

**FACOLTÀ DI AGRARIA**  
**[www.uniba.it/ateneo/facolta/agraria](http://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](mailto:segrpres@agr.uniba.it)

**Area Management didattico**

dott.ssa Fara Martinelli  
Tel. 080.5443074-2943; e-mail: [f.martinelli@agr.uniba.it](mailto:f.martinelli@agr.uniba.it)

**Segreteria studenti**

sig. Natale Marinelli  
Campus - Via Amendola, 165/A - 70126 Bari  
Tel. 080.5443101-3102-3103; e-mail: [n.marinelli@agr.uniba.it](mailto:n.marinelli@agr.uniba.it)

**Sportello orientamento**

sig.ra Maddalena Bonelli  
Campus - Via Amendola 165/A - 70126 Bari  
Tel. 080.5442845-6; e-mail: [orientamento@agr.uniba.it](mailto:orientamento@agr.uniba.it)

## OFFERTA FORMATIVA

<b>Sede</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Classe</b>	<b>Denominazione</b>
Bari	Laurea	L25	Scienze e Tecnologie agrarie
Bari	Laurea	L25	Scienze forestali e ambientali
Bari	Laurea	L26	Scienze e Tecnologie alimentari
Bari	Laurea (interclasse)	L26- L1	Beni enogastronomici
Bari	Laurea magistrale	LM69	Colture mediterranee
Bari	Laurea magistrale	LM69	Medicina delle Piante
Bari	Laurea magistrale	LM69	Sviluppo rurale sostenibile
Bari	Laurea magistrale	LM70	Scienze e Tecnologie alimentari

### **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 una prova di valutazione. La prova di valutazione si svolgerà martedì 14 settembre 2010 alle ore 9,00 presso l'Aula XI della Facoltà di Agraria. La prova consiste in un test a risposta multipla sulle discipline di base Biologia, Chimica, Fisica e Matematica per i Corsi di laurea delle Classi L25 e L26, mentre per il Corso di laurea Interclasse L26-L1 alle suddette discipline, si aggiungono test per Italiano, Storia, Inglese oltre a una prova al computer per l'Informatica. Coloro i quali non superano la suddetta prova, devono frequentare, prima dell'inizio delle lezioni, corsi specifici per migliorare la loro preparazione, svolti dal 20/09/2010 al 01/10/2010. Al termine, gli studenti devono sostenere (il 5/10/2010) e superare

una prova di verifica per dimostrare di aver colmato il debito formativo, nonché per regolarizzare l'iscrizione 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 (l'8/02/2011) e superando una seconda prova di verifica. La Facoltà potrà prevedere lo svolgimento di una seconda prova di valutazione (da svolgere il 16 dicembre 2010) per coloro che, per giustificati motivi, non hanno potuto sostenere tale prova il 14.09.2010. In questo caso, gli eventuali corsi specifici si svolgeranno dal 24/01/2011 al 4/02/2011 e la prova di verifica dovrà essere sostenuta l'8/02/2011.

#### *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 lezioni**

##### *Laurea*

Il primo semestre del I anno di corso avrà inizio l'11 ottobre 2010 e terminerà il 21 gennaio 2011; il secondo semestre del I anno avrà inizio il 28 febbraio 2011 e terminerà il 3 giugno 2011; per il II e III anno il primo semestre avrà inizio il 20 settembre 2010 e terminerà il 21 gennaio 2011; il secondo semestre avrà inizio il 21 febbraio 2011 e terminerà il 10 giugno 2011.

##### *Laurea magistrale*

Il primo semestre avrà inizio il 20 settembre 2010 e terminerà il 21 gennaio 2011; il secondo semestre avrà inizio il 21 febbraio 2011 e terminerà il 10 giugno 2011.

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

(ammessi 10 studenti extracomunitari)

*Coordinatore:* prof.ssa Elisa Pieragostini

tel. 0805442842, e-mail: pierelis@agr.uniba.it

*Referenti:* dott. Vincenzo Fucilli, tel. 0805442899,

e-mail: v.fucilli@agr.uniba.it; prof. Luigi Ricciardi

tel. 0805443001, e-mail: ricciard@agr.uniba.it

**Finalità del Corso**

Il Corso di laurea si propone di fornire conoscenze adeguate allo svolgimento di attività riferibili all'azienda agricola, 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 ad indirizzo vegetale, ad 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 abbia 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 abbia 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, entro il 31 gennaio del primo anno di corso, deve presentare alla Segreteria studenti della Facoltà la dichiarazione relativa alla scelta del curriculum.**

**Possibilità di occupazione**

Interessanti e diversificate le opportunità di occupazione in aziende delle filiere di produzione, conservazione e commercializzazione di prodotti di origine vegetale e animale; imprese della logistica e nella grande distribuzione organizzata; enti pubblici e privati italiani e internazionali nei settori della pianificazione, analisi, controllo, certificazione e indagini scientifiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti. Potrà, inoltre, svolgere la professione di dottore agronomo junior (previo superamento di specifico Esame di Stato).

