



UNIVERSITÀ  
DI FOGGIA



XR EXCELLENCE IN RESEARCH

# Dipartimento di SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE (SAFE)

GUIDA DELLO STUDENTE  
a.a. 2018/2019



## *Ci raccontiamo coi fatti, ci sosteniamo coi sogni.*

L'Università di Foggia, che ho l'onore di rappresentare come Rettore, si appresta a celebrare uno dei momenti più significativi della sua storia: l'anno prossimo, il 5 agosto 2019, l'Ateneo compirà i suoi primi 20 anni.

Un approdo o un decollo? Un traguardo importante ed emozionante: oggi, l'Università di Foggia è una realtà solida, con prospettive di lungo corso inimmaginabili al momento dell'avvio dei primi corsi di laurea di Agraria, Economia e Giurisprudenza.

Circa diecimila studenti: diecimila destini da sostenere, diecimila ambizioni da coltivare. Oltre settecento dipendenti a tempo indeterminato. Sei Dipartimenti, autonomi e capillarmente presenti sul territorio, che sostengono e da cui sono sostenuti: *Economia; Giurisprudenza; Medicina clinica e sperimentale*, recentemente insignito di "eccellenza" dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca scientifica; *Scienze agrarie, degli alimenti e dell'ambiente; Scienze mediche e chirurgiche; Studi Umanistici. Lettere, Beni culturali, Scienze della Formazione*. Trentasei Corsi di Laurea. Un positivo *trend* di immatricolazioni (nell'anno accademico 2016-2017, l'incremento percentuale è risultato secondo in Italia). Una reputazione scientifica e didattica ottima, unanime e consolidata, ai vertici della Puglia e del Mezzogiorno.

Primo Ateneo d'Italia per consistenza e numero di borse di studio erogate. Primo Ateneo d'Italia per il Programma doppia carriera di Studente/Atleta, che agevola il percorso accademico di chi ha deciso di intraprendere l'attività sportiva a livello agonistico nazionale e internazionale. Primo Ateneo del Mez-



zogiorno a introdurre un Corso di Laurea in *Scienze investigative*, con un piano di studi ritenuto all'avanguardia. Primo Ateneo del Mezzogiorno a introdurre un Corso di Laurea in *Scienze e Tecnologie Biomolecolari*, in collaborazione con la *Wolverhampton University* (con titolo riconosciuto in Italia e Regno Unito). Terzo Ateneo del Mezzogiorno per qualità della ricerca scientifica, stando alla classifica de *Il Sole 24Ore* - 2016/2017.

L'Università di Foggia è stato il primo Ateneo italiano, e il secondo in Europa, ad essere stato riconosciuto come "Istituto di Eccellenza nella Gestione delle Risorse Umane per la Ricerca", titolo rilasciato dalla Commissione Europea nel marzo 2010. Ciò ci ha permesso di utilizzare il logo HR, che da allora affianca quello istituzionale, avendo fatto propri alcuni principi dettati dall'Unione Europea per la sostenibilità della carriera dei ricercatori.

L'Università di Foggia non ha l'ambizione di raccontarsi in questa breve *brochure* informativa, ma di trasmettere a chi si appresta a scegliere il posto in cui studiare e diventare donna e uomo del futuro il valore della qualità dello studio, della didattica, supportata dal rapporto personale ed empatico con il docente (in numeri: 1 docente ogni 28 studenti), della ricerca scientifica, in un clima dinamico, al contempo regionale, nazionale e internazionale.

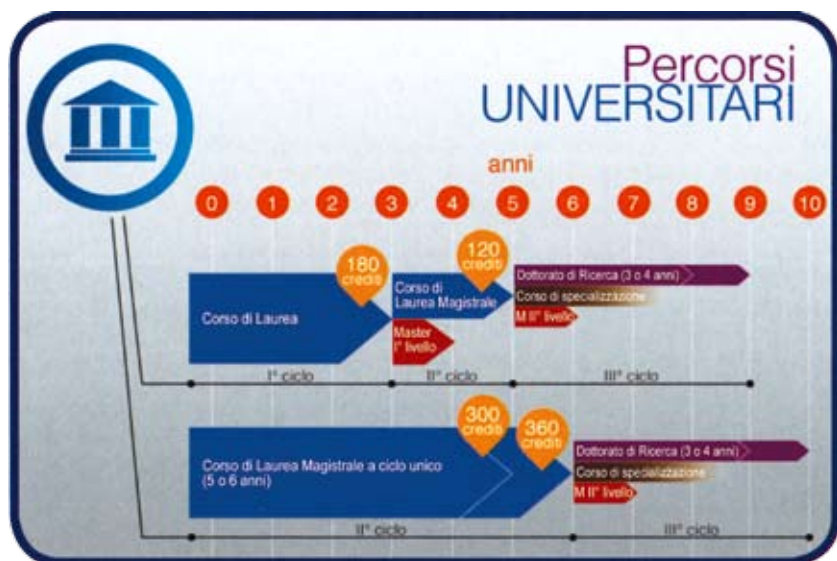
Scegliere l'Università di Foggia significa scegliere il valore, la tenacia, il talento, la cura di uomini in continua formazione. Un investimento prezioso, una scommessa gratificante, un "esercizio di qualità". Oggi per il futuro.

Prof. Maurizio Ricci  
*Rettore dell'Università di Foggia*



# PERCORSI UNIVERSITARI

- 21 CORSI DI LAUREA TRIENNALI
- 15 CORSI DI LAUREA MAGISTRALI
- DOTTORATI DI RICERCA
- CORSI DI SPECIALIZZAZIONE
- CORSI DI PERFEZIONAMENTO
- MASTER





## NOTIZIE UTILI

### CHI SIAMO

Siamo un'università giovane e dinamica con circa diecimila studenti. L'Università degli Studi di Foggia si è classificata al 2° posto tra le piccole università e al 15° posto in senso assoluto. (\*)

Negli ultimi anni sono state ampliate e consolidate le iniziative e le attività volte ad innovare e qualificare sempre di più la didattica, la ricerca, i servizi agli studenti, lo sviluppo dell'edilizia universitaria, del sistema informativo e di quello bibliotecario.

(\*) fonte graduatoria Censis giugno 2016

### DOVE SIAMO E COME RAGGIUNGERCI

#### Arrivare a Foggia e all'Università

##### In Treno

Foggia è servita da numerosi treni a lunga percorrenza (Trenitalia) nonché da una fitta rete di convogli regionali. Dalla stazione di Foggia è possibile raggiungere tutti i dipartimenti. Per info: Ferrovie dello Stato tel. 892021

##### In Auto

- Dal casello autostradale A14, uscita Foggia;
- Dal casello autostradale A16, uscita Candela

##### In Aereo

L'aeroporto più vicino è quello di Bari.

