

FACOLTÀ DI AGRARIA
www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria

Presidenza

Campus - Via Amendola 165/A - 70126 Bari
Preside: prof. Vito Nicola Savino
Tel. 080.5443073; fax 080.5442813
e-mail: segrpres@agr.uniba.it

Area Management didattico

dott.ssa Fara Martinelli
Tel. 080.5443074-2943; e-mail: fara.martinelli@uniba.it

Segreteria studenti

Campus - Via Amendola, 165/A - 70126 Bari
Tel. 080.5443101-3102-3103;
e-mail: segreteriastudenti.agraria@agr.uniba.it

Sportello orientamento

Campus - Via Amendola 165/A - 70126 Bari
Tel. 080.5442845; e-mail: orientamento@agr.uniba.it

OFFERTA FORMATIVA

Sede	Tipologia	Classe	Denominazione
Bari	Laurea	L25	Scienze e Tecnologie agrarie
Bari	Laurea	L25	Tutela e Gestione del Territorio e del Paesaggio agro-forestale
Bari	Laurea	L26	Scienze e Tecnologie alimentari
Bari	Laurea magistrale	LM69	Medicina delle Piante
Bari	Laurea magistrale	LM70	Scienze e Tecnologie alimentari
Bari	Laurea magistrale (interclasse)	LM73 e LM69	Gestione e sviluppo sostenibile dei sistemi rurali mediterranei

Modalità di accesso ai Corsi di laurea e di Laurea magistrale

Laurea

Per essere ammessi ai Corsi di laurea occorre essere in possesso di un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto equipollente e sostenere obbligatoriamente una prova di valutazione del possesso delle conoscenze di base. La prova di valutazione si svolgerà mercoledì 12 settembre 2012 alle ore 9,00 presso l'Aula Magna e l'Aula XI della Facoltà di Agraria. La prova consiste in un test a risposta multipla sulle discipline di Biologia, Chimica, Fisica e Matematica. Coloro i quali non superano la suddetta prova devono frequentare, prima dell'inizio delle lezioni, corsi specifici per migliorare la loro preparazione (dal 24/09/2012 al 05/10/2012). Al termine, gli studenti devono sostenere (il 10/10/2012) e superare una prova di verifica per dimostrare di aver colmato il debito formativo e poter sostenere gli esami di profitto. In caso di esito negativo della prova di verifica, la Facoltà assegna allo studente un debito formativo che dovrà essere colmato sostenendo (il 10/12/2012) e superando una seconda prova di

verifica. La Facoltà potrà prevedere lo svolgimento di una seconda prova di valutazione (il 15 gennaio 2013) per coloro che, per giustificati motivi, non hanno potuto sostenere tale prova il 12 settembre 2012. In questo caso, coloro i quali non superano la prova dovranno, prima di sostenere gli esami di profitto, colmare il debito sostenendo e superando una prova di verifica in data da concordare con il docente della materia alla quale si riferisce il debito formativo. Tale modalità dovrà essere seguita anche da coloro che non dovessero superare la prova di la seconda prova di verifica (il 10/12-2012).

Sono esentati dallo svolgimento della prova di valutazione del possesso delle conoscenze di base coloro i quali sono risultati idonei alle prove sui “Saperi Essenziali” per i Corsi di laurea della Facoltà di Agraria svoltisi nell’ambito del Progetto ISOMERI.

Coloro i quali sono risultati idonei alla verifica finale delle attività svolte nell’ambito dei “Laboratori sperimentali di orientamento in Agraria”, attivati dalla Facoltà di Agraria nell’a.a. 2011/2012, sono esentati dallo svolgimento della prova di valutazione del possesso delle conoscenze di base per le discipline indicate per il Laboratorio frequentato.

Laurea magistrale

Per essere ammessi ai Corsi di laurea magistrale occorre essere in possesso di un diploma di Laurea triennale o di altro titolo di studio conseguito all’estero e riconosciuto equipollente, nonché possedere i requisiti curriculari indicati dal Regolamento didattico di ciascun Corso di laurea magistrale, consultabile sul sito della Facoltà.

Periodo di svolgimento delle attività didattiche

Laurea

PRIMO ANNO DI CORSO

I semestre

dal 15 ottobre 2012 al 1° febbraio 2013

interruzione delle lezioni dal 10 al 21 dicembre 2012 per lo svolgimento delle prove di esonero degli insegnamenti del I semestre

II semestre

dall'11 marzo 2013 al 21 giugno 2013

interruzione delle lezioni dal 6 al 17 maggio 2013 per lo svolgimento delle prove di esonero degli insegnamenti del II semestre

SECONDO E TERZO ANNO DI CORSO

I semestre

dal 17 settembre 2012 al 18 gennaio 2013

interruzione delle lezioni dal 19 al 30 novembre 2012 per lo svolgimento delle prove di esonero degli insegnamenti del I semestre

II semestre

dal 25 febbraio 2013 al 21 giugno 2013

interruzione delle lezioni dal 6 al 17 maggio 2013 per lo svolgimento delle prove di esonero degli insegnamenti del II semestre

Laurea magistrale

I semestre

dal 17 settembre 2012 al 18 gennaio 2013

interruzione delle lezioni dal 19 al 30 novembre 2012 per lo svolgimento delle prove di esonero degli insegnamenti del I semestre

II semestre

dal 25 febbraio 2013 al 21 giugno 2013

interruzione delle lezioni dal 6 al 17 maggio 2013 per lo svolgimento delle prove di esonero degli insegnamenti del II semestre

Periodo svolgimento degli esami di profitto

Corsi di laurea

PRIMO ANNO DI CORSO

discipline impartite nel I semestre

dal 4 febbraio al 8 marzo 2013

SECONDO E TERZO ANNO DI CORSO

discipline impartite nel I semestre

dal 21 gennaio al 22 febbraio 2013

Corsi di laurea magistrale
discipline impartite nel I semestre
dal 21 gennaio al 22 febbraio 2013

Tutte le discipline impartite in tutti gli anni in tutti i Corsi
dal 24 giugno 2013 al 15 aprile 2014
sedute di laurea nei mesi di: giugno, luglio, ottobre e dicembre 2013,
febbraio e marzo 2014.

**LAUREA IN
SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE
Classe L25**

(ammessi 20 studenti non comunitari)

Presidente: prof. Luigi Ricciardi

tel. 080.5443001, e-mail: luigi.ricciardi@uniba.it

Referenti: prof.ssa Elisa Pieragostini

tel. 080.5442842, e-mail: elisa.pieragostini@uniba.it

dott.ssa Stefania Pollastro, tel. 080.5442910,

e-mail: stefania.pollastro@uniba.it

Finalità

Il Corso di laurea si propone di fornire conoscenze e competenze oggetto dell'agire professionale dell'agronomo, nonché la capacità di garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza, la qualità e la salubrità delle derrate alimentari, e a ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale, conciliando economia ed etica nella produzione. Il Corso di laurea prevede un'articolazione in due *curricula* legati, nel caso del *curriculum* generalista, a una visione completa delle attività e delle problematiche connesse alla gestione dell'azienda agraria; nel caso del *curriculum* a indirizzo vegetale, a una visione completa delle attività e delle problematiche connesse alla produzione e protezione delle piante. A queste conoscenze comuni si aggiungono conoscenze specifiche per i diversi *curricula*.

