



**DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE,
ALIMENTI, RISORSE NATURALI
E INGEGNERIA (DAFNE)**

ISCRIZIONE E REQUISITI DI AMMISSIONE

I corsi di Laurea triennali in **Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie Agrarie, Scienze Gastronomiche e Ingegneria Gestionale (Inter-ateneo con il Politecnico di Bari)** non prevedono test selettivo di ingresso.

Prima dell'immatricolazione, gli studenti saranno sottoposti a verifica delle conoscenze iniziali per l'accertamento degli OFA (obblighi formativi aggiuntivi) nelle seguenti discipline:

- matematica, chimica e biologia per il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche;
- matematica, chimica e fisica per il Corso di Laurea in Ingegneria Gestionale;
- per i Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e in Scienze e Tecnologie Agrarie l'accertamento verterà su quattro sezioni: area chimica, area biologica, area fisica e area matematica.

Per i Corsi di Laurea Magistrale una Commissione apposita procederà ad accertare la preparazione individuale di tutti i candidati, quale che sia il titolo di laurea già conseguito, mediante una prova di accesso.

La Commissione Esaminatrice valuta le richieste di ammissione e provvede all'espletamento delle prove di ingresso due volte l'anno, in particolare entro il mese di settembre ed entro il mese di gennaio dell'anno successivo, ad eccezione del Corso di Laurea in Scienze Viticole ed Enologiche, la cui Commissione si riunisce per la valutazione e le conseguenti prove di ingresso tre volte l'anno, tra luglio e dicembre.

I corsi sono erogati in modalità mista, che consente di valorizzare al massimo le potenzialità e le tecnologie informatiche applicate alla didattica: tale modalità prevede infatti l'affiancamento della didattica in presenza, mediante lezioni frontali in aula, alla didattica a distanza, attraverso lezioni on-line erogate sulla piattaforma E-learning di Ateneo. L'esame finale di profitto della singola disciplina è svolto esclusivamente in presenza.

Il DAFNE per l'a.a. 2021/22 organizza **i corsi in modalità frontale e/o E-learning e/o MOOC** (Massive Open Online Courses) messi a disposizione dal Dipartimento e/o dall'Ateneo, per preparare all'accertamento degli OFA (obblighi formativi aggiuntivi).



CORSO DI LAUREA TRIENNALE: SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE

CLASSE DI CORSO: L-25

TITOLO RILASCIATO: Laurea triennale

INFORMAZIONI: coordinatore prof.ssa Concetta Lotti - concetta.lotti@unifg.it

OBIETTIVI FORMATIVI

Il Corso di Laurea in “Scienze e Tecnologie Agrarie” ha l'obiettivo di formare un professionista che abbia conoscenze approfondite nelle discipline della produzione vegetale e animale, in quelle economico-gestionali, della fertilità e conservazione del suolo, dell'ingegneria agraria, del miglioramento genetico e della difesa eco-compatibile delle produzioni.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie acquisirà competenze utili per svolgere attività professionali nel settore Agricolo ed in quello Alimentare, in ambito pubblico e privato. Grazie alle conoscenze acquisite, legate ad ambiti prettamente Agronomico Applicativi, Economici e dell'Ingegneria Agraria, il laureato potrà svolgere attività di consulenza per gli enti pubblici e di gestione Tecnico-Agronomica per le aziende agrarie.

Il Corso prepara alla professione dei seguenti profili (codifiche ISTAT):

- TECNICI agronomi (3.2.2.1.1)
- TECNICI forestali (3.2.2.1.2)
- ZOOTECNICI (3.2.2.2.0)

Il Corso di Laurea, inoltre, fornisce conoscenze e competenze per la prosecuzione degli studi, ovvero utili per l'accesso a Corsi di Laurea Magistrale, Master di I livello e Corsi di Perfezionamento.

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI,
RISORSE NATURALI E INGEGNERIA (DAFNE)**
PIANO DI STUDI
ANNO I

I SEMESTRE	CFU
Botanica generale	6
Chimica generale e analitica	7
Matematica e statistica applicata	8
Genetica e miglioramento genetico delle piante agrarie	8
II SEMESTRE	CFU
Chimica organica	6
Zoologia ed entomologia agraria	10
Fisica	6

ANNO II

I SEMESTRE	CFU
Insegnamento Integrato di Chimica agraria: vegetale e del suolo	10
Insegnamento Integrato di Agronomia generale e coltivazioni erbacee	10
Economia e politica agro-ambientale	7
Lingua inglese	6
II SEMESTRE	CFU
Elementi di zootecnia generale e di fisiologia zootecnica	9
Arboricoltura generale	6
Orticoltura	6
Attività a scelta dello studente	8

ANNO III

I SEMESTRE	CFU
Ecologia agraria	5
Estimo rurale e contabilità	6
Patologia vegetale	8
Zootecnia speciale	9
II SEMESTRE	CFU
Insegnamento integrato di Ingegneria agraria	12
Insegnamento integrato di Tecnologie alimentari, gestione della qualità e microbiologia ambientale	10
Attività a scelta dello studente	4
Tirocinio	9
Prova finale	4

CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE DI CORSO: L-26

TITOLO RILASCIATO: Laurea triennale

INFORMAZIONI: coordinatore prof. Giovanni Normanno - giovanni.normanno@unifg.it

OBIETTIVI FORMATIVI

Il Corso di Laurea in “Scienze Tecnologie Alimentari” (STA) prepara alla professione di Tecnico dei prodotti alimentari e si connota per la sua inclinazione a formare laureati con elevate competenze tecniche nel campo dell'innovazione nel settore alimentare e nel controllo della qualità e della sicurezza alimentare.

Le attività didattiche previste nel Corso di Laurea sono distinte in attività frontali, esercitazioni di laboratorio e visite guidate presso stabilimenti di produzione di alimenti di origine vegetale e animale. La formazione dello studente, inoltre, è completata attraverso un periodo di tirocinio pratico presso industrie alimentari, studi professionali o laboratori interni al Dipartimento.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Rientrano nelle competenze e nei possibili impieghi del laureato:

- la conduzione, consulenza e gestione di aziende che operano nei settori della produzione, trasformazione, commercializzazione e conservazione dei prodotti alimentari;
- la valutazione della qualità e degli aspetti igienico-sanitari degli alimenti;
- la gestione delle linee di produzione e l'ausilio alla progettazione di impianti del settore;
- l'impiego nei laboratori di analisi degli alimenti;
- la gestione dell'innovazione nel settore dell'industria alimentare;
- l'impiego in servizi di consulenza, assistenza e divulgazione tecnica;

• la conduzione, consulenza e gestione della ristorazione collettiva e della grande distribuzione.