Dall'aeroporto si può: prendere la navetta dell'Alibus Bari-Foggia; prendere l'autobus fino alla stazione di Bari (ci sono autobus circa ogni ora), il tragitto fino alla stazione barese dura circa 30 minuti e costa 4 euro. Ci sono anche i taxi, ma possono essere piuttosto costosi, conviene quindi sempre concordare il prezzo prima di salire a bordo. Dalla stazione di Bari si prende il treno per Foggia. I treni veloci impiegano circa un'ora, quelli regionali quasi due ore.

### IL PALAZZO ATENEO

#### Via Gramsci 89/91 - Foggia

- Per chi arriva in treno dalla stazione di Foggia è possibile raggiungere Palazzo Ateneo con autobus (linea n. 31). Occorrono circa 20 minuti.
- In Auto dal casello A14 - dal casello A16

### DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE

#### Via Napoli 25 - Foggia

- Per chi arriva in treno dalla stazione di Foggia è possibile raggiungere il dipartimento in via Napoli autobus (linea n. 19) occorrono circa 15 minuti.
- In auto dal casello A14 - dal casello A16.



## NOTIZIE UTILI

### L' ATENEIO

Ateneo è sinonimo di università. Nell'accezione moderna è il luogo della governance, dove hanno sede il rettore, gli organi collegiali e gli uffici centrali amministrativi.

### UFFICIO PER LE RELAZIONI CON IL PUBBLICO (URP)

L'Ufficio per le Relazioni con il Pubblico (URP) fornisce informazioni e servizi. Tramite l'URP è possibile inoltre segnalare i disservizi dell'amministrazione.

Attraverso il diritto di accesso e di informazione, l'URP realizza il principio della trasparenza, agevolando la partecipazione di tutti all'attività amministrativa, fornisce informazioni sull'organizzazione interna dell'Università e illustra la normativa in materia di privacy, autocertificazione e semplificazione amministrativa; inoltre promuove la comunicazione interna e la conoscenza dei principi della comunicazione istituzionale.

L'Ufficio per le Relazioni con il pubblico (URP) dell'Università di Foggia è al piano terra del Palazzo Ateneo, in via Gramsci 89/91 - 71122 Foggia.

Recapiti: Tel. 0881 338415-506-315  
E-mail [urp@unifg.it](mailto:urp@unifg.it) PEC [urp@cert.unifg.it](mailto:urp@cert.unifg.it)

### Orario di ricevimento:

dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00

### I DIPARTIMENTI

Sono le strutture organizzative fondamentali in cui si articola l'Università, nelle quali vengono svolte attività didattiche/formative e di ricerca scientifica. L'Università degli Studi di Foggia è organizzata in sei dipartimenti.

### I CORSI DI LAUREA DI PRIMO LIVELLO (TRIENNALE), I CORSI DI LAUREA DI SECONDO LIVELLO (MAGISTRALE) E I CORSI DI LAUREA MAGISTRALE A CICLO UNICO

Il corso di laurea triennale, costituisce il primo livello degli studi universitari, ha lo scopo di assicurare una preparazione teorica di base, integrata con una formazione professionalizzante che permetta un adeguato inserimento nel mondo del lavoro. Il conseguimento del titolo di laurea di primo livello o triennale corrisponde a 180 CFU, alla fine del percorso di studi si ottiene la qualifica di Dottore.

Il corso di laurea magistrale, costituisce il livello degli studi universitari, dura due anni ed è rivolto a coloro che intendono conseguire una formazione di livello avanzato. Il conseguimento del titolo di laurea magistrale corrisponde ad ulteriori 120 CFU, alla fine del percorso di studi si ottiene la qualifica di Dottore Magistrale.

Il corso di laurea magistrale a ciclo unico si articola in un ciclo di 5 o 6 anni, corrispondenti a 300 o 360 CFU, alla fine del percorso di studi si ottiene la qualifica di Dottore Magistrale.

### I CFU

CFU (Credito Formativo Universitario) è l'unità di misura che indica la quantità lavoro (lezioni, esercitazioni, laboratori, seminari, tirocini, studio a casa) richiesta allo studente per acquisire conoscenze ed abilità. Un CFU corrisponde a 25 ore di lavoro. I CFU si acquisiscono con il superamento dell'esame o altra prova di verifica. Tutti gli studenti che superano un esame, per es., di 8 crediti, maturano lo stesso numero di crediti, ossia 8. La valutazione che conseguono potrebbe invece essere diversa (da 18/30 a 30/30 e lode).

Pertanto, in riferimento allo stesso esame, tutti gli studenti maturano lo stesso numero di crediti, ma possono conseguire una diversa valutazione.

### COME CI SI IMMATRICOLA AD UN CORSO DI LAUREA

Per l'immatricolazione ad un Corso di laurea o ad un Corso di laurea ma-

gistrale a ciclo unico occorre essere muniti del Diploma di scuola media superiore.

I termini per effettuare le immatricolazioni sono i seguenti:

- Corsi di laurea ad accesso libero, dal 1 luglio al 31 ottobre. Dall'1 novembre ed entro il 30 dicembre dell'anno accademico in corso, è concessa l'immatricolazione tardiva, previa corresponsione dell'indennità progressiva di mora.
- Corsi di laurea a numero programmato, previo superamento del test, entro i termini riportati nei rispettivi bandi di ammissione.
- Corsi di laurea a numero programmato con accesso in ordine cronologico con test non selettivo.

### IL TEST DI VERIFICA DELLA PREPARAZIONE INIZIALE

Il D.M. 270/04 rende obbligatoria la verifica della preparazione iniziale (VPI) per gli studenti che si immatricolano ad un corso di laurea ad accesso libero o programmato con accesso in ordine cronologico. La VPI viene effettuata mediante un test a risposta multipla che non preclude in alcun caso l'iscrizione al corso di laurea prescelto. L'iscrizione al test è contestuale all'immatricolazione al corso di laurea. qualora la prova non venisse superata, sarà assegnato allo studente un obbligo formativo aggiuntivo che potrà prevedere attività di recupero e ulteriori prove di verifica da sostenere entro un determinato periodo di tempo.