Curriculum in Gestione del Sistema rurale

Il laureato in Scienze e Tecnologie agrarie che ha scelto il *curriculum* in Gestione del Sistema rurale, al termine degli studi sarà in grado di finalizzare le conoscenze alla soluzione di problemi applicativi del settore agricolo, avrà acquisito conoscenze e competenze teoriche e di laboratorio nel settore agrario, con particolare riferimento agli aspetti quantitativi e qualitativi delle produzioni animali e vegetali, alle problematiche dell'azienda agraria e i relativi aspetti economici,

gestionali e organizzativi, alla stima dei beni fondiari, ai mezzi tecnici, impianti e prodotti di interesse agrario.

Curriculum in Produzione vegetale e Protezione delle Colture

Il laureato in Scienze e Tecnologie agrarie che ha scelto il *curriculum* in Produzione vegetale e Protezione delle Colture dovrà possedere conoscenze e competenze teoriche e di laboratorio nei settori della produzione vegetale e della protezione delle colture, con particolare riferimento agli aspetti quantitativi e qualitativi delle produzioni, compresa la sostenibilità e gli aspetti igienico-sanitari, alla conoscenza dei mezzi tecnici, impianti e prodotti utilizzati per la produzione e protezione integrata e biologica delle piante, alla applicazione di standard di certificazione di qualità, ai problemi del territorio agrario, alla stima dei beni fondiari e dei danni causati alle colture da avversità biotiche ed abiotiche.

N.B. Lo studente, all'atto dell'immatricolazione *on-line*, deve scegliere il *curriculum* e, successivamente, presentare alla Segreteria Studenti della Facoltà la relativa dichiarazione.

Sbocchi occupazionali

Le opportunità di occupazione sono interessanti e diversificate. Il laureato sarà in grado svolgere attività professionale come imprenditore e/o amministratore di piccole aziende private nell'agricoltura, nonché fornendo assistenza tecnica in tutte le aziende che operano nelle filiere di produzione, condizionamento, conservazione e commercializzazione di prodotti di origine vegetale e animale. Nelle aziende che operano in collegamento con tali filiere (produttori e distributori di mezzi tecnici, macchine e impianti), nelle aziende che operano nella logistica e nella grande distribuzione organizzata (GDO), negli enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione ed indagini scientifiche per la qualità, la sicurezza degli alimenti di origine vegetale e la valorizzazione delle produzioni, nella gestione di programmi di sviluppo agricolo, anche in collaborazione con

l'Unione Europea e agenzie internazionali. Potrà, inoltre, svolgere la professione di dottore agronomo junior e di zootecnico (previo superamento di specifico Esame di Stato).

Descrizione del percorso formativo

Il Corso in Scienze e Tecnologie Agrarie ha una durata di tre anni, corrispondente al conseguimento di 180 crediti formativi universitari (CFU), è articolato in 20 esami per ciascun *curriculum*, inclusi gli insegnamenti a scelta autonoma. Si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale, la quale si può svolgere anche prima della conclusione del terzo anno di Corso se sono stati raggiunti i 177 CFU prescritti per accedervi. Il Corso prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali e insegnamenti con finalità anche pratiche, mediante esercitazioni e corsi di laboratorio.

Il Corso include un tirocinio (9 CFU) svolto presso un ente pubblico o privato, convenzionato con l'Università di Bari, che costituirà la base per la redazione dell'elaborato finale (3 CFU), da discutere in sede di prova finale per il conseguimento del titolo di studio. Il tirocinio potrà essere iniziato solo dopo aver conseguito almeno 90 CFU e superati tutti gli esami previsti al primo anno.

PIANO DI STUDI

Primo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
MAT/05- SECS- S/01	C.I. Matematica e Statistica Modulo di Matematica (6 cfu) Modulo di Statistica (3 cfu)	9	1
BIO/01 - BIO/02	C.I. Biologia vegetale	9	1

	Modulo di Botanica generale (6 cfu) Modulo di Botanica sistematica (3 cfu)		
CHIM/03	Chimica	9	1

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/01	C.I. Principi di Economia agraria Modulo di Principi di Economia Agraria (6 cfu) Modulo di Principi di Economia dell'Azienda agraria (3 cfu)	9	1
FIS/07	Fisica	6	1
AGR/07	Genetica agraria	6	1
	Lingua inglese (Idoneità)	3	
	Laboratorio di Informatica (Idoneità)	3	
	Insegnamenti a scelta dello studente	6	1*
Totale I Anno		60	6

Curriculum “Gestione del Sistema rurale”

Secondo Anno

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/08 - AGR/10	C.I. Ingegneria del Territorio rurale Modulo di Idraulica agraria (6 cfu) Modulo di Costruzioni rurali (6 cfu)	12	1
AGR/13	Chimica del suolo	6	1
AGR/17 - VET/01	C.I. Anatomia e Zootecnica generale Modulo di Zootecnica generale (6 cfu) Modulo di Elementi di Anatomia, Fisiologia e Morfologia degli Animali domestici (3 cfu)	9	1
AGR/11	Zoologia ed Entomologia agraria	6	1

AGR/02	Agronomia generale	6	1
AGR/03	Arboricoltura	6	1
AGR/13 - AGR/16	C.I. Biochimica agraria e Biologia dei Microrganismi Modulo di Biochimica agraria (6 cfu) Modulo di Biologia dei Microrganismi (3 cfu)	9	1
AGR/02 - AGR/04	C.I. Coltivazioni erbacee e Orticoltura Modulo di Coltivazioni erbacee (6 cfu) Modulo di Orticoltura (3 cfu)	9	1
Totale II Anno		63	8

Terzo Anno

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/09	Meccanica e Meccanizzazione agricola	6	1
AGR/15 - AGR/16	C.I. Tecnologie della Trasformazione dei Prodotti agroalimentari Modulo di Industrie agrarie (6 cfu) Modulo di Microbiologia agraria (3 cfu)	9	1
AGR/01	C.I. Estimo e Politica agraria Modulo di Estimo (6 cfu) Modulo di Politica agraria (3 cfu)	9	1
AGR/18 - AGR/19	C.I. Allevamenti animali Modulo di Principi di Alimentazione animale (3 cfu) Modulo di Zootecnica speciale (6 cfu)	9	1
AGR/12	Patologia vegetale	6	1
	Insegnamenti a scelta dello studente	6	1*
	Tirocinio	9	
	Elaborato finale	3	
Totale III Anno		57	6
Totale Corso		180	20

Legenda: C.I. = corso integrato; CFU = crediti formativi universitari; Es = esami.