## PIANO DI STUDI

### Primo Anno

#### *I Semestre*

<b>Settore</b>	<b>Insegnamenti</b>	<b>CFU</b>	<b>Es</b>
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  Modulo di Botanica generale (6 cfu) Modulo di Botanica sistematica (3 cfu)	9	1
CHIM/03- CHIM/06	C.I. Chimica (9 cfu)  Modulo di Chimica generale e inorganica (6 cfu)		-

#### *II Semestre*

<b>Settore</b>	<b>Insegnamenti</b>	<b>CFU</b>	<b>Es</b>
CHIM/03 - CHIM/06	C.I. Chimica  Modulo di Elementi di Chimica organica (3 cfu)	9	1
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	
<b>Totale I Anno</b>		<b>54</b>	<b>6</b>

### 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 (4 cfu) Modulo di Costruzioni rurali (5 cfu)	9	1
AGR/13 - AGR/14	C.I. Scienze del suolo  Modulo di Chimica del suolo (6 cfu) Modulo di Pedologia (3 cfu)	9	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 - AGR/12	C.I. Zoologia agraria e Patologia vegetale  Modulo di Zoologia agraria (3 cfu) Modulo di Patologia vegetale generale (3 cfu)	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
AGR/02	Agrografia generale	6	1

	Insegnamenti a scelta dello studente	6	1*
<b>Totale II Anno</b>		<b>63</b>	<b>7</b>

### Terzo Anno

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/15 - AGR/16	C.I. Valorizzazione biotecnologia dei prodotti 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/09	Meccanica e meccanizzazione agricola	6	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/03	Arboricoltura	6	1
AGR/11 - AGR/12	C.I. Entomologia e Patologia Modulo di Entomologia (3 cfu) Modulo di Patologia vegetale speciale (3 cfu)	6	1
	Insegnamenti a scelta dello studente	6	1*
	Tirocinio	9	
	Elaborato finale	3	
<b>Totale III Anno</b>		<b>63</b>	<b>7</b>
<b>Totale Corso</b>		<b>180</b>	<b>20</b>

*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/08- AGR/10	C.I. Ingegneria del territorio rurale  Modulo di Idraulica agraria (4 cfu) Modulo di Costruzioni rurali (5 cfu)	9	1
AGR/13	Chimica del suolo	6	1
AGR/17	Zootecnica generale	6	1
AGR/11- AGR/12	C.I. Zoologia agraria e Patologia vegetale  Modulo di Zoologia agraria (3 cfu) Modulo di Patologia vegetale generale (3 cfu)	6	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
	Insegnamenti a scelta dello studente	6	1*
<b>Totale II Anno</b>		<b>57</b>	<b>6</b>

### Terzo Anno

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/15- AGR/16	C.I. Valorizzazione biotecnologia dei prodotti 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)	9	1

	Modulo di Politica agraria (3 cfu)		
AGR/09	Meccanica e meccanizzazione agricola	6	1
AGR/11	Entomologia agraria	6	1
AGR/04	C.I. Orticoltura e Floricoltura Modulo di Orticoltura (3 cfu) Modulo di Floricoltura (3 cfu)	6	1
AGR/03	Arboricoltura	6	1
AGR/12	C.I. Patologia vegetale Modulo di Batteriologia fitopatologica (3 cfu) Modulo di Micologia fitopatologica (3 cfu) Modulo di Virologia vegetale (3 cfu)	9	1
	Insegnamenti a scelta dello studente	6	1*
	Tirocinio	9	
	Elaborato finale	3	
<b>Totale III Anno</b>		<b>63</b>	<b>8</b>
<b>Totale Corso</b>		<b>180</b>	<b>20</b>

*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 agrarie, per essere ammesso a sostenere gli esami indicati tra virgolette, deve seguire le seguenti indicazioni, considerando il *curriculum* prescelto:

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

b - C.I. Chimica, prima degli esami di “CI Biochimica agraria e biologia dei microrganismi” o “CI Biochimica agraria, Fisiologia vegetale e biologia dei microrganismi”, “CI Scienze del suolo” o “Chimica del suolo”, “CI Valorizzazione biotecnologica dei prodotti”;

c - C.I. Biologia vegetale, prima degli esami di “CI Coltivazioni

erbacee e orticoltura” o di “CI Agronomia e coltivazioni erbacee” e/o di “CI Orticoltura e floricoltura”, di “CI Zoologia agraria e Patologia vegetale”, di “Arboricoltura”, di “CI Patologia vegetale”.

*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  
SCIENZE FORESTALI E AMBIENTALI  
Classe L25**

(ammessi 10 studenti extracomunitari)

*Coordinatore:* prof. Francesco Gentile

tel. 0805442316; e-mail: francesco.gentile@agr.uniba.it

*Referenti:* prof.ssa Maria Rosaria Provenzano

tel. 0805442929, e-mail: provenza@agr.uniba.it

prof. Giacomo Scarascia Mugnozza

tel. 0805442966, e-mail: scarasci@agr.uniba.it

**Finalità del Corso**

Il Corso di laurea si propone di fornire l’acquisizione di conoscenze, capacità e abilità per l’inserimento nel mondo del lavoro nel settore forestale e ambientale o per il proseguimento nella formazione ai livelli superiori. Nello specifico, le attività didattiche sono mirate alla formazione di un laureato in grado di operare in modo efficiente ed efficace nel campo del: monitoraggio delle cenosi forestali e dell’analisi ambientale e territoriale, con riguardo al contesto mediterraneo; stima, valorizzazione e commercializzazione delle biomasse forestali; gestione protettiva e/o produttiva delle foreste e delle risorse territoriali e silvo-pastorali; gestione sostenibile e valorizzazione del patrimonio forestale,

silvo-pastorale e ambientale e delle avversità biotiche e abiotiche di origine naturale e/o antropica, anche in collaborazione con altre figure professionali in un'ottica multidisciplinare; progettazione e pianificazione forestale ed ecologica del territorio rurale, del verde e del paesaggio; ingegneria forestale e ingegneria naturalistica, compreso le attività catastali, topografiche e di rappresentazione del territorio; difesa, recupero e riqualificazione dell'ambiente, della risorsa suolo e degli ecosistemi forestali; conservazione e valorizzazione delle aree protette, della biodiversità vegetale e animale e dei microrganismi.