## LE BORSE DI STUDIO

L'ADISU Puglia, l'Agenzia regionale per il diritto allo studio universitario, bandisce i concorsi per accedere alle borse di studio.

Il bando viene emanato in genere nel mese di luglio e pubblicato sul sito ADISU Puglia - sede territoriale di Foggia.

## INFORMAZIONI SULLE TASSE UNIVERSITARIE

Per tutte le informazioni relative alle tasse universitarie occorre rivolgersi alla segreteria studenti del proprio dipartimento.

## GLI ORARI DELLE LEZIONI, LE DATE E GLI ORARI DEGLI ESAMI E L'ORARIO DI RICEVIMENTO DEI PROFESSORI

Ciascun docente ha una propria "bacheca elettronica" alla quale è possibile accedere dal sito del proprio dipartimento. Le stesse informazioni sono anche riportate nelle bacheche fisiche site nell'atrio del dipartimento.

## ESAMI ED APPELLI

Gli esami possono essere sostenuti durante gli appelli prefissati all'inizio di ogni anno accademico, ma in ogni caso mai prima della fine del modulo(\*) relativo. L'appello è la data in cui è possibile sostenere un esame. Ogni anno accademico prevede, per ciascun insegnamento, un certo numero di appelli grazie ai quali lo studente potrà gestire, nella maniera che ritiene più opportuna, la programmazione temporale del

proprio studio e dei propri esami.

(\*) ore di lavoro (lezioni, esercitazioni, laboratori, seminari, studio individuale). Ad ogni modulo corrisponde un numero di crediti, ogni insegnamento può essere formato da uno o più moduli.

## L'ISCRIZIONE AGLI ESAMI

L'iscrizione avviene per via telematica, tramite l'apposita piattaforma.

I dati necessari ad effettuare l'accesso al sistema sono Matricola e Password iniziale.

La password iniziale per consentire l'accesso viene rilasciata, contestualmente al libretto universitario, presso le rispettive segreterie studenti. Mediante tale password iniziale è possibile accedere ai dati della propria carriera ed effettuare la prenotazione agli esami.

## GLI ESAMI PROPEDEUTICI

Sono esami ed insegnamenti che occorre sostenere e superare prima di affrontare esami successivi.

## I TIROCINI

Il tirocinio è un'esperienza formativa che lo studente svolge presso una struttura convenzionata con l'Università (ente o azienda) per conoscere direttamente il mondo del lavoro.

Il tirocinio deve essere svolto nell'anno di corso previsto nel piano didattico.

Al tirocinio previsto è riconosciuto un numero di crediti formativi universitari (CFU).

Il tirocinio ha lo scopo "di realizzare



momenti di alternanza fra studio e lavoro nell'ambito dei processi formativi e di agevolare le scelte professionali mediante la conoscenza diretta del mondo del lavoro".

Dal punto di vista dello studente può avere più finalità: quella orientativa, che mira prevalentemente a far conoscere la realtà del mondo del lavoro tramite contatto diretto; quella formativa, che permette di approfondire, verificare ed ampliare l'apprendimento ricevuto dal corso di laurea.

Per l'Università è un'occasione per verificare la congruenza tra i percorsi formativi dei corsi di laurea e gli sbocchi potenziali cui gli studenti aspirano.

Dal punto di vista dell'azienda, il tirocinio costituisce una vantaggiosa opportunità di scambio con giovani portatori di conoscenze scientifiche aggiornate e costituisce altresì un'opportunità di formare "giovani talenti" da inserire eventualmente in forma stabile nel proprio organico.

Il tirocinio non rappresenta un rapporto di lavoro. Deve essere il risultato dell'incontro fra l'interesse manifestato dallo studente per la disciplina nell'ambito della quale intende svolgere il tirocinio, la disponibilità del Docente Tutor ad individuare e progettare l'attività formativa da svolgere, la possibilità di svolgere tale attività in una azienda.

Il rapporto tra Università ed "azienda" si formalizza attraverso una convenzione alla quale dovrà essere allegato un Progetto Formativo.

## RESIDENZE UNIVERSITARIE

L'ADISU Puglia - sede di Foggia mette a disposizione 160 posti letto nelle residenze:

- FRANCESCO MARCONE  
Via Alfredo Guglielmi, 8
- MARINA MAZZEI  
via Giuseppe Maria Galanti, 2/2

L'Università di Foggia tra i diversi servizi offre anche quello di Cerco Alloggio.

Il portale incentiva il contatto diretto tra proprietari privati di case di qualità e gli studenti universitari e trasfertisti in ricerca di un alloggio.

Link di riferimento: <https://www.unifg.it/unifg-comunica/alloggi-e-mense/cerco-alloggio>

## LE MENSE UNIVERSITARIE

ADISU Puglia sede di Foggia. Le mense universitarie sono dislocate nei pressi dei Dipartimenti dell'Università di Foggia:

- Via Napoli n. 107  
tel. +39 0881 688 658
- Via Galliani, 4  
mob. +39 347 531 4012
- Via Giuseppe Maria Galanti n. 2/2  
c/o Residenza MARINA MAZZEI  
tel. +39 0881 335 401
- Via Alfredo Guglielmi n. 8  
c/o Residenza FRANCESCO MARCONE  
tel. +39 0881 883 401
- Bar dell'Università.  
Punto di ristoro cortile Giurisprudenza.

## L'ORIENTAMENTO

È un servizio a disposizione degli studenti che intendono iscriversi ad un corso di laurea triennale, magistrale o magistrale a ciclo unico dell'Università degli Studi di Foggia.

Il servizio è rivolto anche a coloro che sono indecisi sulla scelta del percorso formativo universitario o che hanno bisogno di informazioni per confermare o meno la propria scelta.

### **Orientamento Servizio di Ateneo**

L'orientamento si realizza attraverso tre diversi step:

#### IN ENTRATA

##### **per chi deve immatricolarsi**

Attraverso la consulenza di personale qualificato è offerto allo studente un supporto utile per maturare una scelta di studio consapevole, orientata all'individuazione delle attitudini e degli interessi personali e garantisce un sostegno per superare le eventuali difficoltà



legate all'inserimento nella comunità universitaria.

La consulenza in presenza e on-line riserva una particolare attenzione all'offerta formativa, ai servizi di Ateneo; alle procedure relative all'immatricolazione e all'iscrizione.

#### IN ITINERE

##### **per gli iscritti**

Per supportare il percorso degli studenti universitari si prevedono colloqui, con il supporto dei docenti delegati all'orientamento, per ritrovare slancio e motivazione allo studio dopo qualche difficoltà o insuccesso negli esami e proseguire la carriera universitaria con maggior consapevolezza e capacità di utilizzare servizi disponibili.