Il Corso di Laurea, pertanto, prepara alla professione dei seguenti profili (codifiche ISTAT):

- TECNICI dei prodotti alimentari (3.2.2.3.2)

Consente, inoltre, di conseguire l'abilitazione alle seguenti professioni regolamentate:

- agronomo e forestale junior
- agrotecnico laureato
- perito agrario laureato
- perito industriale laureato

I laureati in STA potranno svolgere attività professionali nei comparti agroalimentari, in ambito pubblico e privato.

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI,
RISORSE NATURALI E INGEGNERIA (DAFNE)**
PIANO DI STUDI
ANNO I

I SEMESTRE	CFU
Chimica generale	8
Insegnamento integrato di Matematica e Statistica applicata	8
Lingua inglese	6
Attività a scelta dello studente	4
II SEMESTRE	CFU
Chimica organica	6
Biologia dei microrganismi	8
Fisica	6
Economia e gestione delle imprese alimentari	8
Attività a scelta dello studente	4

ANNO II

I SEMESTRE	CFU
Macchine e impianti per le industrie alimentari	6
Biochimica vegetale e comparata	8
Insegnamento integrato di Produzioni vegetali alimentari	10
Chimica analitica	10
II SEMESTRE	CFU
Produzioni animali	8
Operazioni unitarie	7
Insegnamento Integrato di Difesa delle derrate agro-alimentari	10
Microbiologia alimentare	7

ANNO III

I SEMESTRE	CFU
Gestione della qualità e processi innovativi	7
Processi della tecnologia alimentare	9
Microbiologia industriale	6
Analisi chimiche, fisiche e sensoriali degli alimenti	6
II SEMESTRE	CFU
Insegnamento Integrato di Igiene degli alimenti e nutrizione umana	10
Attività a scelta dello studente	4
Tirocinio	10
Prova finale	4

CORSO DI LAUREA TRIENNALE: SCIENZE GASTRONOMICHE

CLASSE DI CORSO: L-26

TITOLO RILASCIATO: Laurea triennale

INFORMAZIONI: coordinatore prof.ssa Antonella Santillo - antonella.santillo@unifg.it

OBIETTIVI FORMATIVI

La presenza del Corso di Laurea triennale in "Scienze Gastronomiche", unico nel mezzogiorno, scaturisce dall'esigenza di soddisfare il fabbisogno formativo di figure professionali in grado di agire in sinergia nelle filiere agro-alimentari a diversi livelli: produzione di materie di prima qualità, efficienza ed efficacia dei processi di trasforma-

zione, sicurezza e qualità dei prodotti finali secondo gli standard vigenti nazionali ed internazionali, promozione di una cultura eno-gastronomica in grado di sostenere e valorizzare le potenzialità e le peculiarità dei prodotti del territorio e l'identità gastronomica locale, nazionale ed internazionale.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il gastronomo è una figura emergente all'interno dell'attuale mondo professionale, esperto in tutto ciò che riguarda il cibo e l'impatto che questo procura nella nostra società, inclusi i rapporti tra alimentazione e società stessa, cultura, religione, economia e politica. Si tratta di un professionista con numerose e variegate competenze.

La professione del gastronomo, peraltro, è in continua evoluzione e va di pari passo con i mutamenti dei gusti ma anche della cultura e degli interessi turistici, con i quali il professionista deve interfacciarsi e che quindi deve seguire costantemente. I principali settori di interesse sono:

- produzione e commercio di alimenti e bevande
- turismo eno-gastronomico
- comunicazione mediatica

Le tipologie di aziende presso cui il gastronomo può lavorare spaziano tra diverse categorie, dalla Produzione Agroalimentare Industriale alle Aziende Agricole di dimensioni medio-piccole, dalla grande distribuzione alla piccola (gastronomie, enoteche, negozi specializzati). Altrettanto importanti sono il settore turistico, la formazione, le Organizzazioni Non Governative e l'Ho.Re.Ca. Il Corso prepara alla professione dei seguenti profili (codifiche ISTAT):

- TECNICI della preparazione alimentare (3.1.5.4.1)
- TECNICI della produzione alimentare (3.1.5.4.2)
- TECNICI dei prodotti alimentare (3.2.2.3.2)
- INSEGNANTI nella formazione professionale (3.4.2.2.0)

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA (DAFNE)

PIANO DI STUDI

ANNO I

I SEMESTRE	CFU
Insegnamento Integrato di Matematica, elaborazione dati e nozioni di e-commerce	12
Insegnamento Integrato di Chimica per la gastronomia	10
Lingua inglese	6
II SEMESTRE	CFU
Insegnamento Integrato di Economia e marketing dei prodotti alimentari	12
Insegnamento Integrato di Produzioni vegetali tipiche di qualità	10
Insegnamento Integrato di Prevenzione della contaminazione da insetti, dello sviluppo fungino e delle mico- tossine	10

ANNO II

I SEMESTRE	CFU
Produzioni animali tipiche di qualità	8
Biomolecole alimentari e phytochemical	8
Microbiologia delle materie prime alimentari	6
Antropologia dei comportamenti alimentari	6
II SEMESTRE	CFU
Processi di formulazione alimentare	6
Storia e cultura dell'alimentazione e della cucina	6
Gastronomia molecolare	6
Apparecchiature e impianti della ristorazione	6
Attività a scelta dello studente	8

ANNO III

I SEMESTRE	CFU
Gestione della qualità nel settore gastronomico	6
Microbiologia degli alimenti cotti e trasformati	6
Analisi sensoriale	6
Comunicazione ed educazione alimentare	6
Attività a scelta dello studente	4
II SEMESTRE	CFU
Sicurezza ed ispezione alimentare nel settore gastronomico	6
Deitologia, allergie e intolleranze alimentari	6
Tirocinio	16
Prova finale	4

CORSO DI LAUREA TRIENNALE: INGEGNERIA GESTIONALE (INTER-ATENEО CON IL POLICLINICO DI BARI)

CLASSE DI CORSO: L-9

TITOLO RILASCIATO: Laurea triennale

INFORMAZIONI: coordinatore prof.ssa Clelia Altieri - clelia.altieri@unifg.it

OBIETTIVI FORMATIVI

Il Corso di Laurea in "Ingegneria Gestionale" si pone come obiettivo specifico quello di formare due figure professionali capaci di affrontare in modo sistemico e interdisciplinare, nelle aziende di produzione e in quelle di servizi, problemi di configurazione e analisi di processi tecnologici, di impianti e di organizzazione di imprese industriali; si mira a creare, quindi, un esperto di sistemi logistici e un esperto di sistemi tecnologici avanzati, in grado di utilizzare strumenti innovativi in ambito agroalimentare e industriale.