1* = Per gli insegnamenti a scelta dello studente, il numero degli esami è considerato 1 a prescindere da quanti se ne sostengono.

Curriculum “Produzione vegetale e Protezione delle Colture”

Secondo Anno

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/13	Chimica del Suolo	6	1
AGR/17	Zootecnica generale	6	1
AGR/11	C.I. Entomologia applicata e Zoologia agraria Modulo di Zoologia agraria (3 cfu) Modulo di Entomologia (6 cfu)	9	1
AGR/13- AGR/16	C.I. Biochimica agraria, Fisiologia vegetale e Biologia dei Microrganismi Modulo di Biochimica agraria (6 cfu) Modulo di Fisiologia vegetale (3 cfu) Modulo di Biologia dei Microrganismi (3 cfu)	12	1
AGR/02	C.I. Agronomia e Coltivazioni erbacee Modulo di Agronomia generale (6 cfu) Modulo di Coltivazioni erbacee (6 cfu)	12	1
AGR/04	Orticoltura e Floricoltura	6	1
AGR/03	Arboricoltura	6	1
	Insegnamenti a scelta dello studente	6	1*
Totale II Anno		57	7

Terzo Anno

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/15- AGR/16	C.I. Tecnologie della Trasformazione dei Prodotti agroalimentari Modulo di Industrie agrarie (3 cfu) Modulo di Microbiologia agraria (3 cfu)	6	1
AGR/01	C.I. Estimo e Politica agraria	9	1

	Modulo di Estimo (6 cfu) Modulo di Politica agraria (3 cfu)		
AGR/09	Meccanica e Meccanizzazione agricola	6	1
AGR/12	Patologia vegetale generale I	6	1
AGR/08- AGR/10	C.I. Ingegneria del Territorio rurale Modulo di Idraulica agraria (6 cfu) Modulo di Costruzioni rurali (6 cfu)	12	1
AGR/12	C.I. Patologia vegetale generale II Modulo di Batteriologia fitopatologica (3 cfu) Modulo di Virologia vegetale (3 cfu)	6	1
	Insegnamenti a scelta dello studente	6	1*
	Tirocinio	9	
	Elaborato finale	3	
Totale III Anno		63	7
Totale Corso		180	20

Legenda: C.I. = corso integrato; CFU = crediti formativi universitari; Es = esami.

1*= Per gli insegnamenti a scelta dello studente il numero degli esami è considerato 1 a prescindere da quanti se ne sostengono.

Propedeuticità

Lo studente iscritto al Corso in Scienze e Tecnologie agrarie, per essere ammesso a sostenere gli esami indicati tra virgolette, deve seguire le seguenti indicazioni, considerando il *curriculum* prescelto:

a - C.I. Matematica e Statistica e Fisica, prima degli esami di “C.I. Ingegneria del territorio rurale”, di “Meccanica e Meccanizzazione agricola”;

b - Chimica, prima degli esami di “C.I. Biochimica agraria e Biologia dei Microrganismi” o “C.I. Biochimica agraria, Fisiologia vegetale e Biologia dei Microrganismi”, “Chimica del Suolo”, “C.I. Tecnologie delle Trasformazioni dei Prodotti agroalimentari”;

c - C.I. Biologia vegetale, prima degli esami di “C.I. Coltivazioni erbacee e Orticoltura” o di “C.I. Agronomia e Coltivazioni erbacee” e/o di “Orticoltura e Floricoltura”, di “Arboricoltura”, di “C.I.

Patologia vegetale generale I”, di “C.I. Patologia vegetale generale II” o di “Patologia vegetale”.

N.B. Per ogni altra e più approfondita informazione relativa al Corso di laurea si invita a consultare il sito della Facoltà e, in particolare, il Regolamento didattico del Corso di laurea in Scienze e Tecnologie agrarie.

**LAUREA IN
TUTELA E GESTIONE DEL TERRITORIO E DEL
PAESAGGIO AGRO-FORESTALE**

Classe L25 (ammessi 20 studenti non comunitari)

Coordinatore: prof. Francesco Gentile

tel. 080.5442316; e-mail: francesco.gentile@uniba.it

Referenti: prof. Eustachio Tarasco

tel. 080.5442877, e-mail: eustachio.tarasco@uniba.it

dott. Rocco Roma

tel. 080.5442884, e-mail: rocco.roma@uniba.it

Finalità

Il Corso di laurea si propone di fornire una preparazione interdisciplinare che consenta di affrontare, anche in collaborazione con altre figure professionali, i problemi emergenti nei settori della tutela, della pianificazione e della valorizzazione del territorio agro-forestale e del paesaggio mediterraneo. Il Corso fornisce competenze nella gestione degli interventi agro-forestali, nella descrizione, rappresentazione e tutela del paesaggio e delle aree protette, nell'utilizzo efficiente e sostenibile delle risorse naturali. Tali competenze possono essere utilizzate presso enti territoriali, pubblici o privati, nazionali e internazionali, in imprese che operano nel settore della gestione delle risorse agro-forestali e nella libera professione. Per quanto concerne gli obiettivi specifici, il Corso si propone di fornire l'acquisizione di conoscenze, capacità e abilità per l'inserimento nel mondo del lavoro o per il proseguimento nella

formazione ai livelli superiori. Nello specifico, le attività didattiche sono mirate alla formazione di un laureato che, in modo efficiente ed efficace: svolga attività di monitoraggio del territorio, attraverso le moderne tecniche di rilevazione, rappresentazione e analisi dei dati territoriali; svolga attività di difesa e di recupero del territorio agrario e forestale, dei parchi e delle aree protette; valorizzi le risorse forestali nell'ottica della tutela, della multifunzionalità e della gestione ecologica del paesaggio; progetti interventi di conservazione del territorio rurale e delle relative costruzioni e infrastrutture; progetti interventi di controllo del dissesto idrogeologico e della degradazione del suolo, con particolare riferimento a quelli a basso impatto ambientale, e collabori alla gestione sostenibile delle risorse idriche; valuti le risorse agro-forestali, i beni fondiari, i mezzi tecnici, gli impianti e i prodotti; partecipi alla realizzazione di interventi di conservazione e valorizzazione della biodiversità vegetale e animale; gestisca l'attività zootecnica e faunistica nell'ambito di aree ad alta valenza ambientale; gestisca l'organizzazione e la sicurezza del lavoro in ambito agro-forestale; pianifichi le utilizzazioni forestali e curi gli aspetti tecnologici per la valorizzazione della risorsa legno; collabori nelle procedure di valutazione di incidenza e di impatto ambientale.

Sbocchi occupazionali

Il laureato è un professionista in grado di rispondere alle esigenze sia degli enti pubblici, che a quelle del mondo delle imprese e della libera professione. Il laureato può sostenere l'Esame di stato per l'abilitazione al ruolo di dottore Agronomo e Forestale sez. B - junior. Il laureato può svolgere le seguenti attività: libero professionista, in forma singola o associata; dipendente di enti pubblici (Ministeri, Regioni, Province, Comuni, Autorità di bacino, Consorzi di bonifica, Enti Parco Nazionali e Regionali); in imprese e associazioni di categoria, con competenze in ambito agro-forestale; in società di servizi e laboratori operanti nella valorizzazione e tutela dell'ambiente e del territorio, nel monitoraggio e recupero ambientale; in imprese operanti nella riqualificazione ambientale,

nella realizzazione e manutenzione di aree verdi, nella realizzazione di interventi di forestazione e difesa del suolo, nel settore energetico, nel settore vivaistico.