### **Possibilità di occupazione**

Al termine del Corso il laureato potrà disporre di un ventaglio di scelte, che vanno dalla imprenditoria alla direzione di aziende agro forestali. Potrà inoltre svolgere la professione di dottore forestale junior (previo superamento di specifico esame di stato), o operare in Enti territoriali, Istituzioni di ricerca e studi professionali. Potrà applicare le conoscenze acquisite in professioni specifiche:

- che operino nell'ambito di competenze di ingegneria forestale e naturalistica, nel rilievo e nella rappresentazione del territorio agroforestale e delle sue preziose risorse;
- che consentano la soluzione dei problemi dei sistemi forestali, ambientali, agro-silvo-pastorali e la salvaguardia della loro biodiversità;
- che pianifichino le attività nei settori della produzione, trasformazione, stima e commercializzazione dei prodotti forestali.

## **PIANO DI STUDI**

### **Primo Anno**

#### *I Semestre*

<b>Settore</b>	<b>Insegnamenti</b>	<b>CFU</b>	<b>Es</b>
MAT/05- SECS-S/01	C.I. Matematica ed elementi di statistica  Modulo di Matematica (6 cfu)	9	1

	Modulo di Principi di Statistica (3 cfu)		
BIO/01- BIO/02	C.I. Biologia vegetale forestale  Modulo di Botanica generale (6 cfu)  Modulo di Botanica sistematica forestale (3 cfu)	9	1
CHIM/03- CHIM/06	C.I. Chimica generale, inorganica e organica (9 cfu) Modulo di Chimica generale e inorganica (6 cfu)		-

*II Semestre*

<b>Settore</b>	<b>Insegnamenti</b>	<b>CFU</b>	<b>Es</b>
CHIM/03- CHIM/06	C.I. Chimica generale, inorganica e organica  Modulo di Chimica organica (3 cfu)	9	1
AGR/01	Principi di Economia forestale e ambientale	6	1
AGR/07	Genetica forestale	6	1
FIS/07	Fisica	6	1
	Lingua Inglese (Idoneità)	3	
	Laboratorio di Informatica (Idoneità)	3	
<b>Totale I Anno</b>		<b>51</b>	<b>6</b>

**Secondo Anno**

<b>Settore</b>	<b>Insegnamenti</b>	<b>CFU</b>	<b>Es</b>
AGR/05	C.I. Ecologia forestale e Selvicoltura generale Modulo di Ecologia forestale (6 cfu) Modulo di Selvicoltura generale (6 cfu)	12	1
AGR/05	Dendrometria e Principi di auxologia forestale	6	1
AGR/08	Idraulica e Idrologia forestale	6	1
AGR/08	Sistemazioni idraulico-forestali	6	1
AGR/10	C.I. Costruzioni forestali e Rappresentazione del territorio Modulo di Costruzioni forestali (6 cfu)	9	1

	Modulo di Rappresentazione del territorio (3 cfu)		
AGR/11	C.I. Principi di Zoologia ed Entomologia forestale Modulo di Entomologia forestale (6 cfu) Modulo di Principi di Zoologia forestale (3 cfu)	9	1
AGR/13- AGR/16	C.I. Chimica del suolo, Pedologia, Biochimica e Microbiologia forestale Modulo di Biochimica forestale (3 cfu) Modulo di Fondamenti di Chimica del Suolo e Pedologia forestale (6 cfu) Modulo di Microbiologia forestale (3 cfu)	12	1
	Insegnamenti a scelta dello studente	6	1*
<b>Totale II Anno</b>		<b>66</b>	<b>7</b>

### Terzo Anno

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/01	C.I. Istituzioni di Economia, Politica ed Estimo forestale Modulo di Istituzioni di Economia e politica forestale (6 cfu) Modulo di Estimo forestale (3 cfu)	9	1
AGR/02	Agrografia montana	6	1
AGR/05	C.I. Assestamento forestale e Principi di Selvicoltura speciale Modulo di Assestamento forestale (6 cfu) Modulo di Principi di Selvicoltura speciale (3 cfu)	9	1
AGR/06	Tecnologia del legno e Utilizzazioni forestali	9	1
AGR/12	Patologia vegetale forestale e Micologia	9	1
AGR/19	Zootecnica montana	6	1
	Insegnamenti a scelta dello studente	6	1*
	Tirocinio	6	

	Elaborato finale	3	
<b>Totale III Anno</b>		<b>63</b>	<b>7</b>
<b>Totale Corso</b>		<b>180</b>	<b>20</b>

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 forestali e ambientali, per essere ammesso a sostenere gli esami indicati tra virgolette, deve seguire le seguenti indicazioni:

a - C.I. “Chimica del suolo, Pedologia, Biochimica e microbiologia forestale” dopo l’esame del C.I. Chimica generale, inorganica ed organica;

b - “Idraulica e idrologia forestale”, “Sistemazioni idraulico-forestali” e C.I. “Costruzioni forestali e Rappresentazioni del territorio” dopo gli esami del C.I. “Matematica ed elementi di statistica” e di “Fisica”;

c - “Patologia vegetale forestale e micologia” dopo l’esame del C.I. Biologia vegetale forestale;

d - CI “Assestamento forestale e principi di selvicoltura speciale” dopo l’esame del C.I. “Ecologia forestale e selvicoltura generale” e di “Dendrometria”.