L'Università mette a disposizione tutor didattici, studenti tutor e manager didattici.

#### IN USCITA

##### **per i laureati**

Al termine degli studi l'orientamento accompagna nella transizione dall'Università al mondo del lavoro. Il servizio Placement aiuta i laureati a fruire dei servizi a loro disposizione in particolare: tirocini, incrocio domanda/ offerta di lavoro, laboratori tematici e consulenze individuali condotti da professionisti.



# STUDENTI CON DISABILITÀ E DSA

## ACCOGLIENZA E SERVIZI

### TUTORATO ALLA PARI

Gli studenti con disabilità o con DSA, sulla base delle loro esigenze specifiche, possono richiedere il sostegno didattico attraverso l'affiancamento di un tutor alla pari.

Il tutorato alla pari consiste in attività di affiancamento individuale da parte di studenti dell'Ateneo di Foggia a favore dei propri colleghi/e con disabilità e DSA, per agevolare la loro partecipazione alla vita universitaria.

Le prestazioni offerte consistono nell'assicurare la presenza dello studente tutor per un massimo di 150 ore retribuite, per anno accademico, su specifica richiesta degli studenti con disabilità e DSA.

Sono previste attività diverse: affiancamento in aula, aiuto finalizzato allo studio individuale, sostegno nella partecipazione attiva alla vita universitaria.

### SUSSIDI O ATTREZZATURE DIDATTICHE SPECIFICHE

Sono a disposizione strumenti tecnologici e sussidi didattici che garantiscono pari opportunità di studio, apprendimento e ricerca.

### BIBLIOTECA

Tutte le biblioteche sono accessibili agli utenti con disabilità e dispongono di posti riservati e di postazioni multimediali specifiche.

### LIBRO PARLATO

Presso il Dipartimento di Studi Umanistici, grazie alla Convenzione con l'Associazione Amici del Libro Parlato per i Ciechi d'Italia "Robert Hollman" ONLUS ed il Lions Club Foggia "Umberto Giordano", è attiva una postazione dedicata agli studenti che, per disabilità fisiche o sensoriali, non siano in grado di leggere autonomamente (in particolare i non vedenti, gli ipovedenti gravi e i dislessici).

Si può accedere al servizio di consultazione e ascolto dei libri in catalogo, previa prenotazione via mail all'indirizzo: areabiblioteche@unifg.it.

#### POSTAZIONE PER DISABILI VISIVI PRESSO IL POLO BIOMEDICO

Per i disabili non vedenti e ipovedenti è attiva una postazione che consentirà agli studenti la lettura di testi stampati e la loro riproduzione in voce.

Supporto di un interprete della lingua dei segni LIS.

Agli studenti non udenti segnanti, perché possano partecipare alle lezioni e comunicare facilmente con i docenti, è

offerto il supporto di un interprete della lingua dei segni.

#### AUSILI ALLA MOBILITÀ

Sono garantiti ausili per facilitare gli spostamenti.

#### ORIENTAMENTO

Agli studenti con disabilità e DSA delle scuole superiori di secondo grado, è fornito un servizio di orientamento, di supporto nella scelta del percorso di studi, che dia loro effettive possibilità di inserimento nel mercato del lavoro, anche in considerazione delle caratteristiche personali.





# STUDIARE ALL'ESTERO

## PROGRAMMA ERASMUS+ PER STUDIO

Permette agli studenti di trascorrere un periodo di studi presso una Università di uno dei Paesi partecipanti al Programma, che abbia firmato un accordo bilaterale con l'Università di Foggia.

Lo studente Erasmus+, che può ricevere un contributo comunitario ad hoc oppure beneficiare solamente dello status Erasmus+ (senza borsa), ha la possibilità di seguire corsi e di usufruire delle strutture disponibili presso l'Università ospitante senza ulteriori tasse di iscrizione, con la garanzia del riconoscimento del periodo di studio all'estero tramite il trasferimento dei rispettivi crediti.

Il Programma Erasmus+ consente di vivere esperienze culturali all'estero, di conoscere sistemi di istruzione superiore diversi dal nostro, di perfezio-



nare la conoscenza di almeno un'altra lingua e di incontrare giovani di altri Paesi, partecipando così attivamente alla costruzione di un'Europa sempre più unita.

All'interno dei 28 paesi europei con 632 Università partner viene assicurata, oltre al pieno riconoscimento degli esami sostenuti all'estero, agli studenti che lo richiedono, una serie di misure finalizzate a gravare il meno possibile sui bilanci familiari e consentire a tutti di svolgere un'esperienza all'estero.

Possono partecipare gli studenti iscritti ad un anno successivo al primo.

## PROGRAMMA ERASMUS+ PERTIROCINIO

Il Programma Erasmus+, prevede la possibilità per gli studenti universitari regolarmente iscritti al I°, II° o III° ciclo di studi, di effettuare un tirocinio presso un'impresa, un centro di ricerca o di formazione (escluse le istituzioni europee o le organizzazioni che gestiscono programmi europei) presenti in uno dei paesi europei partecipanti al Programma.

Il tirocinante avrà così l'opportunità di acquisire competenze specifiche e una migliore comprensione della cultura socio-economica del Paese ospitante e

potrà ricevere per il periodo di tirocinio un contributo comunitario ad hoc.

La permanenza presso l'ente ospitante non può essere inferiore a 2 mesi.

Paesi partecipanti al Programma Erasmus+:

- i 28 Stati membri dell'Unione Europea;
- i Paesi extra-UE aderenti al Programma: Ex Repubblica Jugoslava di Macedonia; Islanda; Liechtenstein; Norvegia; Turchia.

Possono partecipare gli studenti iscritti anche al primo anno.





# DOPPIA CARRIERA STUDENTE/ATLETA

L'Università degli Studi di Foggia, di concerto con il Centro Universitario Sportivo di Foggia, al fine di perseguire la finalità di diffusione della cultura dello sport nell'ambito della più generale promozione dello sviluppo della persona, nel rispetto dei principi dettati dall'art. 2 Cost. ed in conformità a quanto disposto dalla Carta Europea dello Sport e dalle Linee guida europee sulla doppia carriera, adottate a Bruxelles il 16 novembre 2012, prevede per ciascun anno accademico che atleti, allenatori e arbitri d'interesse internazionale vengano ammessi al Programma "Doppia Carriera".

