svolto dall'elaborazione della tesi di laurea sperimentale, che si svolgerà in un laboratorio all'interno di un Dipartimento o altro centro di ricerca (CNR, CRA) o presso aziende vitivinicole private. Questa esperienza costituirà un fondamentale momento di sintesi in cui applicare le conoscenze e le abilità acquisite nell'intero ciclo formativo.

Strumenti didattici di verifica:

Si procederà alla valutazione, anche in sede di esame, di relazioni scritte sulle esercitazioni compiute, valutazione dei rapporti di lavoro sui casi analizzati e sulle esperienze di tutorato svolte, analisi di progetti tecnici di diverso grado di complessità redatti individualmente o in piccoli gruppi, valutazione degli elaborati finali svolti sotto la guida di docenti relatori.

Autonomia di giudizio (making judgements)

Il dottore magistrale, attraverso la capacità di organizzare le fonti informative e interpretare i dati attinenti alle problematiche delle scienze viticole ed enologiche, raggiunge autonomia di giudizio:

sull'efficacia delle scelte tecniche che è possibile compiere nella soluzione dei problemi complessi della viticoltura, dell'enologia e degli ambiti tecnico-scientifici connessi, nonché sui loro effetti riferiti agli aspetti qualitativi, salutistici ed ambientali;
sui risvolti sociali degli interventi connessi alle suddette problematiche;
sulle relative implicazioni etiche.

Modalità di conseguimento:

L'autonomia di giudizio si sviluppa chiedendo agli allievi l'interpretazione individuale di articoli tecnico-scientifici, il commento di seminari, di relazioni a convegni e di risultati sperimentali. I docenti sono invitati a presentare, quando possibile, diverse tesi interpretative di un tema, sollecitando gli studenti e le studentesse alla loro discussione. La partecipazione ad attività caratteristiche della filiera viticolo-enologica, durante i periodi di tirocinio, offre allo studente importanti occasioni per sviluppare in modo autonomo le proprie capacità decisionali e di giudizio.

Strumenti didattici di verifica:

L'autonomia di giudizio è verificata tramite le relazioni chieste agli allievi sulle interpretazioni di cui si è detto.

Abilità comunicative (communication skills)

Il laureato magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche deve possedere abilità comunicative atte a:

assicurare la diffusione e la comprensione dei contenuti culturali e applicativi che caratterizzano l'innovazione nel settore viticolo ed enologico e negli ambiti tecnico-scientifici connessi;
trasmettere con chiarezza indirizzi e direttive nell'ambito lavorativo, soprattutto nel lavoro di gruppo multidisciplinare;
esprimere concetti generali e contenuti tecnici specifici, oltre che in italiano, anche in un'altra lingua dell'Unione Europea, con particolare riferimento alla lingua inglese in quanto prioritariamente utilizzata nell'ambito della formazione scientifica.

Modalità di conseguimento:

Le abilità comunicative sono coltivate sollecitando gli allievi a presentare oralmente, per iscritto e con l'uso di strumenti elettronici propri elaborati individuali. L'impostazione, l'organizzazione e l'impiego delle diverse tecniche di comunicazione sono oggetto di specifico insegnamento. La partecipazione a tirocini, stage, soggiorni all'estero e attività di internazionalizzazione sono ulteriori strumenti utili per lo sviluppo delle abilità comunicative del singolo studente.

Strumenti didattici di verifica:

Nelle valutazioni degli elaborati individuali e della prova finale la qualità e l'efficacia della comunicazione concorre autonomamente alla formazione del giudizio complessivo.

Capacità di apprendimento (learning skills)

Il laureato magistrale deve:

possedere capacità d'apprendere i contenuti del progresso in campo scientifico-tecnologico dell'intera filiera viticolo-enologica;
possedere capacità d'apprendimento atta alla prosecuzione dello studio in forma sempre più autonoma.

Modalità di conseguimento:

Nel corso del ciclo di studi si svolgono seminari e brevi corsi integrativi su innovazioni tecnologiche nei settori viticolo ed enologico, su nuovi sviluppi di politica di mercato nonché sull'innovazione negli altri ambiti tecnico-scientifici connessi, allo scopo di aggiornare i contenuti degli insegnamenti già svolti. La partecipazione obbligatoria a tali

iniziative permetterà anche di valutare la capacità individuale di apprendimento al di fuori del progetto formativo formalizzato.

Strumenti didattici di verifica:

La verifica della capacità di apprendimento si svolge valutando i sintetici rapporti scritti chiesti al termine delle iniziative di aggiornamenti di cui si è detto.

Conoscenze richieste per l'accesso

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

Possano accedere al corso di laurea magistrale interateneo in Scienze Viticole ed Enologiche i laureati in Viticoltura ed Enologia o in altri corsi di studio con curriculum viticolo-enologico, indipendentemente dalla classe di appartenenza, degli Atenei italiani.

Per coloro che siano in possesso di altro titolo di studio, conseguito anche all'estero, si stabilisce, caso per caso, l'ammissibilità, il numero di crediti (CFU) validi tra quelli già acquisiti e le eventuali integrazioni curriculari.