Descrizione del percorso formativo

Il Corso in Tutela e Gestione del Territorio e del Paesaggio agro-forestale ha una durata di tre anni, corrispondente al conseguimento di 180 crediti formativi universitari (CFU); è articolato in 20 esami, inclusi gli insegnamenti a scelta autonoma e si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale, la quale si può svolgere anche prima della conclusione del terzo anno di Corso se sono stati raggiunti i 177 CFU prescritti per accedervi. Il Corso prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, e insegnamenti con finalità anche pratiche, mediante esercitazioni in aula, in laboratorio, in campo e in bosco. Il Corso include un tirocinio (9 CFU) svolto presso un ente pubblico o privato, convenzionato con l'Università di Bari, che costituirà la base per la redazione dell'elaborato finale (3 CFU) da discutere in sede di prova finale per il conseguimento del titolo di studio.

PIANO DI STUDI

Primo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
MAT/05	Matematica	6	1
BIO/03	Botanica ambientale e applicata	6	1
CHIM/03	Chimica	9	1
AGR/01	Principi di Economia ambientale	6	1

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
----------------	---------------------	------------	-----------

AGR/08	C.I. Risorse idriche Modulo di Idraulica agraria e forestale e Idrogeologia (6 cfu)	9	1
	Modulo di Idrologia (3 cfu)		
AGR/07	Genetica vegetale	6	1
FIS/07	Fisica	6	1
	Insegnamenti a scelta dello studente	6	1*
	Lingua Inglese (Idoneità)	3	
	Laboratorio di Informatica (Idoneità)	3	
Totale I Anno		60	7

Secondo Anno

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/02- AGR/03	C.I. Agronomia e Coltivazioni arboree Modulo di Agronomia (6 cfu) Modulo di Coltivazioni arboree (3 cfu)	9	1
AGR/05	Dendrometria e Assestamento forestale	9	1
AGR/05	Selvicoltura generale e speciale	9	1
AGR/10	C.I. Costruzioni rurali ed Efficienza energetica Modulo di Costruzioni agrarie e forestali (6 cfu) Modulo di Efficienza energetica degli Edifici rurali (3 cfu)	9	1
AGR/11	C.I. Zoologia ed Entomologia Modulo di Entomologia (6 cfu) Modulo di Zoologia (3 cfu)	9	1
AGR/12	Patologia vegetale e forestale	6	1
AGR/13	Chimica del Suolo e Pedologia	9	1
Totale II Anno		60	7

Terzo Anno

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/01	C.I. Economia ed Estimo territoriale Modulo di Estimo territoriale e Valutazioni di Incidenza ambientale (6 cfu) Modulo di Economia e Politiche territoriali (3 cfu)	9	1
AGR/08- AGR/10	C.I. Pianificazione e Difesa del Territorio Modulo di Sistemazioni idraulico-forestali (6 cfu) Modulo di Rappresentazione e Pianificazione territoriale (6 cfu)	12	1
AGR/06	Tecnologia del Legno e Utilizzazioni forestali	9	1
AGR/09	Meccanica e Sicurezza dei Cantieri	6	1
AGR/19	Sistemi zootecnici ecocompatibili	6	1
	Insegnamenti a scelta dello studente	6	1*
	Tirocinio	9	
	Elaborato finale	3	
Totale III Anno		60	6
Totale Corso		180	20

Legenda: C.I. = corso integrato; CFU = crediti formativi universitari; Es = esami.

1*= Per gli insegnamenti a scelta dello studente, il numero degli esami è considerato 1 a prescindere da quanti se ne sostengono.

Propedeuticità

Lo studente iscritto al Corso in Tutela e Gestione del Territorio e del Paesaggio agro-forestale per essere ammesso a sostenere gli esami indicati tra virgolette deve seguire le seguenti indicazioni:

- a - “Chimica del suolo e pedologia” dopo l’esame di Chimica;
- b - C.I. “Risorse idriche”, C.I. “Costruzioni rurali ed Efficienza energetica” e C.I. “Pianificazione e Difesa del Territorio” e dopo gli esami di “Matematica” e di “Fisica”;
- c - “Patologia vegetale e forestale” dopo l’esame del Botanica ambientale e applicata.

N.B. Per ogni altra e più approfondita informazione relativa al Corso di laurea si invita a consultare il sito della Facoltà e, in particolare, il Regolamento didattico del Corso di laurea in Scienze forestali e ambientali.

**LAUREA IN
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Classe L26** (ammessi 20 studenti extracomunitari)

Coordinatore: prof. Tommaso Gomes
tel. 080.5442939, e-mail: tommaso.gomes@uniba.it

Referenti: prof. Carmine Crecchio
tel. 080.5442854, e-mail: carmine.crecchio@uniba.it
dott.ssa Annalisa De Boni
tel. 080.5442888, e-mail: annalisa.deboni@uniba.it

Finalità

Il Corso fornisce conoscenze e forma capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività e delle problematiche degli alimenti e bevande dalla loro produzione al consumo. Il Corso di studi non prevede un'articolazione in *curricula* od orientamenti, legati a specifici ambiti produttivi, e il profilo occupazionale del laureato in Scienze e Tecnologie alimentari è, conseguentemente, molto ampio. Il Corso si connota per la sua specifica vocazione alla tutela della qualità degli alimenti e alla formazione di personale altamente qualificato che svolga compiti tecnici nella gestione e controllo delle attività di trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione di alimenti e bevande, nonché sia capace di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, qualità e salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale, a conciliare economia ed etica nella trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti. Obiettivo generale delle sue funzioni professionali, anche a supporto e integrazione di altre, è il miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso qualitativo ed economico, garantendo la

sostenibilità e la eco-compatibilità delle attività industriali e recependo le innovazioni nelle attività specifiche. La sua attività professionale si svolge principalmente nelle Industrie Alimentari e in tutte le aziende collegate alla trasformazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti alimentari, nelle aziende della grande distribuzione organizzata e ristorazione, negli enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione e indagini scientifiche per la tutela e valorizzazione delle produzioni alimentari, ivi incluse quelle tipiche e tradizionali. Potrà collaborare alle attività connesse con la valorizzazione industriale delle risorse alimentari di aree con particolare vocazione e con le attività connesse con la comunicazione e il turismo eno-gastronomico; allo studio, progettazione e gestione dei programmi di sviluppo dei prodotti alimentari, anche in collaborazione con agenzie internazionali e dell'Unione Europea. Il laureato esprime la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

Sbocchi occupazionali

Il Corso prepara alla professione di: merceologo alimentare; tecnico alimentare e bioalimentare; tecnico dell'alimentazione (nell'industria). Inoltre, il laureato potrà esprimere la sua professionalità nelle industrie alimentari e in tutte le aziende collegate sia alla produzione di alimenti – fornitura di materiali, impianti, coadiuvanti e ingredienti – sia finalizzate alla conservazione e commercializzazione degli stessi, oltre che in:

- aziende della grande distribuzione organizzata e della ristorazione
- enti pubblici e privati che svolgono analisi, controllo, certificazione e indagini scientifiche per tutelare e valorizzare le produzioni tipiche e tradizionali
- agenzie internazionali dell'Unione Europea per lo studio, la progettazione e la gestione dei programmi di sviluppo dei prodotti alimentari.