Per sviluppare tale capacità, i laureati devono conseguire:

- una solida preparazione nelle discipline di base e un approccio scientifico alla risoluzione di problemi ingegneristici;
- la capacità di affrontare problemi di dimensionamento e gestione dei sistemi tecnologici, logistici, impiantistici ed organizzativi;
- la conoscenza degli approcci metodologici e delle tecniche quali-quantitative proprie dell'ingegneria gestionale e della sua natura sistemica, di supporto alla valutazione ed alla presa di decisione sulla base di variabili tecnico-economiche tangibili ed intangibili;
- la capacità di prevedere e stimare l'impatto delle decisioni e delle soluzioni ingegneristiche adottate nel contesto aziendale, sociale ed ambientale;
- la conoscenza dei principali strumenti informatici di ausilio alla gestione aziendale;
- gli strumenti cognitivi che garantiscano l'aggiornamento continuo delle conoscenze.

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA (DAFNE)

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il laureato in Ingegneria gestionale, esperto in sistemi logistici per l'agroalimentare, trova i suoi sbocchi professionali nei seguenti ambiti:

- settori manifatturieri e della trasformazione industriale agroalimentare e non;
- settori dei servizi tradizionali (trasporti, distribuzione, gestione del territorio, ecc.);
- settori dei servizi avanzati ad alto valore aggiunto (consulenza aziendale, informatica, telecomunicazioni, ecc.);
- settore della logistica (progettazione, gestione e digitalizzazione di sistemi logistici).

Il laureato in Ingegneria gestionale, esperto in sistemi tecnologici avanzati per l'agroalimentare, trova i suoi sbocchi professionali nei seguenti settori, ma con le proprie competenze tecnologiche avanzate:

- settori manifatturieri e della trasformazione industriale agroalimentare e non, con approccio tecnologico e digitale;
- settori dei servizi e dei servizi avanzati ad alto valore aggiunto;
- settore innovazioni tecnologiche per progettazione, gestione, automazione e digitalizzazione, in ambito agroalimentare e industriale (robotica, big data, Lean Production...).

Il laureato in Ingegneria gestionale ha inoltre le competenze per svolgere attività libero professionale di alto livello, occupandosi in particolare di consulenza aziendale e direzionale rivolta alle imprese industriali e di servizi, oltre che alla pubblica amministrazione.

Il corso prepara alla professione dei seguenti profili (codifiche ISTAT):

- Tecnici della produzione di servizi - (3.1.5.5.0)
- Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)



**DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI,
RISORSE NATURALI E INGEGNERIA (DAFNE)**
**Tabella 1 - CALENDARIO RIASSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE INGEGNERIA GESTIONALE
Curriculum: SISTEMI TECNOLOGICI AVANZATI PER L'AGROALIMENTARE**

Anno (CFU)	Sem. (CFU)	Denominazione del corso	CFU	
I (62)	I (33)	Insegnamento Integrato di Analisi Matematica • Analisi Matematica – I modulo • Analisi Matematica – II modulo	12 6 6	
		Geometria e Algebra	6	
		Insegnamento Integrato di Economia Industriale e Gestione delle reti logistiche nell'Agroalimentare • Economia industriale • Gestione delle reti logistiche nell'Agroalimentare	10 5 5	
			Statistica	5
			Disegno tecnico industriale	5
		II (29)	C.I. di Fisica Generale • Fisica Generale - I modulo • Fisica Generale - II modulo	12 6 6
			Fondamenti di informatica	6
			Chimica	6
	II (60)	I (30)	Teoria dei circuiti e impianti elettrici	6
			Insegnamento Integrato di Sistemi di Elaborazione • Sistemi di Elaborazione - I modulo • Sistemi di Elaborazione - II modulo	12 6 6
Insegnamento integrato di meccanica applicata ed elementi di robotica e termo-fluidodinamica applicata • Meccanica applicata ed elementi di robotica • Termo-fluidodinamica applicata			12 6 6	
			• Analisi dei Sistemi di Controllo	6
		II (30)	Insegnamento Integrato di Tecnologia della Produzione e Produzione nella Fabbrica Intelligente • Tecnologia della Produzione • Tecnologia della Produzione nella Fabbrica Intelligente	12 6 6
			C.I. di Logistica Industriale e Lean Production • Logistica • Lean production	12 6 6
			Attività a scelta dello studente	4
III (58)	I (26)	Insegnamento Integrato di Distribuzione dei prodotti alimentari deperibili - Logistica dei prodotti alimentari deperibili - Logistica dei prodotti di origine animale	10 5 5	
		Marketing e Modelli di e-business	6	
		Gestione dei progetti	6	
			Attività a scelta dello studente	8
			Big Data	6
		II (32)	Macchine e impianti per le industrie agro-alimentari	5
			Lingua Inglese	3
			Tirocinio	6
			Prova Finale	4

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI,
RISORSE NATURALI E INGEGNERIA (DAFNE)**
**Tabella 2 - CALENDARIO RIASSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE INGEGNERIA GESTIONALE
Curriculum: SISTEMI LOGISTICI PER L'AGROALIMENTARE**