*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 10 studenti extracomunitari)

*Coordinatore:* prof. Tommaso Gomes

tel. 0805442939, e-mail: [tommaso.gomes@agr.uniba.it](mailto:tommaso.gomes@agr.uniba.it)

*Referenti:* prof. Carmine Crecchio

tel. 0805442854, e-mail: [crecchio@agr.uniba.it](mailto:crecchio@agr.uniba.it)

dott.ssa Annalisa De Boni

tel. 0805442888, e-mail: [a.deboni@agr.uniba.it](mailto:a.deboni@agr.uniba.it)

**Finalità del Corso**

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 ed 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 ed 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 ed 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.

### **Possibilità di occupazione**

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.

## PIANO DI STUDI

### Primo Anno

#### *I Semestre*

<b>Settore</b>	<b>Insegnamenti</b>	<b>CFU</b>	<b>Es</b>
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
FIS/07	Fisica	6	1
CHIM/03- CHIM/06	C.I. Chimica (9 cfu)  Modulo di Chimica generale e inorganica (6 cfu)		-

#### *II Semestre*

<b>Settore</b>	<b>Insegnamenti</b>	<b>CFU</b>	<b>Es</b>
CHIM/03- CHIM/06	C.I. Chimica (9 cfu)	9	1
	Modulo di Elementi di Chimica organica (3 cfu)		
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	
<b>Totale I Anno</b>		<b>63</b>	<b>7</b>

### Secondo Anno

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/09	C.I. Macchine e impianti per le industrie alimentari Modulo di Macchine ed impianti per la trasformazione (6 cfu) Modulo di Macchine ed 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) Modulo di Packaging (3 cfu)	9	1
AGR/01	C.I. Economia, marketing e politiche delle filiere agro-alimentari	9	1
	Modulo di Principi di Economia della produzione (6 cfu)		
	Modulo di Economia e politiche del sistema agro-alimentare (3 cfu)		
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 ed abiotici (6 cfu)	9	1
AGR/16	C.I. Biologia e biotecnologia	9	1

	dei microrganismi negli alimenti Modulo di Biologia dei microrganismi (3 cfu) Modulo di Biotecnologia degli alimenti (6 cfu)		
CHIM/01	Chimica analitica e strumentale con laboratorio	6	1
<b>Totale II Anno</b>		<b>63</b>	<b>7</b>

### 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	
<b>Totale III Anno</b>		<b>54</b>	<b>5</b>
<b>Totale Corso</b>		<b>180</b>	<b>19</b>

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 del C.I. Chimica generale, inorganica ed organica;

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.

*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 IN BENI ENOGASTRONOMICI (Interclasse L26-L1)**

(ammessi 10 studenti extracomunitari)

*Coordinatore:* prof. Mauro Di Giandomenico  
tel. 0805714493, e-mail: digiandomenico@filosofia.uniba.it

*Referenti:* dott.ssa Rosa Bianchi  
tel. 0805442896, e-mail: rossella.bianchi@agr.uniba.it  
prof. Arturo Casieri  
tel. 0805443121, e-mail: arturo.casieri@agr.uniba.it

### **Finalità del Corso**

Il Corso fornisce conoscenze, scientifiche e umanistiche, e forma capacità professionali e manageriali nel settore della ristorazione di qualità, della grande distribuzione, della ristorazione collettiva, dei

prodotti tipici e tradizionali, dell'agriturismo, del turismo culturale, dell'architettura rurale e della viabilità storica, che, rendendo protagonista il territorio nazionale e regionale, garantiscano la valorizzazione dell'Enogastronomia e dei Beni culturali. Il profilo occupazionale del laureato in Beni Enogastronomici è molto ampio. Il Corso di studi si connota per la sua specifica vocazione alla valorizzazione delle risorse naturali e culturali ed alla formazione di personale altamente qualificato che sia in grado di operare, con professionalità gestionale specifica, nelle attività che investono il territorio in termini di conoscenza, valorizzazione e fruizione del patrimonio enogastronomico, oltre a rafforzare la produzione, la fruizione e la valorizzazione dei beni agro-alimentari, collegandoli alle tradizioni enogastronomiche del territorio, e a fornire specifiche competenze tecniche e culturali nel settore del turismo d'élite, in relazione all'alto profilo proposto e ritenuto necessario per far compiere il dovuto salto di qualità a servizi sempre più richiesti dai consumatori. Il *curriculum studiorum* del laureato, caratterizzato non solo da formazione umanistico-scientifica, ma anche da attività di pratiche esperienze nazionali ed internazionali, senza delle quali il mondo dei beni enogastronomici non potrebbe aspirare a raggiungere il livello della qualità totale, potrà contribuire a consolidare la professionalità degli operatori del settore. La sua attività professionale si svolge in tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari; potrà inoltre collaborare alle attività connesse con la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche di aree con particolare vocazione e con le attività connesse con la comunicazione ed il turismo enogastronomico; potrà essere impiegato negli Enti Pubblici e Privati che conducono attività di tutela e valorizzazione delle produzioni alimentari tipiche e tradizionali; potrà, inoltre, consolidare le attività di relazione e di collaborazione tra mondo della scuola, della produzione, del lavoro e delle professioni, degli Enti locali territoriali e delle Università, in vista di una nuova e più compiuta utilizzazione di quel patrimonio umanistico, storico-scientifico e culturale che può garantire, insieme alla padronanza della cultura specifica agro-

alimentare del territorio, maggiore e migliore occupazionalità dei giovani.