Descrizione del percorso formativo

Il Corso in Scienze e Tecnologie alimentari ha una durata di tre anni, corrispondente al conseguimento di 180 crediti formativi universitari (CFU), è articolato in 19 esami, inclusi gli insegnamenti a scelta autonoma. Si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale, la quale si può svolgere anche prima della conclusione del terzo anno del Corso se sono stati raggiunti i 177 CFU prescritti per accedervi. Il Corso prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali e insegnamenti con finalità anche pratiche, mediante esercitazioni e laboratorio.

Il Corso include un tirocinio (12 CFU) svolto presso una struttura o Ente pubblico o privato, convenzionati con l'Università, che costituirà la base per la redazione dell'elaborato finale (3 CFU) da discutere in sede di prova finale per il conseguimento del titolo di studio. Il tirocinio potrà essere iniziato solo dopo aver conseguito almeno 90 CFU e superati tutti gli esami previsti al primo anno di corso.

PIANO DI STUDI

Primo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es.
MAT/05- SECS- S/01	C.I. Matematica ed Elementi di Statistica Modulo di Matematica (6 cfu) Modulo di Principi di Statistica (3 cfu)	9	1
CHIM/03	Elementi di Chimica	9	1
FIS/07	Fisica	6	1

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es.
----------------	---------------------	------------	------------

BIO/04- BIO/05	C.I. Elementi di Biologia vegetale e animale	9	1
	Modulo di Biologia delle Piante alimentari (6 cfu) Modulo di Zoologia (3 cfu)		
AGR/19	Produzioni animali e Qualità delle Materie prime	6	1
AGR/02- AGR/03	C.I. Qualità delle Materie prime vegetali	6	1
	Modulo di Produzioni erbacee e Qualità delle materie prime (3 cfu) Modulo di Produzioni arboree e Qualità delle Materie prime (3 cfu)		
	Insegnamenti a scelta dello studente	12	1*
	Lingua inglese (Idoneità)	3	
	Laboratorio di Informatica (Idoneità)	3	
Totale I Anno		63	7

Secondo Anno

Settore	Insegnamenti	CFU	Es.
AGR/09	C.I. Macchine e Impianti per le Industrie alimentari Modulo di Macchine e Impianti per la Trasformazione (6 cfu) Modulo di Macchine e Impianti per la Conservazione (3 cfu)	9	1
AGR/07- AGR/13	C.I. Biochimica degli Alimenti e Genetica Modulo di Principi di Genetica (3 cfu) Modulo di Principi di Biochimica (3 cfu) Modulo di Biochimica degli Alimenti (6 cfu)	12	1
AGR/15	C.I. Tecnologie alimentari e Packaging Modulo di Operazioni unitarie delle Tecnologie alimentari (6 cfu)	9	1

	Modulo di Packaging (3 cfu)		
AGR/01	C.I. Economia, Marketing e Politiche delle Filiere agro-alimentari Modulo di Principi di Economia della Produzione (3 cfu) Modulo di Economia e Politiche del Sistema agro-alimentare (6 cfu)	9	1
AGR/11- AGR/12	C.I. Alterazioni dei Prodotti e delle Derrate alimentari Modulo di Alterazioni da Agenti animali (3 cfu) Modulo di Alterazioni da Agenti microrganici e abiotici (6 cfu)	9	1
AGR/16	C.I. Biologia e Biotecnologia dei Microrganismi negli Alimenti Modulo di Biologia dei Microrganismi (3 cfu) Modulo di Biotecnologia degli Alimenti (6 cfu)	9	1
CHIM/01	Chimica analitica e strumentale con Laboratorio	6	1
Totale II Anno		63	7

Terzo Anno

Settore	Insegnamenti	CFU	Es.
AGR/15	C.I. Analisi degli Alimenti Modulo di Analisi chimiche, fisiche e sensoriali degli Alimenti (6 cfu) Modulo di Esercitazioni di Analisi chimiche e fisiche degli alimenti (3 cfu) Modulo di Ingredienti, additivi e residui negli alimenti (3 cfu)	12	1
AGR/15	Certificazioni di Qualità e Sicurezza alimentare	6	1
AGR/16	Microbiologia degli Alimenti fermentati	6	1

AGR/15	Tecnologia delle Trasformazioni alimentari	6	1
AGR/16-MED/49	C.I. Salubrità degli Alimenti e Nutrizione ed Educazione alimentare Modulo di Salubrità degli Alimenti (6 cfu) Modulo di Nutrizione ed Educazione alimentare (3 cfu)	9	1
	Tirocinio	12	
	Elaborato finale	3	
Totale III Anno		54	5
Totale Corso		180	19

Legenda: C.I. = corso integrato; CFU = crediti formativi universitari; Es = esami.

1* = per gli insegnamenti a scelta dello studente, il numero degli esami è considerato 1 a prescindere da quanti se ne sostengono.

Propedeuticità

Lo studente iscritto al Corso di laurea in Scienze e Tecnologie alimentari per essere ammesso a sostenere gli esami indicati tra virgolette deve seguire le seguenti indicazioni:

- a - C.I. “Biochimica degli Alimenti e Genetica” e “Chimica analitica e strumentale con Laboratorio” dopo l’esame di Elementi di Chimica;
- b - C.I. “Biologia e Biotecnologia dei Microrganismi degli Alimenti” e il C.I. “Analisi degli Alimenti” dopo l’esame del C.I. Biochimica degli Alimenti e genetica;
- c - C.I. “Principi di Tecnologie alimentari” dopo l’esame del C.I. Matematica ed Elementi di Statistica.