## **Possono presentare domanda di ammissione al Programma:**

- i campioni olimpici, paraolimpici, assoluti o di categoria (italiani, europei o mondiali) nelle discipline olimpiche e/o paraolimpiche invernali ed estive che risultano iscritti o che si iscrivano ad uno dei corsi di studio dell'Università degli Studi di Foggia nell'anno successivo al conseguimento del titolo sportivo;
- gli atleti, gli allenatori e gli arbitri

convocati dalla Federazione di appartenenza per rappresentare l'Italia nelle discipline olimpiche e/o paraolimpiche invernali ed estive e che risultano iscritti o che si iscrivano ad uno dei corsi di studio dell'Università degli Studi di Foggia nell'anno successivo alla convocazione.

## **Lo studente avrà diritto a:**

- iscriversi in regime di tempo parziale
- chiedere l'esonero dalle tasse universitarie (art. 5);
- chiedere l'assegnazione di un tutor;
- presentare in seduta di esame l'attestazione della Commissione valutatrice comprovante la qualifica di Studente in Doppia Carriera;
- concordare con il docente una diversa data d'esame qualora quella già fissata nel calendario accademico coincida o rientri nei cinque giorni precedenti o successivi alla data di una competizione internazionale cui lo studente è stato convocato a partecipare, così come attestato dalla federazione di appartenenza o dal CONI provinciale.



# CENTRO LINGUISTICO DI ATENEО

È un centro di Ateneo che eroga servizi per la didattica e la ricerca finalizzati all'apprendimento delle lingue straniere.

I corsi sono rivolti a studenti dell'Università di Foggia, personale dell'Università di Foggia, laureati dell'Università di Foggia e utenti esterni.

## Nel perseguimento dei propri obiettivi il CLA:

- organizza corsi di lingua italiana per studenti stranieri iscritti presso l'Università degli Studi di Foggia o ospiti dell'Università nell'ambito di programmi di scambio internazionali;
- offre spazi dotati delle più moderne tecnologie multimediali per l'autoapprendimento;
- coordina le attività per il rilascio delle certificazioni linguistiche riconosciute a livello europeo;
- organizza, corsi finalizzati al conseguimento delle certificazioni di Lingua francese, di Lingua spagnola e Lingua Inglese.







# PIATTAFORMA E-LEARNING CORSI BLENDED E MOOC

Presso l'Università di Foggia sono disponibili corsi di Laurea Triennali e Master in modalità blended ovvero erogati integrando formazione d'aula e servizi e-learning.

L'organizzazione dell'attività didattica e di supporto on-line è coordinata dal CEA - Centro E-Learning di Ateneo.

Per lo svolgimento dell'attività on-line è disponibile un portale dedicato ai corsi Blended.

Attraverso il portale MOOC EduOpen,

l'Università di Foggia offre un servizio di orientamento in entrata, completamente gratuito, che permette agli studenti di approfondire le discipline e i saperi di base per l'accesso all'Università. In particolare, i corsi MOOC disponibili sono propedeutici al superamento delle prove di valutazione iniziale nel caso dei Corsi di Laurea Triennali e di preparazione ai test di ammissione nel caso dei corsi ad accesso programmato, come i corsi di Area Medica.



# DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, DEGLI ALIMENTI E DELL'AMBIENTE (SAFE)





UNIVERSITÀ  
DI FOGGIA



# CORSI DI LAUREA

- SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE
- SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
- SCIENZE GASTRONOMICHE
- INGEGNERIA DEI SISTEMI LOGISTICI PER L'AGRO-ALIMENTARE  
(Interateneo con il Politecnico di Bari)





# ISCRIZIONE E REQUISITI DI AMMISSIONE

**Per l'accesso ai corsi di laurea universitari triennali** del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Foggia per l'anno accademico 2018/19, è necessario il superamento di un **concorso di ammissione previsto per fine Settembre**.

Il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, per l'a.a. 2018/19, 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 la preparazione al concorso di ammissione.

**La prova di ammissione** per i corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e in Scienze e Tecnologie Agrarie verterà su quattro sezioni:

- area chimica, area biologica, area fisica e area matematica

**I corsi di Laurea in Scienze Gastronomiche ed in Ingegneria dei Sistemi Logistici per l'Agroalimentare** sono corsi a numero programmato a livello locale e con accesso in ordine cronologico che 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 materie di matematica, chimica e biologia per il CdL in Scienze Gastronomiche e nelle materie di matematica, chimica e fisica per il CdL in Ingegneria dei Sistemi Logistici per l'Agroalimentare.

# CORSO DI LAUREA

# SCIENZE E

# TECNOLOGIE AGRARIE

## CLASSE L-25

### 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 ed animale, 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 possiederà 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 DI (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 fornisce, inoltre, conoscenze e competenze per la prosecuzione degli studi di Corsi di Laurea Magistrale, Master di I livello, Corsi di Perfezionamento.

# CORSO DI LAUREA SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE

CLASSE L-25

PIANO DI STUDI	
PRIMO ANNO	
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

PIANO DI STUDI	
SECONDO ANNO	
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

PIANO DI STUDI	
TERZO ANNO	
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

# SCIENZE E

# TECNOLOGIE ALIMENTARI

## CLASSE L-26

### OBIETTIVI FORMATIVI

Il Corso di Laurea in Scienze Tecnologie Alimentari (STA) prepara alla professione di Tecnico dei prodotti alimentari. Il corso 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 è completata da un periodo di tirocinio pratico presso industrie alimentari, studi professionali o laboratori interni al Dipartimento.

### IL CORSO PREPARA ALLA PROFESSIONE DI (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.

**CORSO DI LAUREA**  
**SCIENZE E**  
**TECNOLOGIE ALIMENTARI**  
 CLASSE L-26

PIANO DI STUDI	
PRIMO ANNO	
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

PIANO DI STUDI	
TERZO ANNO	
I SEMESTRE	CFU
Gestione della qualità e processi innovativi	7
Processi della tecnologia alimentare	9
Microbiologia industriale	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

PIANO DI STUDI	
SECONDO ANNO	
I SEMESTRE	CFU
Impianti per trasformazioni alimentari	6
Biochimica vegetale e comparata	8
Insegnamento integrato di Produzioni vegetali alimentari	10
Insegnamento integrato di Chimica analitica - Chimica analitica delle titolazioni volumetriche	10
II SEMESTRE	CFU
Produzioni animali	8
Operazioni unitarie	7
Insegnamento Integrato di Difesa delle derrate agro-alimentari	10
Microbiologia alimentare	8



# CORSO DI LAUREA

# SCIENZE

# GASTRONOMICHE

## CLASSE L-26

### 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 trasformazione, 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 un'emergente figura 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, cultura, religione, economia e politica.