Anno (CFU)	Sem. (CFU)	Denominazione del corso	CFU	
I (62)	I (33)	Insegnamento Integrato di Analisi Matematica • Analisi Matematica – I modulo • Analisi Matematica – II modulo	12 6 6	
		Geometria e Algebra	6	
		Insegnamento Integrato di Economia Industriale e Gestione delle reti logistiche nell'Agroalimentare • Economia industriale • Gestione delle reti logistiche nell'Agroalimentare	10 5 5	
			Statistica	5
			Disegno tecnico industriale	5
		II (29)	C.I. di Fisica Generale • Fisica Generale - I modulo • Fisica Generale - II modulo	12 6 6
			Fondamenti di informatica	6
			Chimica	6
	II (60)	I (30)	Teoria dei circuiti e impianti elettrici	6
			Insegnamento Integrato di Sistemi di Elaborazione • Sistemi di Elaborazione - I modulo • Sistemi di Elaborazione - II modulo	12 6 6
Insegnamento Integrato di Meccanica Applicata e Sistemi Energetici • Meccanica applicate • Sistemi energetici			12 6 6	
			• Analisi dei Sistemi di Controllo	6
		II (30)	Insegnamento Integrato di Tecnologia dei Materiali e della Produzione - Tecnologia dei Materiali - Tecnologia della Produzione	12 6 6
			C.I. di Logistica Industriale • Logistica • Impianti Industriali	12 6 6
			Attività a scelta dello studente	4
III (58)	I (26)	Insegnamento Integrato di Distribuzione dei prodotti alimentari deperibili • Logistica dei prodotti alimentari deperibili • Logistica dei prodotti di origine animale	10 5 5	
		Marketing e Modelli di e-business	6	
		Gestione dei progetti	6	
			Attività a scelta dello studente	8
			Reti di telecomunicazioni per la tracciabilità e la logistica	6
		II (32)	Gestione della qualità nelle filiere alimentari	5
			Lingua Inglese	3
			Tirocinio	6
			Prova Finale	4

Progetto DIOR

Dal 2009 il DAFNE e alcuni istituti di Istruzione Secondaria Superiore della provincia di Foggia collaborano attivamente in un progetto di didattica orientativa in ambito scientifico denominato PROGETTO DIOR.

Il Progetto DIOR ADVANCED tende a favorire il passaggio degli studenti delle classi quarte e quinte dalla scuola superiore all'Università mediante la frequenza a lezioni universitarie, l'inserimento in laboratorio e il contatto con la realtà della ricerca di base e avanzata in campo scientifico.

Il progetto prevede la frequenza degli studenti a specifici moduli formativi relativi agli insegnamenti del primo anno dei corsi di laurea del Dipartimento, secondo la convenzione stipulata tra l'Università e gli undici istituti di Istruzione Secondaria Superiore della provincia di Foggia che costituiscono la rete DIOR.

La frequenza degli studenti delle classi quinte alle lezioni dà diritto a fruire della riserva di posti ai fini dell'immatricolazione ai corsi di studio attivati presso il DAFNE.

I docenti sperimentatori e i loro studenti presso i laboratori del Dipartimento seguono seminari e laboratori di Genomica, Proteomica, Microbiologia, Chimica analitica, Biochimica, Bioinformatica, Botanica, Zoologia ed Entomologia Agraria, Chimica del suolo, Produzioni vegetali e animali, Parassitologia e Sanità pubblica, nonché la Summer Chemistry School.

I seminari monotematici, auto consistenti con elementi di interdisciplinarietà e di pratica laboratoriale, sono incentrati su tematiche che rimandano ai nodi concettuali della Biologia, della Chimica e della Fisica che risultano essenziali per strutturare il sapere scientifico. In tal modo si consente agli studenti di acquisire abilità e competenze scientifiche sugli insegnamenti di base, fondamentali per l'ingresso ai corsi di laurea scientifici e per affrontare il primo anno del corso di studi, oltre che per la formazione scientifica spendibile in situazioni di vita reale, personale, sociale e globale.

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE: SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE

CLASSE DI CORSO: LM-69

TITOLO RILASCIATO: Laurea Magistrale

INFORMAZIONI: coordinatore prof.ssa Mariangela Caroprese - mariangela.caroprese@unifg.it

OBIETTIVI FORMATIVI

Il Corso di Laurea Magistrale in “Scienze e Tecnologie Agrarie” ha l'obiettivo di formare figure professionali in possesso di una preparazione di livello avanzato, convenientemente calibrata per l'esercizio di un'attività specialistica di elevata qualificazione nell'ambito del settore delle scienze e tecnologie agrarie e che, al termine degli studi, possa garantire il conseguimento di un insieme integrato di conoscenze, competenze e abilità, nonché fornire padronanza e autonomia nello svolgimento della professione di agronomo in tutte le sue possibili e plurime articolazioni.

Il percorso formativo è finalizzato al conseguimento di capacità inerenti alla progettazione e alla gestione di sistemi produttivi agrari, in stretto rapporto con il contesto territoriale, nei suoi risvolti produttivi, aziendali, socioeconomici e ambientali, adottando rigorose metodologie di lavoro e strumenti tecnologici adeguati e innovativi.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il Corso di Laurea Magistrale in “Scienze e Tecnologie Agrarie” prepara al profilo professionale di Agronomo e Forestale, ma anche a figure di professionisti ad esso correlate quali: Agronomo, Dottore Agronomo, Dottore Agronomo Agrimensore, Dottore Agronomo Biologico, Dottore Agronomo Paesaggista, Dottore Agronomo Pedologo, Dottore Forestale, Direttore e Dirigente Generale di aziende che operano nell'agricoltura, nell'allevamento, nella selvicoltura, nella caccia e nella pesca, Tecnico Agronomo e Tecnico Forestale.

I laureati magistrali in Scienze e Tecnologie Agrarie potranno svolgere attività professionali nel settore agricolo e in quello alimentare, in ambito sia pubblico che privato.

Il corso prepara alla professione dei seguenti profili (codifiche ISTAT):

• AGRONOMI E FORESTALI (2.3.1.3.0)

Il Corso di Laurea, inoltre, fornisce conoscenze e competenze per l'accesso a Corsi di Dottorato di Ricerca, Master e Corsi di Perfezionamento.