### **Possibilità di occupazione**

Il laureato avrà la possibilità di esprimere la propria professionalità in diversi ambiti che vanno dalle singole aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, agli enti di comunicazione e turismo enogastronomico che abbondano sul territorio nazionale, al fine di collaborare ad attività connesse con la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche legate al territorio; senza dimenticare gli enti pubblici e privati che conducono attività di tutela e valorizzazione delle produzioni alimentari tipiche e tradizionali; e gli enti locali territoriali e università, allo scopo di cementare le attività di relazione e di collaborazione tra mondo della scuola, della produzione, del lavoro e delle professioni. Inoltre, il laureato in Beni enogastronomici potrà svolgere attività di manager della filiera enogastronomica e di guida nelle scelte alimentari.

**N.B. Lo studente, all'atto dell'immatricolazione, deve indicare la Classe di laurea (L26 o L1) nella quale intende conseguire il titolo di studio. Tale scelta può essere modificata fino all'atto dell'iscrizione al terzo anno di corso.**

## **PIANO DI STUDI**

### **Primo Anno**

#### *I Semestre*

<b>Settore</b>	<b>Insegnamenti</b>	<b>CFU</b>	<b>Es</b>
MAT/05-FIS/01	C.I. Elementi di Matematica e Fisica (obbligatorio Classe L26) Modulo di Matematica (5 cfu) Modulo di Fisica (4 cfu)	9	1
M-	C.I. Storia culturale dell'alimentazione	12	1

STO/01- M- STO/02	(obbligatorio Classe L1)  Modulo di Alimentazione ed enogastronomia nella storia I (6 cfu) Modulo di Alimentazione ed enogastronomia nella storia II (6 cfu)		
BIO/03	Biologia e biodiversità delle specie vegetali di interesse territoriale (obbligatorio Classi L26 e L1)	9	1

*II Semestre*

<b>Settore</b>	<b>Insegnamenti</b>	<b>CF U</b>	<b>Es</b>
CHIM/01	C.I. Elementi di Chimica e gastronomia molecolare (obbligatorio Classi L26 e L1) Modulo di Elementi di Chimica (6 cfu) Modulo di Gastronomia molecolare (6 cfu)	12	1
L-FIL- LET/04	Cultura enogastronomia dell'antichità classica (obbligatorio Classe L1)	6	1
L-FIL- LET/10	C.I. Lingua e letteratura italiana (obbligatorio Classe L1) Modulo di Letteratura ed enogastronomia (6 cfu) Modulo di Metodologie e tecniche di comunicazione linguistico-letterarie (6 cfu)	12	1
AGR/02- AGR/03	C.I. Produzioni primarie vegetali (obbligatorio Classe L26) Modulo di Specie erbacee tradizionali ed innovative (3 cfu) Modulo di Principi di viticoltura ed olivicoltura (3 cfu)	6	1
AGR/19	Modulo di Nozioni di base delle produzioni animali (obbligatorio	3	1

	Classe L26)		
	Insegnamenti a scelta dello studente		1*
	Classe L1	9	
	Classe L26	18	
<b>Totale I Anno Classe L1</b>		<b>60</b>	<b>5</b>
<b>Totale I Anno Classe L26</b>		<b>57</b>	<b>5</b>

## Secondo Anno

### I Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/04	Specie ortive tradizionali ed innovative (obbligatorio Classi L26 e L1)	3	1
AGR/10	Edilizia rurale, percorsi storici ed enogastronomici (obbligatorio Classi L26 e L1)	3	1
AGR/16	Ecologia microbica dell'offerta enogastronomia (obbligatorio Classe L26)	6	1
AGR/16	Economia del territorio rurale (obbligatorio Classe L26)	6	1
L-ART/01	Alimentazione ed enogastronomia nell'arte (obbligatorio Classe L1)	6	1
L-LIN/12	Lingua Inglese (obbligatorio Classi L26 e L1)	3	1

### II Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/12	C.I. Patologia vegetale (obbligatorio Classi L26 e L1) Modulo di Alterazioni dei prodotti alimentari (6 cfu) Modulo di Micotossicologia (3 cfu)	9	1
AGR/15	C.I. Principi di Tecnologie alimentari e tipicità enogastronomiche (obbligatorio Classe L26)	9	1

	Modulo di Prodotti tipici a base di cereali (3 cfu) Modulo di Vino, olio, prodotti lattiero-caseari e conserve (6 cfu)		
M-STO/05-M-PSI/01	C.I. Storia e psicologia dell'enogastronomia (obbligatorio Classi L26 e L1)  Modulo di Storia comparata dell'enogastronomia mediterranea (3 cfu) Modulo di Psicologia del gusto (3 cfu)	6	1
M-DEA/01	Storia delle tradizioni enogastronomiche (obbligatorio Classe L1)	6	1
	Insegnamenti a scelta dello studente Classe L1 Classe L26	21 12	1*
<b>Totale II Anno Classe L1</b>		<b>57</b>	<b>8</b>
<b>Totale II Anno Classe L26</b>		<b>57</b>	<b>9</b>

### Terzo Anno

#### I Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/15	C.I. Analisi sensoriale e conservazione degli alimenti (obbligatorio Classe L26) Modulo di Analisi sensoriali degli alimenti (3 cfu) Modulo di Cottura e conservazione degli alimenti (3 cfu)	6	1
AGR/01	Marketing dell'enogastronomia (obbligatorio Classi L26 e L1)	6	1
IUS/14	Legislazione alimentare europea (obbligatorio Classi L26 e L1)	6	1
SPS/08	Sociologia del turismo culturale (obbligatorio Classe L1)	9	1
M-GGR/01	Geografia dell'alimentazione (obbligatorio Classe L1)	6	1