Si tratta di un professionista con numerose e variegate competenze.

La professione del gastronomo è, tra l'altro 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, quindi, 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  
DI (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)

**CORSO DI LAUREA**  
**SCIENZE**  
**GASTRONOMICHE**  
 CLASSE L-26

PIANO DI STUDI	
PRIMO ANNO	
<b>I SEMESTRE</b>	<b>CFU</b>
Insegnamento Integrato di Matematica, elaborazione dati e nozioni di e-commerce	<b>12</b>
Insegnamento Integrato di Chimica per la gastronomia	<b>10</b>
Lingua Inglese	<b>6</b>
<b>II SEMESTRE CFU</b>	
Insegnamento Integrato di Economia e marketing dei prodotti alimentari	<b>12</b>
Insegnamento Integrato di Produzioni vegetali tipiche di qualità	<b>10</b>
Insegnamento Integrato di Prevenzione della contaminazione da insetti, dello sviluppo fungino e delle micotossine	<b>10</b>

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

PIANO DI STUDI	
TERZO ANNO	
<b>I SEMESTRE</b>	<b>CFU</b>
Gestione della qualità nel settore gastronomico	<b>6</b>
Microbiologia degli alimenti cotti e trasformati	<b>6</b>
Analisi sensoriale	<b>6</b>
Comunicazione ed educazione alimentare	<b>6</b>
Dietologia, allergie ed intolleranze alimentari	<b>6</b>
<b>II SEMESTRE</b>	<b>CFU</b>
Sicurezza ed ispezione alimentare nel settore gastronomico	<b>6</b>
Attività a scelta dello studente	<b>4</b>
Tirocinio	<b>16</b>
Prova finale	<b>4</b>

# CORSO DI LAUREA

# INGEGNERIA

# DEI SISTEMI LOGISTICI

# PER L'AGRO-ALIMENTARE

## CLASSE L-9

### OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso di laurea in Ingegneria dei sistemi Logistici per l'Agroalimentare unico in Italia, si pone come obiettivo generale quello di formare un ingegnere gestionale, capace di affrontare problemi di configurazione ed analisi di processi tecnologici, di impianti e di organizzazione di impresa, sia nell'ambito della impresa di produzione, sia nell'ambito dell'impresa dei servizi, con competenze specifiche nel settore della logistica. La logistica rappresenta l'insieme delle attività organizzative, gestionali e strategiche che governano nell'azienda i flussi di materiali e delle relative informazioni dalle origini presso i fornitori fino alla consegna dei prodotti finiti ai clienti e al servizio post-vendita.

Tale figura possiederà tutti gli strumenti cognitivi necessari per affrontare in modo sistemico ed analitico i problemi indicati, ponendosi al vertice della gestione di magazzini e piattaforme di movimentazione. Il Corso di Laurea è interateneo, erogato in sinergia fra l'Università degli Studi di Foggia ed il Politecnico di Bari.

### REQUISITI DI ACCESSO

È un corso a numero programmato a livello locale e con accesso in ordine cronologico che non prevede test selettivo di ingresso, le cui modalità di iscrizione saranno pubblicate entro la fine di luglio 2018 sul sito [www.agraria.unifg.it](http://www.agraria.unifg.it). Il numero programmato di accessi al primo anno di corso è fissato in 100 studenti.

Per l'iscrizione al CdL è consigliata un'adeguata conoscenza nelle materie di base, quali matematica, chimica e fisica per la cui preparazione si potranno eventualmente utilizzare 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.

Prima dell'immatricolazione, gli studenti saranno sottoposti a verifica delle conoscenze iniziali per l'accertamento degli OFA (obblighi formativi aggiuntivi) nelle materie di matematica, chimica e fisica, e quelli che evidenzino lacune formative nelle suddette discipline potranno colmare le stesse mediante la frequenza di corsi di recupero svolti in aula o somministrati in modalità frontale e/o e-learning e/o MOOC.



È in fase di riprogettazione in piano di studio del corso di Laurea in Ingegneria dei sistemi logistici per l'agroalimentare al fine di sviluppare il corso di studi interattivo secondo l'approccio di Industria 4.0, incorporando progressivamente crescenti livelli di digitalizzazione dei processi di progettazione, produzione, trasformazione e gestione delle logistica in ambito agroalimentare e industriale.

Un'esperienza unica in Italia, che intende fornire agli studenti la capacità di orientarsi in questa svolta epocale, formandosi sugli strumenti ingegneristici per l'Industria 4.0. Saranno studiate tecnologie e processi pro-

duttivi e logistici innovativi, conciliando le grandi sfide della Fabbrica del Futuro con il ruolo assunto dal fattore umano.

#### IL CORSO PREPARA ALLA PROFESSIONE DI (codifiche ISTAT):

- TECNICI della produzione di servizi (3.1.5.5.0)
- TECNICI dell'organizzazione del traffico ferroviario (3.1.6.4.0)
- TECNICI dell'organizzazione del traffico portuale (3.1.6.5.0)



# TIROCINIO

La relazione di tirocinio, frutto in generale di un'esperienza pratica in laboratorio, in azienda o presso studi professionali, viene svolta per un periodo di tempo quantificabile in circa tre mesi o più (pari a 250 ore per Scienze e Tecnologie Alimentari, 225 per gli altri corsi di laurea, 150 ore per Ingegneria dei Sistemi Logistici per l'agro-alimentare e 400 ore per Scienze Gastronomiche). La relazione finale, con i suoi contenuti, deve essere congrua con il periodo di svolgimento del tirocinio e con l'impegno (4 CFU) destinato alla preparazione e stesura della relazione.

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 SAFE per lo svolgimento di attività di tirocinio consultabili al seguente link: <http://www.agraria.unifg.it/it/didattica/segreteria-didattica/tirocinio>



## PROGETTO DIOR

Dal 2009 il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente 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 attraverso due percorsi di orientamento attivo, percorso ADVANCED e percorso Progress, tende a favorire il passaggio degli studenti delle classi quarte e quinte dalla scuola superiore all'università attraverso 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 percorso ADVANCED prevede la frequenza degli studenti a specifici moduli formativi degli insegnamenti del primo anno dei corsi di laurea del Dipartimento, secondo la convenzione stipulata tra Università e i 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'immatricolazio-

ne ai corsi di studio attivati presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, previo superamento di un test selettivo per i corsi di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e Scienze e Tecnologie Alimentari e non selettivo per i corsi di laurea in Ingegneria dei Sistemi Logistici per l'Agroalimentare e Scienze Gastronomiche.