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI,
RISORSE NATURALI E INGEGNERIA (DAFNE)**
PIANO DI STUDI
ANNO I

I SEMESTRE	CFU
Ecofisiologia delle colture agrarie	6
<i>Insegnamento a scelta tra:</i>	
• Gestione della qualità nelle colture orticole	6
• Gestione della qualità nelle colture orticole (MODALITÀ BLENDED)	6
<i>Insegnamento a scelta tra:</i>	
• Impianti per il condizionamento dei prodotti ortofrutticoli freschi e della IV gamma	8
• Impianti per il condizionamento dei prodotti ortofrutticoli freschi e della IV gamma (MODALITÀ BLENDED)	8
Lingua inglese	4
Attività a scelta dello studente	4
II SEMESTRE	CFU
<i>Insegnamento a scelta tra:</i>	
• Agronomia ambientale e Territoriale	8
• Agronomia Ambientale e Territoriale (MODALITÀ BLENDED)	8
<i>Insegnamento a scelta tra:</i>	
• Economia e politica di gestione del territorio	6
• Economia e politica di gestione del territorio (MODALITÀ BLENDED)	6
Insegnamento Integrato di Zootecnia Sostenibile e sanità animale	12
Attività a scelta dello studente	4

ANNO II

I SEMESTRE	CFU
Patologia dei prodotti vegetali	7
Insegnamento Integrato di Gestione sostenibile della fertilità del suolo e delle biomasse	10
Biotecnologie e miglioramento genetico vegetale	6
II SEMESTRE	CFU
Entomologia Agraria e Controllo Integrato negli Agro-Ecosistemi Sostenibili	6
Pianificazione del territorio rurale	6
Ulteriori attività formative	1
Tirocinio formativo e di orientamento	4
Prova finale	22

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE: SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE DI CORSO: LM-70

TITOLO RILASCIATO: Laurea Magistrale

INFORMAZIONI: coordinatore prof. Antonio Bevilacqua - antonio.bevilacqua@unifg.it

OBIETTIVI FORMATIVI

Il Corso di Laurea Magistrale in “Scienze e Tecnologie Alimentari” ha l'obiettivo di formare figure professionali di livello avanzato per l'esercizio di attività di elevata qualificazione nell'ambito del settore alimentare. In particolare, i contenuti avanzati di chimica analitica e di microbiologia predittiva, le competenze di tecnologia alimentare e di economia e l'acquisizione di conoscenze nell'ambito della produzione di materie prime di origine vegetale e animale di elevata qualità pongono il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari in un ruolo al vertice della filiera produttiva degli alimenti.

Il laureato sarà in grado di integrare le conoscenze acquisite con l'obiettivo di:

- valutare l'influenza dei processi metabolici dei prodotti di origine vegetale e animale sui processi di conservazione e trasformazione in vista della loro utilizzazione commerciale;
- utilizzare le tecnologie tradizionali e/o emergenti di conservazione, trasformazione e condizionamento degli alimenti e valutarne la ricaduta in termini di shelflife e sicurezza igienico-sanitaria;
- valorizzare le produzioni tipiche tramite l'applicazione di tecnologie innovative di trasformazione e conservazione e con ricerche e strategie di mercato.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il Corso di Laurea Magistrale in “Scienze e Tecnologie Alimentari” è finalizzato alla formazione di figure professionali con ruoli di responsabilità, in grado di svolgere attività complesse di coordinamento e di indirizzo nel settore Agro-Alimentare, e che possiedono la capacità di garantire sicurezza, qualità e salubrità degli alimenti.

Il corso prepara alla professione dei seguenti profili (codifiche ISTAT):

- BIOTECNOLOGI (2.3.1.1.4)

Il laureato può svolgere anche la libera professione, avendo i requisiti per sostenere l'esame di stato per l'iscrizione all'Albo professionale di Tecnologo Alimentare.

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI,
RISORSE NATURALI E INGEGNERIA (DAFNE)**
PIANO DI STUDI
ANNO I

I SEMESTRE	CFU
Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	6
<i>Insegnamento a scelta tra:</i>	
• Insegnamento Integrato di Qualità e innovazione nella produzione primaria	10
- produzioni animali	5
- produzioni vegetali	5
• Insegnamento Integrato di Qualità e innovazione nella produzione primaria	10
- produzioni animali	5
- produzioni vegetali (modalità blended)	5
<i>Insegnamento a scelta tra:</i>	
• Gestione strategica delle imprese agro-alimentari	8
• Gestione strategica delle imprese agro-alimentari (modalità blended)	8
Lingua inglese	4
II SEMESTRE	CFU
Condizionamento e packaging dei prodotti agroalimentari	6
Metodiche analitiche avanzate	8
Microbiologia degli alimenti fermentati	6
Insegnamento a scelta tra: Macchine e impianti	6
Macchine e impianti (modalità blended)	6
Attività a scelta dello studente	4

ANNO II

I SEMESTRE	CFU
Standard di certificazione nella filiera agro-alimentare	6
Chimica degli alimenti	6
Metodi innovativi per il controllo dei microrganismi e microbiologia predittiva Biotecnologie e miglioramento genetico vegetale	6
Attività a scelta dello studente	8
II SEMESTRE	CFU
Ottimizzazione ed innovazione di processo (Modalità Blended per 1 CFU)	8
Tirocinio formativo e di orientamento	4
Ulteriori attività formative	1
Prova finale	23

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE: SCIENZE BIOTECNOLOGICHE, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE UMANA