### *II Semestre*

MED/42- MED/49	C.I. Igiene degli alimenti e dietologia umana (obbligatorio Classe L26) Modulo di Igiene degli alimenti (6 cfu) Modulo di Dietologia umana (6 cfu)	12	1
	Tirocinio (obbligatorio Classi L26 e L1)	30	
	Elaborato finale (obbligatorio Classi L26 e L1)	6	
<b>Totale III Anno Classe L1</b>		<b>63</b>	<b>4</b>
<b>Totale III Anno Classe L26</b>		<b>66</b>	<b>4</b>
<b>Totale Corso Classe L1</b>		<b>180</b>	<b>17</b>
<b>Totale Corso Classe L26</b>		<b>180</b>	<b>18</b>

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 Beni enogastronomici, per essere ammesso a sostenere gli esami indicati tra virgolette deve seguire le seguenti indicazioni:

- C.I. "Principi di tecnologie alimentari e tipicità enogastronomiche", "Ecologia microbica dell'offerta enogastronomia" e C.I. "Analisi sensoriale e conservazione degli alimenti" dopo l'esame del C.I. "Elementi di chimica e gastronomia molecolare".

*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 Beni enogastronomici.*

**LAUREA MAGISTRALE IN  
COLTURE MEDITERRANEE**

**Classe LM69**

(ammessi 5 studenti extracomunitari)

*Coordinatore:* prof. Pietro Rubino

tel. 0805443032, e-mail: [pietro.rubino@agr.uniba.it](mailto:pietro.rubino@agr.uniba.it)

*Referenti:* prof. Giuseppe De Mastro

tel. 0805443043, e-mail: [demastro@agr.uniba.it](mailto:demastro@agr.uniba.it)

prof.ssa Irene Morone

tel. 0805442975, e-mail: [irene.morone@agr.uniba.it](mailto:irene.morone@agr.uniba.it)

**Finalità del Corso**

Il Corso si propone di fornire capacità professionali per una visione completa e coordinata delle filiere delle produzioni vegetali alimentari, non alimentari e ornamentali. Il laureato in Colture mediterranee potrà indirizzare le scelte tecniche e decisionali, valorizzando la vocazionalità ambientale, le risorse disponibili e la complessiva sostenibilità dei processi nel quadro di una completa tracciabilità, anche al fine di migliorare la qualità dei prodotti e contenere i costi di produzione. Il laureato acquisirà specifiche competenze riferite alla Frutticoltura mediterranea: elevata conoscenza della morfo-bio-fisiologia, degli orientamenti varietali, anche in relazione all'ambiente di coltivazione ed agli aspetti qualitativi della produzione, dell'applicazione di tecniche di coltivazione tra le più innovative delle specie frutticole di importanza primaria nel Mezzogiorno d'Italia e degli altri fruttiferi di origine tropicale e subtropicale coltivati e/o coltivabili nei paesi a clima mediterraneo; sulla variabilità genetica delle specie arboree da frutto mediterranee e sulla sua importanza per la salvaguardia delle relative risorse, compresa la loro eventuale utilizzazione per programmi di miglioramento degli attuali standard; sulla fisiologia della maturazione e del post-raccolta, per essere in grado di gestire correttamente le operazioni di raccolta e di conservazione della frutta, anche in vista del progressivo interesse verso i prodotti di IV gamma; delle tecnologie di trasformazione della

frutta fresca.

### **Possibilità di occupazione**

Il laureato potrà svolgere attività: di libera professione (dottore agronomo, previo superamento di specifico esame di stato), di gestione, divulgazione e assistenza tecnica qualificata in favore delle aziende agricole e delle imprese, pubbliche e private, del settore agro-industriale e ornamentale; il laureato potrà accedere ai ruoli delle amministrazioni pubbliche (Enti locali ed Istituzioni di ricerca).

## **PIANO DI STUDI**

### **Primo Anno**

#### *I Semestre*

<b>Settore</b>	<b>Insegnamenti</b>	<b>CFU</b>	<b>Es</b>
AGR/02	C.I. Ecologia agraria e metodologia sperimentale Modulo di Metodologia sperimentale in agricoltura (3 cfu) Modulo di Agrometeorologia (3 cfu) Modulo di Ecologia agraria (3 cfu)	9	1
AGR/07 - AGR/13	C.I. Miglioramento genetico delle specie vegetali e fisiologia vegetale Modulo di Miglioramento genetico (6 cfu) Modulo di Fisiologia vegetale (3 cfu)	9	1

#### *II Semestre*

<b>Settore</b>	<b>Insegnamenti</b>	<b>CFU</b>	<b>Es</b>
AGR/02	C.I. Agronomia Modulo di Fisica del terreno agrario (3 cfu) Modulo di Tecnica agronomica della fertilizzazione (3 cfu)	9	1
	Modulo di Tecnica agronomica dell'irrigazione (3 cfu)		

AGR/02	Gestione ecocompatibile della flora infestante	6	1
AGR/08 - AGR/09 - AGR/10	C.I. Macchine ed impianti  Modulo di Progettazione degli impianti irrigui aziendali (3 cfu) Modulo di Macchine (3 cfu) Modulo di Costruzioni ed impianti per colture protette (3 cfu)	9	1
	Insegnamenti a scelta dello studente	9	1*
<b>Totale I Anno</b>		<b>51</b>	<b>6</b>