Il percorso Progress è un percorso di formazione e di ricerca-azione di docenti sperimentatori e di studenti del triennio, che il Dipartimento realizza dal 2009 in collaborazione con un rete di Istituti di Istruzione Secondaria di Foggia e provincia.





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, e 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 intende sviluppare negli studenti 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.





# CORSI DI LAUREA MAGISTRALE

- **SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE**
- **SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**
- **SCIENZE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA**  
(Interdipartimentale con i Dipartimenti di Area Medica)
- **SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE**  
(Interateneo con le Università di Milano, Torino, Palermo, Sassari)

Per i Corsi di Laurea Magistrale una commissione sarà preposta all'accertamento della preparazione individuale di tutti i candidati, quale che sia il titolo di laurea già conseguito, mediante una prova di accesso. La Commissione esaminatrice

procede alla valutazione delle richieste di ammissione ed all'espletamento delle prove d'ingresso due volte l'anno ed in particolare entro il mese di ottobre ed entro il mese di gennaio dell'anno successivo.

# CORSO DI LAUREA MAGISTRALE

# SCIENZE E

# TECNOLOGIE AGRARIE

CLASSE LM-69

## 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 complesso integrato di conoscenze, competenze ed abilità, nonché fornire padronanza ed 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 la progettazione e la gestione di sistemi produttivi agrari, in stretto rapporto al contesto territoriale, nei suoi risvolti produttivi, aziendali, socio-economici ed ambientali, adottando rigorose metodologie di lavoro e strumenti tecnologici adeguati ed innovativi.

## IL CORSO PREPARA ALLA PROFESSIONE DI (codifiche ISTAT):

- AGRONOMI E FORESTALI (2.3.1.3.0)



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

**CORSO DI LAUREA MAGISTRALE**  
**SCIENZE E**  
**TECNOLOGIE AGRARIE**  
 CLASSE LM-69

PIANO DI STUDI	
PRIMO ANNO	
I SEMESTRE	CFU
Ecofisiologia delle colture agrarie	<b>6</b>
Gestione della qualità nelle colture orticole	<b>6</b>
Impianti per il condizionamento dei prodotti ortofrutticoli freschi e della IV gamma	<b>8</b>
Lingua inglese scientifica	<b>3</b>
Attività a scelta dello studente	<b>4</b>
II SEMESTRE	CFU
Agronomia ambientale e territoriale	<b>8</b>
Economia e politica di gestione del territorio	<b>6</b>
Insegnamento Integrato di Zootecnia sostenibile e sanità animale	<b>12</b>
Attività a scelta dello studente	<b>4</b>

PIANO DI STUDI	
SECONDO ANNO	
I SEMESTRE	CFU
Patologia dei prodotti vegetali	<b>7</b>
Insegnamento Integrato di Gestione sostenibile della fertilità del suolo e delle biomasse	<b>10</b>
Biotechnologie e miglioramento genetico vegetale	<b>6</b>
II SEMESTRE	CFU
Entomologia agraria e controllo integrato negli agro-ecosistemi sostenibili	<b>6</b>
Pianificazione del territorio rurale	<b>6</b>
Ulteriori attività formative	<b>1</b>
Prova finale	<b>27</b>



# CORSO DI LAUREA MAGISTRALE

# SCIENZE E TECNOLOGIE

# ALIMENTARI

CLASSE LM-70

## 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 shelf-life 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.

## IL CORSO PREPARA ALLA PROFESSIONE DI (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.

# CORSO DI LAUREA MAGISTRALE SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

CLASSE LM-70

PIANO DI STUDI	
PRIMO ANNO	
<b>I SEMESTRE</b>	<b>CFU</b>
Microbiologia degli alimenti fermentati	7
Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	6
Insegnamento Integrato di Produzioni animali e vegetali	12
Macchine e impianti II	6
<b>II SEMESTRE</b>	<b>CFU</b>
Metodiche analitiche avanzate	10
Insegnamento Integrato di Chimica organica applicata e biochimica degli alimenti	10
Tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti agroalimentari II	6

PIANO DI STUDI	
SECONDO ANNO	
<b>I SEMESTRE</b>	<b>CFU</b>
Gestione della qualità II	5
Gestione strategica delle imprese agro-alimentari	8
Metodi innovativi per il controllo dei microrganismi e microbiologia predittiva	6
Scelte libere	4
<b>II SEMESTRE</b>	<b>CFU</b>
Processi della tecnologia alimentare II	8
Scelte libere	4
Ulteriori attività formative	1
Prova finale	27



# CORSO DI LAUREA MAGISTRALE

# SCIENZE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA

## CLASSE LM-61

### OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso ha l'obiettivo di formare figure professionali con competenze di livello avanzato per l'esercizio di attività di elevata qualificazione nell'ambito dell'alimentazione e nutrizione umana. Il laureato sarà in grado di integrare le conoscenze acquisite e di risolvere problematiche in contesti interdisciplinari allo scopo di:

- gestire le complesse relazioni tra dieta e stato di salute;
- utilizzare le nuove tecnologie applicate all'alimentazione e nutrizione umana al fine di valutare e migliorare qualità nutrizionale e sicurezza alimentare.

È prevista la realizzazione di una tesi di laurea sperimentale, sia presso laboratori didattici o di ricerca del Dipartimento o dell'Ateneo, sia presso altri enti di ricerca, pubblici o privati, od aziende pubbliche o private convenzionate che operino nel settore dell'alimentazione e nutrizione umana.

### SBOCCHI PROFESSIONALI

Il Corso di Laurea Magistrale porterà alla formazione delle seguenti figure professionali:

- libero professionista in aziende agroalimentari con competenze sulla valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e delle loro modificazioni indotte

dai processi tecnologici e biotecnologici;

- consulente e ricercatore in ambito agroalimentare e farmaceutico con competenze nella valutazione della biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e dei loro effetti;
- consulente in laboratori di analisi con conoscenze e competenze applicative sulle metodiche atte a valutare la sicurezza degli alimenti e la loro idoneità per il consumo umano;
- consulente e ricercatore in strutture private/pubbliche in ambito sanitario con competenze su:
- valutazione dello stato di nutrizione a livello di popolazioni e di specifici gruppi di esse;
- informazione ed educazione rivolta agli operatori istituzionali e alla popolazione generale sui principi di qualità e sicurezza alimentare;
- collaborazione ad indagini sui consumi alimentari volte alla sorveglianza delle tendenze nutrizionali della popolazione.