CLASSE DI CORSO: LM-09/LM-61

TITOLO RILASCIATO: Laurea Magistrale

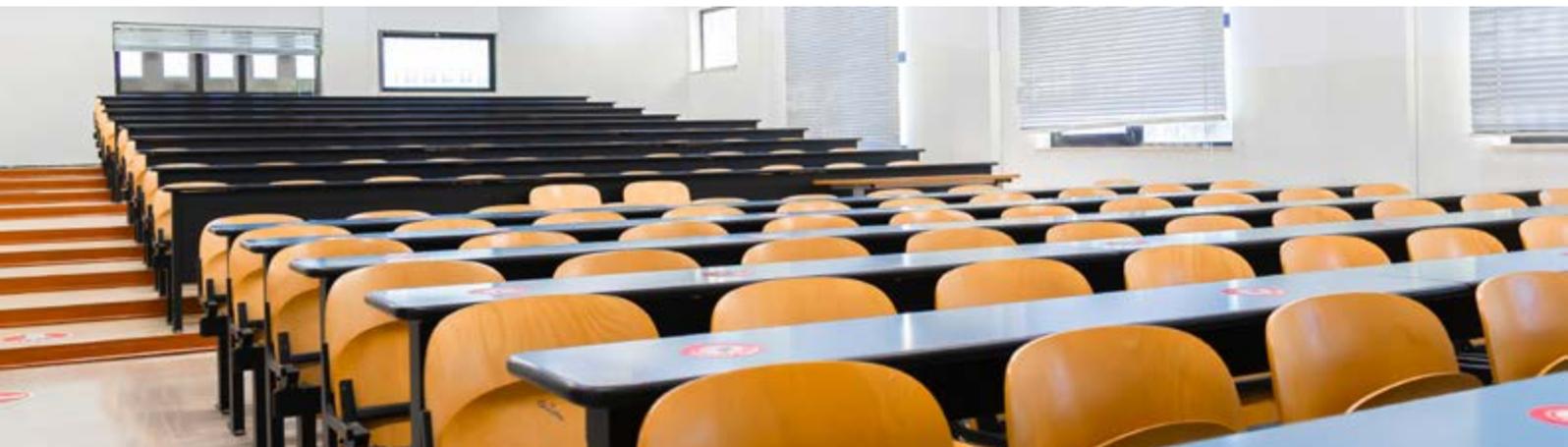
INFORMAZIONI: coordinatore prof.ssa Rosaria Viscecchia - rosaria.viscecchia@unifg.it

OBIETTIVI FORMATIVI

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana si fonda sull'esperienza del Corso di Laurea Magistrale LM-61 in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana

Il Corso di Laurea è una Magistrale Interclasse, riconducibile alle classi di laurea LM-09 "Biotecnologie Mediche, Veterinarie e Farmaceutiche" e LM-61 "Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana", così da rispondere alla domanda di formazione specialistica legata al mondo delle Biotecnologie, dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana. Il nuovo Corso di Laurea, infatti, soddisfa contestualmente i requisiti minimi delle due classi di laurea (LM-09, LM-61); in tal senso il corso unisce le competenze specifiche della classe LM-09, legate ad una preparazione approfondita nelle di-

scipline di base applicate alle Biotecnologie, alle discipline Biotecnologiche Comuni, della Medicina di Laboratorio e Diagnostica, Medico-Chirurgiche e della Riproduzione Umana, Farmaceutiche, all'Area delle Scienze Umane e Politiche Pubbliche, e quelle della classe LM-61, legate ad una specializzazione nelle discipline Biomediche, della Nutrizione Umana, della caratterizzazione degli Alimenti e gestione del settore Agro-Alimentare. Lo studente potrà scegliere, al momento dell'immatricolazione, la classe di laurea entro cui intende conseguire il titolo di studio – scelta che potrà essere modificata fino al momento dell'iscrizione al secondo anno. Ciascuno studente acquisirà, in ogni caso, tutti i crediti formativi minimi settoriali previsti da entrambe le classi di laurea.



**DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI,
RISORSE NATURALI E INGEGNERIA (DAFNE)****SBOCCHI PROFESSIONALI**

I principali sbocchi occupazionali per la figura professionale di “Esperto in Scienze delle Alimenti e Nutrizione Umana” sono rappresentati da attività libero-professionali ed imprenditoriali nell'ambito delle Scienze della vita, (2.3.1.1.1 - Biologi e professioni assimilate).

I laureati potranno iscriversi all'albo dei biologi e dei nutrizionisti previa superamento dell'esame di stato. Le industrie agro-alimentari e la distribuzione della ristorazione collettiva, nonché le industrie farmaceutiche e i laboratori di analisi e società di mercato costituiscono potenziali sbocchi lavorativi nel settore privato. A questi si associano sbocchi occupazionali nel settore pubblico: strutture sanitarie, organi regionali e provinciali, Università e Centri di ricerca. Infine, l'accesso ai Corsi di Dottorato di Ricerca e Scuole di specializzazione fornisce uno sbocco anche nell'attività di ricerca (2.6.2.2.1 - Ricercatore e Tecnici laureati nelle Scienze Biologiche).

I laureati che avranno crediti in numero sufficiente in opportuni gruppi di settori, come previsto dalla legislazione vigente potranno accedere ai concorsi per l'insegnamento secondario nelle seguenti classi di insegnamento: A-15 – Discipline sanitarie, A-28 – Matematica e Scienze, A-31 – Scienze degli alimenti, A-50 – Scienze naturali, chimica e geografia, microbiologia. L'accesso ad organismi anche internazionali può essere regolato da specifiche procedure.

I principali sbocchi occupazionali del profilo professionale “Biotecnologo medico e farmaceutico” sono rappresentati da attività in laboratori di ricerca e di servizi pubblici o privati, nel sistema sanitario nazionale e in strutture analoghe dell'Unione Europea, in settori industriali finalizzati alla produzione di prodotti biosanitari, farmaceutici e diagnostici, attività commerciali e formative nel campo dell'industria farmaceutica e diagnostica, in strutture operanti nella diagnostica biotecnologica (laboratorio analisi), in strutture che svolgono attività complementari alle biotecnologie, al trasferimento tecnologico, editoria scientifica, laboratori. Il biotecnologo medico accede a concorsi nei reparti Investigativi Speciali dei Carabinieri e della Polizia di Stato, che prevedano detta figura professionale, e ai concorsi per la classe d'insegnamento A-50 – Scienze naturali, chimica e geografia, microbiologia.