***N.B.** Per ogni altra e più approfondita informazione relativa al Corso di laurea si invita a consultare il sito della Facoltà e, in particolare, il Regolamento didattico del Corso di laurea in Scienze e Tecnologie alimentari.*

LAUREA MAGISTRALE IN MEDICINA DELLE PIANTE

Classe LM69 (ammessi 10 studenti non comunitari)

Coordinatore: prof. Francesco Faretra

tel. 080.5443052, e-mail: francesco.faretra@uniba.it

Referenti: prof. Enrico de Lillo

tel. 080.5443105, e-mail: enrico.delillo@uniba.it

dott. Matteo Spagnuolo

tel. 080.5442851, e-mail: matteo.spagnuolo@uniba.it

Finalità

Il Corso si propone di fornire conoscenze avanzate e formare capacità professionali specialistiche adeguate allo svolgimento di attività complesse di pianificazione e gestione della protezione delle colture e dei prodotti vegetali (Integrated Pest Management, IPM), anche mediante l'applicazione delle Buone Pratiche Agricole (Good Agricultural Practice, GAP) e l'impiego di metodologie innovative, capaci di garantire la sicurezza dell'ambiente, degli operatori e dei consumatori, la qualità, la salubrità e la sicurezza alimentare dei prodotti di origine vegetale e la riduzione degli sprechi, coniugando economia ed etica. Il laureato in Medicina delle Piante deve acquisire: conoscenze scientifiche e tecnologiche approfondite relative alla pianificazione e gestione della protezione delle colture e dei prodotti vegetali, al fine di migliorare gli aspetti qualitativi, quantitativi, igienici e sanitari dei prodotti vegetali, specialmente mediante l'applicazione della protezione integrata (IPM); conoscenze approfondite relative agli organismi dannosi verso le piante (patogeni, fitofagi, erbe infestanti) e altri organismi associati a questi, nonché la loro ecologia, eziologia, epidemiologia e bio-etologia; conoscenze approfondite relative alle malattie non parassitarie e al loro controllo; adeguate conoscenze per il riconoscimento delle malattie delle piante, dei fitofagi, delle erbe infestanti e degli organismi a questi associati; conoscenze approfondite circa l'influenza esercitata dai componenti dell'agro-ecosistema e dalle pratiche colturali sui patogeni vegetali, fitofagi, erbe infestanti e

organismi a questi associati; conoscenze approfondite degli strumenti tecnici, prodotti naturali, sintetici e biologici utilizzati per la protezione integrata delle colture e per il controllo biologico degli organismi nocivi alle colture, nonché degli aspetti relativi alla prevenzione da eventuali effetti negativi collaterali da essi indotti.

Sbocchi occupazionali

Il laureato magistrale in Medicina delle Piante è in grado di dirigere, coordinare e gestire la progettazione e l'attuazione di programmi di protezione integrata e biologica delle colture e dei prodotti a livello territoriale o aziendale, finalizzati al rispetto dell'ambiente e della salute degli operatori e dei consumatori; pianificare l'applicazione di normative fitosanitarie nazionali e internazionali, la loro armonizzazione e la cooperazione per il potenziamento del comparto agricolo; progettare e svolgere programmi di certificazione fitosanitaria e di lotta obbligatoria; effettuare la diagnosi di alterazioni biotiche e abiotiche e la certificazione di qualità; effettuare ricerca e sperimentazione su tematiche relative alla patologia vegetale, all'entomologia e acarologia agraria, ai prodotti fitosanitari chimici e biologici, nonché alla produzione e utilizzazione di materiale di propagazione sanitariamente e geneticamente migliorato; effettuare consulenza tecnica alle aziende agricole e vivaistiche; effettuare attività di formazione e divulgazione. Il laureato opera nelle pubbliche amministrazioni (Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Servizi Fitosanitari Nazionali, Servizio Nazionale di Certificazione, Servizi Tecnici delle Amministrazioni Locali e Territoriali, Agenzie di Sviluppo Agricolo, Agenzie per l'ambiente, Associazioni di tutela delle produzioni, Organismi di certificazione delle produzioni agricole), nelle organizzazioni internazionali (FAO, UNDP, WHO, UE), in enti di ricerca e sperimentazione pubblici e privati, in vari enti (Consorzi di Difesa Provinciali, Associazioni e Consorzi di Produttori) e soggetti privati (Laboratori diagnostici accreditati ai sensi dei DDMM 14 aprile 1997, Centri di saggio per prove ufficiali per la registrazione di prodotti fitosanitari ai sensi del DL n. 194 del 17 marzo 1995, enti di

certificazione), nella attività professionale di assistenza tecnica e in tutte le aziende che operano nella filiera di produzione, conservazione e commercializzazione di prodotti di origine vegetale, nelle aziende che operano in collegamento con tale filiera (produttori e distributori di mezzi tecnici, macchine e impianti), nelle aziende che operano nella logistica e nella grande distribuzione organizzata (GDO). Inoltre, il laureato magistrale potrà svolgere la libera professione di dottore agronomo, previo superamento di specifico esame di Stato.

Descrizione del percorso formativo

Il Corso di laurea magistrale in Medicina delle Piante ha una durata di due anni, corrispondenti al conseguimento di 120 crediti formativi universitari (CFU), ed è articolato in 12 esami, inclusi gli insegnamenti a scelta autonoma dello studente. Si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale, la quale si può svolgere anche prima della conclusione dell'ultimo anno del Corso di studi se sono stati raggiunti i 93 crediti prescritti per accedervi. Il Corso prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali e insegnamenti con finalità anche pratiche, mediante esercitazioni e laboratorio. I 3 CFU previsti per "Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro" sono destinati allo svolgimento di attività (seminari di approfondimento di specifiche tematiche e di aggiornamento professionale) volte a orientare e accompagnare il futuro laureato verso una consapevole scelta professionale.

PIANO DI STUDI

Primo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es.
AGR/02	Metodologia in Agricoltura, Agrometeorologia e Principi di Modellistica	6	1

AGR/11 - AGR/02	C.I. Acarologia, Nematologia agraria e Gestione della Flora infestante Modulo di Acarologia e Nematologia agraria (6 cfu) Modulo di Gestione integrata della Flora infestante (3 cfu)	9	1
AGR/12	Patologia vegetale speciale	6	1
AGR/12 - AGR/13	C.I. Fisiologia e Fisiopatologia vegetale Modulo di Fisiopatologia vegetale (3 cfu) Modulo di Fisiologia vegetale (3 cfu)	6	1

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es.
AGR/11	C.I. Entomologia speciale Modulo di Entomologia agraria (6 cfu) Modulo di Entomologia urbana (3 cfu)	9	1
AGR/03 - AGR/04	C.I. Produzioni vegetali Modulo di Frutticoltura speciale (6 cfu) Modulo di Orto-floricoltura speciale (3 cfu)	9	1
AGR/12	Diagnostica applicata e Biotecnologie fitopatologiche	6	1
	Insegnamenti a scelta dello studente	9	1*
Totale I Anno		60	8

Secondo Anno

Settore	Insegnamenti	CFU	Es.
AGR/01 - AGR/12	C.I. Norma sulla Qualità	6	1

	Modulo di Sistemi di Certificazione delle Produzioni vegetali (3 cfu) Modulo di Normative fitosanitarie (3 cfu)		
AGR/07 - AGR/12	C.I. Miglioramento genetico delle Piante agrarie Modulo di Miglioramento genetico (6 cfu) Modulo di Resistenze genetiche alle Malattie delle Piante (3 cfu)	9	1
AGR/12 - AGR/13	C.I. Protezione delle Colture Modulo di Protezione biologica e integrata dalle Fitopatie (6 cfu) Modulo di Chimica e Biochimica dei Prodotti fitosanitari (3 cfu)	9	1
AGR/09 - AGR/10	C.I. Ingegneria applicata Modulo di Macchine per la Distribuzione di Prodotti fitosanitari (3 cfu) Modulo di Costruzioni e Impianti per le Colture protette (6 cfu)	9	1
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	3	
	Tesi di laurea	27	
Totale II Anno		60	4
Totale Corso		120	12

Legenda: C.I. = corso integrato; CFU = crediti formativi universitari; Es = esami. 1* = per gli insegnamenti a scelta dello studente, il numero degli esami è considerato 1 a prescindere da quanti se ne sostengono.