Per l'accesso al corso di studio è in ogni caso richiesta un'adeguata preparazione iniziale che sarà verificata ai sensi dell'articolo 6 comma 1 del D.M. 270/04. Le conoscenze minime richieste nelle diverse discipline e le modalità di valutazione saranno indicate nel regolamento della Laurea Magistrale.

Caratteristiche della prova finale

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

La laurea magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche si consegue con il superamento della prova finale (esame di laurea) che consiste nella discussione di una tesi di laurea, ad alto contenuto sperimentale, realizzata dallo studente con la supervisione di un docente relatore.

Per essere ammesso all'esame di laurea lo studente deve:

aver superato gli esami di profitto acquisendo tutti i CFU previsti dal corso di studio;

aver redatto in forma scritta l'elaborato che costituirà argomento della prova finale.

Il titolo viene rilasciato congiuntamente dalle cinque Università; si consegue con discussione dell'elaborato davanti ad una Commissione appositamente nominata e costituita da docenti degli Atenei convenzionati. Il voto finale è attribuito in centodecimi con eventuale lode e menzione.

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

(Decreti sulle Classi, Art. 3, comma 7)

Per il dottore magistrale si prevedono sbocchi occupazionali e professionali nel settore viticolo ed enologico, con ruoli di tipo dirigenziale o di consulenza. Si prevede inoltre l'accesso alla Pubblica Amministrazione nei ruoli degli organi di controllo e nella dirigenza del settore, la libera professione di tecnologo alimentare e/o di agronomo, l'accesso ai ruoli della ricerca ed a quelli dell'insegnamento.

Con riferimento alla classificazione delle professioni operata dall'ISTAT, per i laureati di questo corso di studio si ravvisano sbocchi lavorativi nell'ambito delle professioni tecniche di elevata qualificazione del settore agro-alimentare. Tra le "Professioni intellettuali, scientifiche e di elevata specializzazione" (2), si ravvisano sbocchi professionali come "Specialista nelle scienze della vita" (2.3.1) riferibile alla figura di "Agronomo ed assimilato" (2.3.1.3). Nell'ambito della Pubblica Amministrazione, si ravvisano sbocchi lavorativi quali "Dirigenti generali, dirigenti superiori, primi dirigenti dell'amministrazione statale ed equiparati" (1.1.2). Nel settore privato, si ravvisano sbocchi lavorativi come "Direttori di aziende private nell'agricoltura, nelle foreste, nella caccia e nella pesca" (1.2.2.1), con particolare riferimento alle figure di "Direttore tecnico agricolo" e di "Direttore enotecnico".

Il corso prepara alla professione di

- Dirigenti generali, dirigenti superiori, primi dirigenti dell'amministrazione statale ed equiparati - (1.1.2)
- Agronomi ed assimilati - (2.3.1.3)
- Specialisti nelle scienze della vita - (2.3.1)

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

Nell'ambito della classe LM-70, il presente Corso di Laurea Magistrale è finalizzato a formare figure professionali dotate di competenze specialistiche indirizzate esclusivamente ai processi di ottenimento dei prodotti viticoli ed al loro successivo impiego nella trasformazione enologica, quindi non già alla vasta panoramica dei prodotti alimentari.

La necessità di un Corso di Laurea dedicato a questa formazione è direttamente connessa all'elevato grado di specificità raggiunto dal settore viticolo-enologico rispetto ad altri comparti agro-alimentari, non solo a livello nazionale ma anche in ambito internazionale.

Inoltre, trattasi di Corso di Laurea Magistrale interateneo: l'offerta formativa è frutto del concorso di più Università e una cospicua parte degli insegnamenti è impartita presso un'unica sede nazionale, diversa da quella di svolgimento di altri Corsi di Laurea afferenti alla LM-70.

<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.</p>

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/09 Fisiologia	30	30	-
Discipline della produzione e gestione.	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/07 Genetica agraria BIO/04 Fisiologia vegetale IUS/03 Diritto agrario	26	26	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:		-		

Totale Attività Caratterizzanti	56 - 56
--	---------

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/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/09 - Meccanica agraria AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale AGR/11 - Entomologia generale e applicata AGR/12 - Patologia vegetale AGR/13 - Chimica agraria AGR/14 - Pedologia AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 - Microbiologia agraria BIO/01 - Botanica generale BIO/03 - Botanica ambientale e applicata BIO/10 - Biochimica CHIM/11 - Chimica e biotecnologia delle fermentazioni MED/42 - Igiene generale e applicata SECS-S/02 - Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica	29	29	12

Totale Attività Affini	29 - 29
-------------------------------	---------

Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		8	8
Per la prova finale		20	20
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	7	7
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
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	35 - 35
------------------------------	---------

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Range CFU totali del corso	120 - 120

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

(AGR/01 AGR/02 AGR/03 AGR/11 AGR/12 AGR/13 AGR/15 AGR/16 BIO/10 MED/42)

Nell'ambito delle attività formative affini o integrative sono compresi alcuni contenuti culturali afferenti a settori scientifico-disciplinari già presenti nelle attività formative caratterizzanti ma che, ai fini del presente corso di laurea, si configurano atti a completare piuttosto che a caratterizzare la formazione del laureato magistrale.

Note relative alle altre attività

Note relative alle attività caratterizzanti

RAD chiuso il 01/04/2009