### Secondo Anno

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/03 - AGR/16	C.I. Frutticoltura da clima temperato  Modulo di Frutticoltura (3 cfu) Modulo di Biotecnologie di trasformazione della frutta (3 cfu)	6	1
AGR/03	C.I. Agrumicoltura e coltivazioni arboree tropicali e sub-tropicali Modulo di Agrumicoltura (6 cfu) Modulo di Coltivazioni arboree tropicali e sub-tropicali in ambiente mediterraneo (3 cfu)	9	1
AGR/03	Maturazione, raccolta e conservazione della frutta	6	1
AGR/03	Olivicoltura	6	1
AGR/03	Viticoltura	6	1
AGR/11 - AGR/12	C.I. Gestione fitosanitaria I  Modulo di Entomologia frutticola (3 cfu) Modulo di Patologia delle colture frutticole (3 cfu)	6	1

	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	3	
	Tesi di laurea	27	
<b>Totale II Anno</b>		<b>69</b>	<b>6</b>
<b>Totale Corso</b>		<b>120</b>	<b>12</b>

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

*Per ogni altra e più approfondita informazione relativa al Corso di laurea magistrale si invita a consultare il sito della Facoltà e, in particolare, il Regolamento didattico del Corso di laurea magistrale in Colture mediterranee.*

**LAUREA MAGISTRALE IN  
MEDICINA DELLE PIANTE  
Classe LM69**

(ammessi 5 studenti extracomunitari)

*Coordinatore:* prof. Enrico De Lillo

tel. 0805443105, e-mail: delillo@agr.uniba.it

*Referenti:* prof. Mario Amenduni

tel. 0805442926, e-mail: amenduni@agr.uniba.it

dott.ssa Barbara De Lucia

tel. 0805443039, e-mail: barbara.delucia@agr.uniba.it

**Finalità del Corso**

Il Corso si propone di fornire conoscenze avanzate e formare capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di ricerca e sperimentazione, di pianificazione, gestione e controllo delle attività relative alla protezione delle colture e dei prodotti vegetali, con l'impiego di metodologie anche 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 lungo l'intera filiera di produzione, conservazione e commercializzazione. Il Corso è orientato verso una formazione specialistica di laureati che svolgeranno la propria attività nell'ambito della ricerca e della sperimentazione pubblica e/o privata, in laboratori di analisi fitopatologiche e in tutte le attività che richiedono una solida base culturale sulle tematiche proprie della "Medicina delle Piante", oppure in ambiti più applicativi di pianificazione, gestione e controllo della protezione delle colture e dei prodotti vegetali. Il laureato magistrale in "Medicina delle Piante" svolge attività di pianificazione, gestione e controllo delle attività relative alla produzione vegetale ed alla protezione delle colture (Integrated Pest management, IPM) in tutte le fasi della filiera (produzione, conservazione, commercializzazione), anche mediante l'applicazione delle Buone Pratiche Agricole (Good Agricultural Practices, GAP), al fine di migliorare costantemente la qualità dei prodotti di origine vegetale. Più in particolare, il laureato può 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 ed 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 sanitarmente e geneticamente migliorato; effettuare consulenza tecnica alle aziende agricole e vivaistiche; effettuare attività di formazione e divulgazione.

### **Possibilità di occupazione**

Il laureato magistrale in Medicina delle Piante può operare nelle Pubbliche Amministrazioni (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), nell'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.

### **PIANO DI STUDI**

#### **Primo Anno**

##### *I Semestre*

<b>Settore</b>	<b>Insegnamenti</b>	<b>CFU</b>	<b>Es</b>
AGR/02	C.I. Metodologia sperimentale e agrometeorologia Modulo di Metodologia sperimentale in agricoltura (3 cfu) Modulo di Agrometeorologia e principi di modellistica (6 cfu)	9	1
AGR/11 -	C.I. Parassitologia animale e gestione	9	1

AGR/02	della flora infestante Modulo di Parassitologia animale dei vegetali (6 cfu) Modulo di Controllo integrato della flora infestante (3 cfu)		
AGR/12	C.I. Malattie delle colture mediterranee Modulo di Malattie fungine, batteriche ed abiotiche (6 cfu) Modulo di Malattie da virus e virus-simili (3 cfu)	9	1

*II Semestre*

<b>Settore</b>	<b>Insegnamenti</b>	<b>CFU</b>	<b>Es</b>
AGR/11	C.I. Entomologia Modulo di Entomologia speciale (6 cfu) Modulo di Apicoltura (3 cfu)	9	1
AGR/03 - AGR/04	C.I. Frutticoltura e colture protette  Modulo di Frutticoltura speciale (6 cfu) Modulo di Colture protette e fuori suolo (3 cfu)	9	1
AGR/11 - AGR/12	C.I. Protezione delle piante ornamentali e urbane Modulo di Entomologia urbana (3 cfu) Modulo di Patologia delle piante ornamentali e del verde (3 cfu)	6	1
	Insegnamenti a scelta dello studente	9	1*
<b>Totale I Anno</b>		<b>60</b>	<b>7</b>

**Secondo Anno**

<b>Settore</b>	<b>Insegnamenti</b>	<b>CFU</b>	<b>Es</b>
AGR/12	C.I. Patologia del post-raccolta e delle colture protette Modulo di Patologia del post-raccolta (3 cfu)	6	1

	Modulo di Patologia delle colture protette (3 cfu)		
AGR/01 - AGR/12	C.I. Qualità del materiale di propagazione e dei prodotti vegetali Modulo di Sistemi di certificazione di qualità (3 cfu) Modulo di Qualità fitosanitaria del materiale di propagazione e diagnostica applicata (3 cfu)	6	1
AGR/12 - AGR/13	C.I. Protezione delle colture  Modulo di Protezione biologica ed 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 alla protezione delle colture Modulo di Macchine per la distribuzione di prodotti fitosanitari (3 cfu) Modulo di Costruzioni ed impianti per le colture protette e la conservazione dei prodotti ortoflorofrutticoli (6 cfu)	9	1
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	3	
	Tesi di laurea	27	
<b>Totale II Anno</b>		<b>60</b>	<b>4</b>
<b>Totale Corso</b>		<b>120</b>	<b>11</b>

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.