N.B. Per ogni altra e più approfondita informazione relativa al Corso si invita a consultare il sito della Facoltà e, in particolare, il

Regolamento didattico del Corso di laurea magistrale in Medicina delle Piante.

**LAUREA MAGISTRALE IN
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**
Classe LM70 (ammessi 10 studenti non comunitari)

Coordinatore: prof. Francesco Caponio
tel. 080.5442235, e-mail: francesco.caponio@uniba.it

Referenti: prof. Marco Gobbetti
tel. 080.5442949, e-mail: marco.gobbetti@uniba.it
dott. Carmine Summo

tel. 080.5442272, e-mail: carmine.summo@uniba.it

Finalità

Il Corso di laurea magistrale si propone di fornire conoscenze avanzate e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa e coordinata delle attività e delle problematiche degli alimenti e bevande, dalla loro produzione al consumo, nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale, a conciliare economia ed etica nella trasformazione, conservazione e distribuzione degli alimenti. Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari svolge attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Obiettivi generali delle sue attività sono la gestione di funzioni professionali finalizzate al miglioramento costante delle produzioni alimentari in senso economico e qualitativo, garantendo la sostenibilità ed eco-compatibilità delle attività industriali e lo sviluppo di innovazioni nelle attività specifiche.

Sbocchi occupazionali

L'attività professionale del laureato magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari si svolge principalmente nelle industrie alimentari e in tutte le aziende collegate con la produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti alimentari. Nelle aziende della grande distribuzione organizzata e ristorazione. Negli enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione ed indagini scientifiche per la tutela e valorizzazione delle produzioni alimentari, ivi incluse quelle tipiche e tradizionali. Potranno collaborare alle attività connesse con la valorizzazione industriale delle risorse alimentari di aree con particolare vocazione e con le attività connesse con la comunicazione e il turismo eno-gastronomico; allo studio, progettazione e gestione dei programmi di sviluppo dei prodotti alimentari, anche in collaborazione con agenzie internazionali e dell'Unione Europea. Il laureato esprime la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti e ingredienti. Inoltre, il laureato magistrale potrà svolgere la libera professione di tecnologo alimentare, previo superamento di specifico esame di stato.

Descrizione del percorso formativo

Il Corso di studi magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari ha una durata di due anni, corrispondente al conseguimento di 120 crediti formativi universitari (CFU), ed è articolato in 11 esami, inclusi gli insegnamenti a scelta autonoma. Si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale, la quale si può svolgere anche prima della conclusione dell'ultimo anno del Corso qualora siano stati conseguiti i 93 crediti prescritti per accedervi. Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 27 crediti, lo studente deve aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti caratterizzanti e affini o integrativi, per un totale di 81 crediti, e aver acquisito i 9 CFU relativi alle attività formative a libera scelta, nonché i 3 CFU relativi alle conoscenze volte ad agevolare le scelte professionali.

PIANO DI STUDI

Primo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es.
AGR/01	C.I. Economia e Politica nelle Filiere alimentari Modulo di Politiche per la Qualità e l'Innovazione nelle Filiere alimentari (3 cfu) Modulo di Economia e Gestione dell'Impresa alimentare (6 cfu)	9	1
AGR/15	C.I. Tecnologie alimentari I Modulo di Tecnologia delle Conserve alimentari (5 cfu) Modulo di Analisi sensoriale e strumentale degli Alimenti (5 cfu)	10	1
AGR/16	C.I. Tecniche microbiologiche per la Qualità degli Alimenti Modulo di Selezione degli Starter e Microbiologia predittiva (6 cfu) Modulo di Microbiologia degli Alimenti (6 cfu)	12	1

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es.
AGR/09	Fisica tecnica per i Processi alimentari	6	1
AGR/13	Chimica ambientale	6	1
CHIM/10 - BIO/09	C.I. Chimica degli Alimenti e Nutrizione applicata Modulo di Chimica degli Alimenti (3 cfu) Modulo di Nutrizione applicata (3 cfu)	6	1
AGR/15	C.I. Tecnologie alimentari II Modulo di Tecnologia dei Cereali e	11	1

	marchi di Qualità (5 cfu) Modulo di Sviluppi tecnologici di Filiera (6 cfu)		
Totale I Anno		60	8

Secondo Anno

Settore	Insegnamenti	CFU	Es.
AGR/01	Marketing dei Prodotti alimentari	6	1
AGR/07 - AGR/16	C.I. Biotecnologie per la Qualità degli Alimenti Modulo di Metodologie genetico-molecolari (6 cfu) Modulo di Metodologie microbiologiche avanzate (3 cfu)	9	1
AGR/13	Metodologie biochimiche per la Qualità degli Alimenti	6	1
	Insegnamenti a scelta dello studente	9	1*
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	3	
	Tesi di laurea	27	
Totale II Anno		60	3
Totale Corso		120	11

Legenda: C.I. = corso integrato; CFU = crediti formativi universitari; Es = esami.

1* = per gli insegnamenti a scelta dello studente, il numero degli esami è considerato 1 a prescindere da quanti se ne sostengono.

N.B. Per ogni altra e più approfondita informazione relativa al Corso si invita a consultare il sito della Facoltà e, in particolare, il Regolamento didattico del Corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari.

**LAUREA MAGISTRALE IN
GESTIONE E SVILUPPO SOSTENIBILE DEI SISTEMI
RURALI MEDITERRANEI
(Interclasse LM-73 o LM-69)**

(ammessi 10 studenti non comunitari)

Coordinatore: dott. Vincenzo Fucilli

tel. 080.5442899, e-mail: vincenzo.fucilli@uniba.it

Referenti: dott. Raffaele Laforteza

tel. 080.5443023, e-mail: raffaele.laforteza@uniba.it

dott. Stefano Pavan

tel. 080.5442998, e-mail: stefano.pavan@uniba.it

Finalità del Corso

L'impostazione generale del Corso di laurea magistrale privilegia principalmente gli ambiti culturali inerenti gli aspetti di gestione e pianificazione del territorio, delle imprese agro-forestali e di programmazione e sviluppo dei sistemi rurali mediterranei.