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI,
RISORSE NATURALI E INGEGNERIA (DAFNE)**
PIANO DI STUDI
CURRICULUM ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE
A.A. 2021/2022
ANNO I

I SEMESTRE	CFU
Lingua Inglese II	4
Insegnamento integrato di Biologia molecolare e applicata	
· Biologia molecolare avanzata	6
· Biologia cellulare e dello sviluppo	6
Biochimica Sistematica Umana	6
Igiene, sicurezza alimentare e prevenzione	6
Fisiologia cellulare, dei processi della digestione, assorbimento e nutrizione umana (in modalità blended per 3 CFU)	6
II SEMESTRE	
Patologia molecolare e rigenerativa	6
Tossicologia e integratori alimentari	6
Chimica analitica strumentale	6
Insegnamento integrato di Endocrinologia e Fisiopatologia della nutrizione	
· Fisiopatologia del metabolismo	5
· Scienze tecniche dietetiche applicate	6

ANNO II

I SEMESTRE	CFU
Insegnamento integrato di Qualità nutrizionale della produzione primaria	
· Qualità nutrizionale e salutistica della produzione vegetale	5
· Valutazione e controllo delle proprietà nutrizionali degli alimenti di origine animale	5
<i>Un esame a scelta tra:</i>	
1. Insegnamento integrato di aspetti tecnologici e microbiologici degli alimenti funzionali	
- Qualità microbiologica di alimenti funzionali	5
- Tecnologie per la produzione di alimenti funzionali	5
2. Insegnamento integrato di aspetti tecnologici e microbiologici degli alimenti funzionali	
- Qualità microbiologica di alimenti funzionali	5
- Tecnologie per la produzione di alimenti funzionali (modalità blended)	5
<i>Un esame a scelta tra:</i>	
1. Insegnamento integrato di Economia e Psicologia dell'alimentazione	
- Economia, politica e legislazione alimentare	5
- Processi decisionali nelle scelte alimentari	5
2. Insegnamento integrato di Economia e Psicologia dell'alimentazione	
- Economia, politica e legislazione alimentare (modalità blended)	5
- Processi decisionali nelle scelte alimentari	5
II SEMESTRE	
Tirocinio	4
Attività a scelta dello studente (nei due semestri)	8
Ulteriore attività formativa	1
PROVA FINALE	14

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI,
RISORSE NATURALI E INGEGNERIA (DAFNE)**
CURRICULUM BIOTECNOLOGIE
ANNO I

I SEMESTRE	CFU
Lingua Inglese II	4
Insegnamento Integrato di Biologia molecolare e applicata	
· Biologia molecolare avanzata	6
· Biologia cellulare e dello sviluppo	6
Biochimica sistematica umana	6
Igiene, sicurezza alimentare e prevenzione	6
Fisiologia cellulare, dei processi della digestione, assorbimento e nutrizione umana (modalità blended per 3 CFU)	6
II SEMESTRE	
Patologia molecolare e rigenerativa	6
Tossicologia e integratori alimentari	6
Chimica analitica strumentale	6
Insegnamento Integrato di Endocrinologia e Fisiopatologia della nutrizione	
· Fisiopatologia del metabolismo	5
· Scienze tecniche dietetiche applicate	6

ANNO II

I SEMESTRE	CFU
Insegnamento Integrato di Biotecnologie della produzione primaria	
· Biomolecole vegetali	5
· Biotecnologie della produzione animale	5
Insegnamento Integrato di Biotecnologie per gli alimenti	
· Aspetti biotecnologici nel settore alimentare	5
· Biotecnologie per la trasformazione degli alimenti	5
Insegnamento Integrato di Economia, Etica e Psicologia per le Biotecnologie	
· Economia e legislazione per le biotecnologie	5
· Psicologia generale e consumo etico	5
II SEMESTRE	
Tirocinio	4
Attività a scelta dello studente (nei due semestri)	8
Ulteriore attività formativa	1
PROVA FINALE	14

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE

CORSO INTERNAZIONALE CLASSE: LM-70

TITOLO RILASCIATO: Laurea Magistrale

INFORMAZIONI: referente di sede Prof.ssa Laura De Palma - laura.depalma@unifg.it

OBIETTIVI FORMATIVI

Il Corso di Laurea Magistrale Inter-ateneo in “Scienze Viticole ed Enologiche”, con sede amministrativa presso l’Ateneo di Torino, si svolge nei Dipartimenti delle Università di Torino, Milano, Palermo, Foggia e Sassari, e rilascia il titolo congiunto.

La sede didattica del primo anno è sita nelle strutture del polo universitario di Asti (UNIASTISS). La sede e le strutture logistiche per le attività didattiche e di laboratorio del secondo anno sono di norma quelle dei Dipartimenti delle sedi consorziate, con la possibilità che alcuni insegnamenti possano essere mutuati o tenuti presso altri corsi di studio delle Università consorziate o con le quali esistono specifiche convenzioni (Convezione con il Consorzio delle Università di Udine, Padova, Verona e Bolzano).

Il Corso di Laurea si articola in 3 curricula:

- Fondamentale (in lingua italiana e inglese)
- International (in lingua inglese)
- Tablegrape (in lingua italiana e inglese).

Il Corso di Laurea prevede la mobilità internazionale, in quanto il secondo anno può essere seguito presso le istituzioni europee facenti parte dell’EMaVE – European Master of Viticulture and Enology (SUPAGRO Montpellier in Francia, Geisenheim University in Germania, UPM Madrid in Spagna, Universidade Lisboa in Portogallo) potendo acquisire il doppio diploma.

Il corso ha l’obiettivo di formare figure professionali dotate di una preparazione di livello avanzato, opportunamente calibrata per l’esercizio di attività specialistiche sia nel settore delle scienze viticole che di quelle enologiche, garante di una certa padronanza e autonomia nello svolgimento della professione. Specifica attenzione è attribuita alla capacità di risoluzione di problemi complessi circa la 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. Tutte le informazioni sul corso sono disponibili al seguente link: <https://www.sve.unito.it>

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA (DAFNE)

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il Corso prepara alle professioni di Agronomi ed assimilati.

PIANO DI STUDI

CURRICULUM FONDAMENTALE

ANNO I

	sede	CFU
Chimica delle vinificazioni	Asti	9
Difesa della vite - Mod. Approfondimenti di entomologia	Asti	5
Difesa della vite - Mod. Approfondimenti di patologia viticola	Asti	5
Biologia e genetica della vite - mod. Biologia della vite	Asti	5
Biologia e genetica della vite - Mod. Genetica della vite	Asti	5
Innovazioni nei sistemi viticoli	Asti	6
Innovazioni in enologia - Mod. Tecnologie in enologia	Asti	6
Innovazioni in enologia - Mod. Analisi enologiche avanzate	Asti	5
Germoplasma e risorse ambientali in viticoltura	Asti	6
Metodi statistici per la ricerca	Asti	8



**DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI,
RISORSE NATURALI E INGEGNERIA (DAFNE)**
ANNO II

	sede	CFU
10 CFU a scelta tra:		
Enography	Asti	5
Fermentation microflora and territorial characterization	Asti	5
Packaging in the wine industry: performance, safety and sustainability	Milano	5
Microbial biotechnology in enology	Milano	5
Foods and beverages in the balanced diet	Milano	5
Tecnologie enologiche per le zone calde e aride degli ambienti mediterranei	Palermo	5
Tecnologie agroalimentari	Palermo	5
Biotecnologie microbiche	Sassari	5
Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti	Sassari	5
5 CFU a scelta tra:		
Grapevine ecophysiology	Alba	5
Vineyard management, environment and ripening	Alba	5
Sustainable viticulture	Milano	5
Gestione del vigneto in ambiente mediterraneo a clima caldo-arido	Palermo	5
Studi degli ambienti viticoli	Sassari	5
Viticulture pedology	Asti	5
Mechanic for precision viticulture	Asti	5
Advanced machinery and plant engineering in viticulture and enology	Milano	5
Tecniche di gestione dei suoli in ambiente caldo-arido	Palermo	5
Approfondimenti di patologia viticola	Palermo	5
CFU a libera scelta		10
Tirocinio		5
Prova finale		25
Insegnamenti a scelta		
Microbiologia degli starter enologici	Foggia	5
Legislazione vitivinicola	Foggia	5
Fisiologia e qualità della produzione viticola in clima caldo arido	Foggia	5
Marketing per la valorizzazione dei vini siciliani	Palermo	5
Secondari metabolites in grapevine	Alba	5
Basic of Remote sensing of agriculture	Asti	5

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA (DAFNE)

CURRICULUM TABLEGRAPE

ANNO I

Vedi Curriculum Fondamentale o Curriculum International

ANNO II

	sede	CFU
Tablegrape protected cultivation	Foggia	5
Tablegrape processing	Foggia	5
Tablegrape innovation	Palermo	5
Plant protection	Palermo	5
CFU a libera scelta		10
Tirocinio		5
Prova finale		25
Insegnamenti a scelta		
Microbiologia degli starter enologici	Foggia	5
Legislazione vitivinicola	Foggia	5
Fisiologia e qualità della produzione viticola in clima caldo arido	Foggia	5
Marketing per la valorizzazione dei vini siciliani	Palermo	5
Secondari metabolites in grapevine	Alba	5
Basic of Remote sensing of agriculture	Asti	5



**DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI,
RISORSE NATURALI E INGEGNERIA (DAFNE)**
CURRICULUM INTERNATIONAL
ANNO II

	sede	CFU
10 CFU a scelta tra:		
Enography	Asti	5
Fermentation microflora and territorial characterization	Asti	5
Packaging in the wine industry: performance, safety and sustainability	Milano	5
Microbial biotechnology in enology	Milano	5
Foods and beverages in the balanced diet	Milano	5
Tablegrape processing	Foggia	5
5 CFU a scelta tra:		
Grapevine ecophysiology	Alba	5
Vineyard management, environment and ripening	Alba	5
Sustainable viticulture	Milano	5
Tablegrape protected cultivation	Foggia	5
Plant growth regulators	Palermo	5
Plant growth regulators	Palermo	5
5 CFU a scelta tra:		
Viticulture pedology	Asti	5
Mechanic for precision viticulture	Asti	5
Advanced machinery and plant engineering in viticulture and enology	Milano	5
Plant protection	Palermo	5
Economics of food safety and nutrition	Foggia	5
CFU a libera scelta		10
5 CFU a scelta tra:		
Training work		5
Final exam		25
Tot. 2° anno		60

TIROCINIO

L'attività di tirocinio rappresenta un'esperienza pratica in laboratorio, in azienda o presso studi professionali, e viene svolta per un periodo di tempo quantificabile in circa tre o più mesi (pari a 250 ore per Scienze e Tecnologie Alimentari, 225 per Scienze e Tecnologie Agrarie, 150 ore per Ingegneria gestionale, 400 ore per Scienze Gastronomiche, 100 ore per i Corsi di Laurea Magistrali in Scienze e Tecnologie Agrarie, in Scienze e Tecnologie Alimentari e in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana).

Il tirocinio pratico-applicativo consente allo studente di verificare quanto appreso in un ambiente lavorativo ed apre gli spazi per possibili inserimenti lavorativi. Il tirocinio consiste nella partecipazione dello studente all'attività svolta nella struttura ospitante. Pertanto, la figura del tirocinante potrebbe essere assimilata ad una figura di supporto tecnico all'attività lavorativa in azienda o studio professionale o in laboratorio, consentendo così al laureando di entrare in contatto con la realtà del mondo del lavoro, onde completare la sua formazione teorico-pratica e professionale.

Sono circa 300 le aziende convenzionate con il Dipartimento DAFNE per lo svolgimento di attività di tirocinio consultabili al seguente link: <https://www.agraria.unifg.it/it/didattica/segreteria-didattica/tirocinio>

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI,
RISORSE NATURALI E INGEGNERIA (DAFNE)****CONTATTI****SEGRETERIA DIDATTICA**

Dott.ssa Valeria Gentile

tel +39 0881 589 301 - 308 - valeria.gentile@unifg.it

SERVIZIO FRONT-OFFICE

Il servizio di front-office della segreteria studenti, riceverà unicamente su prenotazione telefonica al numero +39 0881 338 555 il lunedì e il mercoledì dalle ore 9:00 alle ore 12:00.

SERVIZIO TUTORES (assistenza all'immatricolazione)

tel +39 0881 589248

SERVIZI DEL DIPARTIMENTO

Orientamento:

Prof.ssa Marcella Michela Giuliani - marcella.giuliani@unifg.it

Placement:

Prof.ssa Antonella Santillo - antonella.santillo@unifg.it

Internazionalizzazione: Prof. Luciano Beneduce - luciano.beneduce@unifg.it

SEDE CDS IN INGEGNERIA GESTIONALE

Istituto "Altamura-Da Vinci"

Via Rotundi, 4

tel +39 0881 720 806

**REFERENTE AMMINISTRATIVO, PER ORIENTAMENTO,
TUTORATO, PLACEMENT, PCTO (EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)**

Dott.ssa Lucia Melchiorre

tel +39 0881 589226 - lucia.melchiorre@unifg.it

Per tutte le informazioni sui Corsi di Studio del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria potete consultare il sito web: www.agraria.unifg.it