I laureati potranno iscriversi all'albo dei biologi previo superamento dell'esame di stato. Questo Corso consente, inoltre, l'accesso a Corsi di dottorato di ricerca e Scuole di specializzazione e fornisce uno sbocco anche nell'attività di ricerca.

# CORSO DI LAUREA MAGISTRALE

# SCIENZE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE UMANA

CLASSE LM-61

PIANO DI STUDI	
PRIMO ANNO	
I SEMESTRE	CFU
Lingua inglese scientifica	<b>3</b>
Metodologie analitiche per la valutazione della qualità e della sicurezza degli alimenti	<b>5</b>
Qualità nutrizionale della produzione primaria	<b>10</b>
Integratori alimentari e tossicologia degli alimenti	<b>5</b>
Insegnamento Integrato di Fisiologia e biochimica clinica della nutrizione	<b>10</b>
II SEMESTRE	CFU
Insegnamento integrato di Biochimica degli Alimenti	<b>10</b>
Insegnamento integrato di Patologie gastro-intestinali, malnutrizione e nutrizione enterale	<b>10</b>
Attività a scelta libera	<b>12</b>

PIANO DI STUDI	
SECONDO ANNO	
I SEMESTRE	CFU
Insegnamento integrato di Aspetti tecnologici e microbiologici degli alimenti funzionali	<b>10</b>
Economia e legislazione alimentare Fisiopatologia del metabolismo alimentare	<b>5</b>
Scienze tecniche dietetiche applicate	<b>5</b>
II SEMESTRE CFU	
Sostanze nutraceutiche ed alimenti funzionali	<b>5</b>
Prova finale	<b>25</b>



# CORSO DI LAUREA MAGISTRALE SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE

## Corso Internazionale-Erasmus Plus

### CLASSE LM-70

#### OBIETTIVI FORMATIVI

Il Corso di Laurea Magistrale interateneo 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 (Udine).

Uno specifico curriculum sulla coltura delle uve da tavola è attivato, in inglese (nel secondo anno), presso le sedi di Foggia e Palermo.

Il corso di Laurea prevede la mobilità internazionale: il secondo anno può essere seguito presso le istituzioni europee facenti parte dell'EMaVE, European Master of Viticulture and Enology (SUPAGRO Montpel-

lier in Francia, Geisenheim University in Germania, UPM Madrid in Spagna, Universidade Lisbona in Portogallo) potendo acquisire il doppio diploma.

È in via di attivazione un nuovo curriculum ("International"), con primo anno interamente in lingua inglese.

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'ela-





borazione 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:

[http://agraria-offdid.campusnet.unito.it/do/home.pl/View?doc=/paginecds/SVE/cds\\_in\\_breve\\_SVE.html](http://agraria-offdid.campusnet.unito.it/do/home.pl/View?doc=/paginecds/SVE/cds_in_breve_SVE.html)

### **SBOCCHI PROFESSIONALI**

Il Corso prepara alle professioni di Agronomi ed assimilati.

# CORSO DI LAUREA MAGISTRALE SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE

CLASSE LM-70

## PIANO DI STUDI

### PRIMO ANNO

	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	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



# CORSO DI LAUREA MAGISTRALE SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE

CLASSE LM-70

PIANO DI STUDI		
SECONDO ANNO		
	SEDE	CFU
<b>10 CFU A SCELTA TRA:</b>		
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
Bioteχνologie microbiche	Sassari	5
Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti	Sassari	5
<b>5 CFU A SCELTA TRA:</b>		
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
<b>CFU A SCELTA TRA:</b>		
Viticultural pedology	Asti	5
Meccanizzazione e impiantistica avanzata per la viticoltura e l'enologia	Milano	5
Tecniche di gestione dei suoli in ambiente caldo-arido	Palermo	5
CFU a libera scelta		<b>10</b>
Tirocinio		5
Prova finale		<b>25</b>

# CORSO DI LAUREA MAGISTRALE SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE

CLASSE LM-70

INSEGNAMENTI A SCELTA	SEDE	CFU
Enologia in clima caldo-arido	Foggia	5
Microbiologia degli starter enologici	Foggia	5
Legislazione vitivinicola	Foggia	5
Acarologia della vite	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		

## CURRICULUM TABLEGRAPH-GROWING

**PRIMO ANNO** Vedi curriculum tradizionale

## CURRICULUM TABLEGRAPH-GROWING

SECONDO ANNO	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	SEDE	CFU
Economics of food safety and nutrition	Foggia	5
Plant growth regulators	Palermo	5
Tablegrape soiless cultivation	Palermo	5



## CONTATTI

### SEGRETERIA DIDATTICA

Dott.ssa Valeria Gentile  
Tel. +39 0881 589 301 - 308  
valeria.gentile@unifg.it

### SEGRETERIA STUDENTI

Sig. Gianluca Mirabella  
Tel. +39 0881 589 108  
gianluca.mirabella@unifg.it

### SERVIZI DEL DIPARTIMENTO

Orientamento:  
prof. Alessandro Leone  
alessandro.leone@unifg.it

Tutorato:  
prof.ssa Rosaria Viscecchia  
rosaria.viscecchia@unifg.it

Placement:  
prof.ssa Mariangela Caroprese  
mariangela.caroprese@unifg.it

Internazionalizzazione:  
prof. Antonio Stasi  
antonio.stasi@unifg.it

### SEDE CDS IN INGEGNERIA DEI SISTEMI LOGISTICI PER L'AGROALIMENTARE

Istituto "Altamura-Da Vinci"  
Via Rotundi,4  
Tel. +39 0881 720 806

### REFERENTE AMMINISTRATIVO PER ORIENTAMENTO, TUTORATO, PLACEMENT E ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

dott.ssa Lucia Melchiorre  
Tel. +39 0881 589226  
lucia.melchiorre@unifg.it

### SEGRETERIA STUDENTI DEL CDL IN INGEGNERIA DEI SISTEMI LOGISTICI PER L'AGROALIMENTARE

Sig.ra Direse Concetta  
tel. 0881720806

Per tutte le informazioni sui Corsi di Studio del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente potete consultare il sito web: **www.agraria.unifg.it**