Il laureato maturerà competenze riguardanti il coordinamento di attività complesse, anche interdisciplinari, concernenti i seguenti settori:

- analisi, monitoraggio e stima dei sistemi agrari e forestali
- progettazione, valutazione e gestione di piani di sviluppo dei sistemi agrari e forestali nel bacino del mediterraneo
- valutazione, miglioramento e certificazione della qualità di processo e di prodotto anche attraverso l'impiego di metodologie innovative
- gestione delle imprese agrarie, delle tecnologie culturali e marketing delle filiere agro-alimentari e forestali
- gestione e tutela delle risorse biotiche e abiotiche dei sistemi territoriali
- interventi di manutenzione del territorio, conservazione del suolo, ingegneria agraria e forestale.

Sbocchi occupazionali

Il laureato in Gestione e Sviluppo sostenibile dei Sistemi rurali mediterranei è un professionista in grado di operare sia negli enti

pubblici, sia nel mondo delle imprese e della libera professione:

- libero professionista (previo superamento dell'esame di Stato per l'esercizio della libera professione), in forma singola o associata
- direttori di aziende private nel settore dell'agricoltura e delle foreste
- consulente per imprese e associazioni di categoria, con competenze in ambito agricolo e/o forestale
- specialista nei rapporti con il mercato e nella promozione collettiva dei prodotti agroalimentari
- direttore, dirigente, primo dirigente ed equiparati delle amministrazioni dello Stato, delle aziende autonome, degli enti pubblici non economici, degli enti locali, delle istituzioni scolastiche, delle università, degli enti di ricerca e delle istituzioni
- consulente per le amministrazioni pubbliche sui temi relativi alla pianificazione del territorio rurale ed alla programmazione degli strumenti di intervento relativi alle politiche di sviluppo rurale anche in un'ottica di cooperazione internazionale con i Paesi del bacino mediterraneo.

Descrizione del percorso formativo

Il Corso di laurea ha di norma una durata di due anni, corrispondente al conseguimento di 120 crediti formativi universitari (CFU), ed è articolato in 12 esami per ciascuna classe di laurea, inclusi gli insegnamenti a scelta autonoma. Si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale, la quale si può svolgere anche prima della conclusione dell'ultimo anno del Corso di studi se sono stati raggiunti i 99 crediti prescritti per accedervi. Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 21 crediti, lo studente deve aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti caratterizzanti e affini o integrativi, per un totale di 87 crediti, e aver acquisito i 9 CFU relativi alle attività formative a libera scelta, nonché i 3 CFU relativi alle conoscenze volte ad agevolare le scelte professionali. Il Corso prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, e insegnamenti con finalità anche pratiche.

N.B. Lo studente, all'atto dell'immatricolazione on-line, deve scegliere la Classe di laurea (LM-73 o LM-69) nella quale intende conseguire il titolo di studio e, successivamente, presentare alla Segreteria Studenti della Facoltà la relativa dichiarazione. Tale scelta può essere modificata fino all'atto dell'iscrizione al secondo anno di corso.

PIANO DI STUDI

Primo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es.
AGR/07- AGR/17	C.I. Gestione genetica delle Risorse animali e vegetali (obbligatorio Classi LM-73 e LM-69) Modulo di Salvaguardia e Valorizzazione della Biodiversità vegetale (6 cfu) Modulo di Salvaguardia e Valorizzazione delle Razze autoctone (3 cfu)	9	1
AGR/11- AGR/12	C.I. Principi della Protezione integrata delle Produzioni vegetali (obbligatorio Classi LM-73 e LM-69) Modulo di Gestione ecocompatibile della Protezione delle Piante dai Fitofagi (3 cfu) Modulo di Gestione ecocompatibile Della Protezione delle Piante dalle Malattie (3 cfu)	6	1
AGR/08	Tutela dell'Ambiente agricolo e forestale e Riassetto idraulico del Territorio (obbligatorio Classi LM-73 e LM-69)	6	1
AGR/13	Gestione ecocompatibile dei Suoli (obbligatorio Classi LM-73 e LM-69)	6	1

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es.
AGR/01- AGR/10	C.I. Pianificazione ed Estimo territoriale (obbligatorio Classi LM-73 e LM-69) Modulo di Estimo territoriale (6 cfu) Modulo di Analisi, Pianificazione e Salvaguardia delle Risorse territoriali (6 cfu)	12	1
AGR/09	Energie rinnovabili in Agricoltura (obbligatorio Classi LM-73 e LM-69)	6	1
AGR/11- AGR/18	C.I. Risorse selvatiche animali e vegetali del Territorio agro-forestale (obbligatorio Classe LM-73) Modulo di Biodiversità animale (6 cfu) Modulo di Risorse alimentari agro- forestali per la Zootecnia (3 cfu)	9	1
AGR/02- AGR/04	C.I. Colture ortive e Agricoltura biologica (obbligatorio Classe LM-69) Modulo di Principi e metodi di agricoltura biologica (6 cfu) Modulo di Colture ortive (3 cfu)	9	1
AGR/01	Economia e Politica ambientale (obbligatorio Classe LM-73)	6	1
AGR/03	Sistemi colturali arborei sostenibili (obbligatorio Classe LM-69)	6	1
Totale I Anno Classe LM-73		60	8
Totale I Anno Classe LM-69		60	8

Secondo Anno

Settore	Insegnamenti	CFU	Es.
AGR/01	Programmazione economica e Sviluppo del Territorio rurale (obbligatorio LM-73 e LM-69)	9	1

AGR/05	Gestione del Territorio forestale e Protezione dagli Incendi boschivi (obbligatorio Classe LM-73)	9	1
AGR/08- AGR/10- AGR/16	C.I. Riqualificazione ambientale (obbligatorio Classe LM-73) Modulo di Tecniche di Ingegneria naturalistica (3 cfu) Modulo di Gestione ambientale dei Reflui (3 cfu) Modulo di Microbiologia ambientale (3 cfu)	9	1
AGR/01- AGR/15	C.I. Marketing e Certificazione di Qualità (obbligatorio Classe LM-69) Modulo di Marketing e Politiche di Valorizzazione (6 cfu) Modulo di Qualità degli alimenti (3 cfu)	9	1
AGR/02- AGR/19	C.I. Gestione sostenibile dei Sistemi agricoli (obbligatorio Classe LM-69) Modulo di Sistema suolo-pianta-atmosfera (6 cfu) Modulo di Sviluppo sostenibile in Zootecnica (3 cfu)	9	1
	Insegnamenti a scelta dello studente Classe LM-73 Classe LM-69	9 9	1*
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	3	
	Tesi di laurea	27	
Totale II Anno Classe LM-73		60	4
Totale II Anno Classe LM-69		60	4
Totale Corso Classe LM-73		120	12
Totale Corso Classe LM-69		120	12

N.B. Per ogni altra e più approfondita informazione relativa al Corso

si invita a consultare il sito della Facoltà e, in particolare, il Regolamento didattico del Corso di laurea magistrale in Gestione e Sviluppo sostenibile dei Sistemi rurali mediterranei.