Per ogni altra e più approfondita informazione relativa al Corso di Laurea magistrale 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  
SVILUPPO RURALE SOSTENIBILE**

**Classe LM69**

(ammessi 5 studenti extracomunitari)

*Coordinatore:* prof. Giorgio Nuzzaci

tel. 0805442872, e-mail: nuzzaci@agr.uniba.it

*Referenti:* prof.ssa Elisabetta Loffredo

tel. 0805442822, e-mail: loffredo@agr.uniba.it

prof.ssa Giuliana Trisorio Liuzzi

tel. 0805442959, e-mail: giuliana.trisoriol@agr.uniba.it

**Finalità del Corso**

Il Corso si propone di garantire una formazione basata sulle conoscenze avanzate nei settori della gestione del territorio rurale e sulla padronanza dei metodi scientifici di indagine che consentano, alla figura professionale formata, di progettare, coordinare e gestire interventi mirati allo sviluppo rurale, attraverso analisi complesse delle relazioni fra i sistemi produttivi e la gestione ecocompatibile delle risorse del territorio; di fornire gli elementi necessari per programmare e pianificare le azioni finalizzate alla prevenzione e al controllo dei processi di degradazione del territorio rurale (scarsità idrica, erosione, desertificazione, ecc.) attraverso la gestione delle risorse acqua e suolo.

**Possibilità di occupazione**

Il laureato magistrale in Sviluppo Rurale sostenibile potrà svolgere attività professionale di dottore agronomo (previo superamento di specifico esame di stato), consulenza alle Amministrazioni Pubbliche sui temi relativi alla pianificazione del territorio rurale e alla programmazione degli strumenti di intervento relativi alle politiche di sviluppo rurale; attività in Istituzioni di ricerca.

## PIANO DI STUDI

### Primo Anno

#### *I Semestre*

<b>Settore</b>	<b>Insegnamenti</b>	<b>CFU</b>	<b>Es</b>
AGR/01	Politiche economiche per l'agricoltura	6	1
AGR/02 - AGR/17	C.I. Gestione sostenibile dei sistemi agricoli  Modulo di Agronomia del territorio (3 cfu) Modulo di Sistemi colturali ecocompatibili (3 cfu) Modulo di Sistemi zootecnici ecocompatibili (3 cfu)	9	1
AGR/10	Analisi, pianificazione e salvaguardia delle risorse territoriali	9	1

#### *II Semestre*

<b>Settore</b>	<b>Insegnamenti</b>	<b>CFU</b>	<b>Es</b>
AGR/01	Economia e politica ambientale	6	1
AGR/01	C.I. Economia per lo sviluppo rurale sostenibile Modulo di Economia per lo sviluppo rurale (4 cfu)	9	1
	Modulo di Programmazione economia e sviluppo del territorio rurale (5 cfu)		
AGR/08	Tutela dell'ambiente agro-forestale e riassetto del territorio	6	1
AGR/13	Gestione ecocompatibile dei suoli	6	1
	Insegnamenti a scelta dello studente	9	1*
<b>Totale I Anno</b>		<b>60</b>	<b>8</b>

### Secondo Anno

<b>Settore</b>	<b>Insegnamenti</b>	<b>CFU</b>	<b>Es</b>
AGR/01-	C.I. Marketing dei prodotti tipici e di qualità	9	1

AGR/15	Modulo di Marketing e Politiche di valorizzazione (6 cfu) Modulo di Qualità degli alimenti (3 cfu)		
AGR/01	C.I. Estimo territoriale Modulo di Valutazione degli investimenti e dello sviluppo del territorio rurale (6 cfu) Modulo di Estimo applicato (3 cfu)	9	1
AGR/09	Energie rinnovabili in agricoltura	6	1
AGR/11 - AGR/12	C.I. Principi della protezione integrata delle produzioni vegetali Modulo di Gestione ecocompatibile delle protezione delle piante dai fitofagi (3 cfu) Modulo di Gestione ecocompatibile delle protezione delle piante dalle malattie (3 cfu)	6	1
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	3	
	Tesi di laurea	27	
<b>Totale II Anno</b>		<b>60</b>	<b>4</b>
<b>Totale Corso</b>		<b>120</b>	<b>11</b>

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.

*Per ogni altra e più approfondita informazione relativa al Corso di laurea magistrale si invita a consultare il sito della Facoltà e, in particolare, il Regolamento didattico del Corso di laurea magistrale in Sviluppo rurale sostenibile.*

**LAUREA MAGISTRALE IN  
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI  
Classe LM70**

(ammessi 5 studenti extracomunitari)

*Coordinatore:* prof. Francesco Caponio  
tel. 0805442235, e-mail: francesco.caponio@agr.uniba.it

*Referenti:* prof. Marco Gobbetti  
tel. 0805442949, e-mail: gobbetti@agr.uniba.it  
prof. Teodoro Miano  
tel. 0805442857, e-mail: miano@agr.uniba.it

**Finalità del Corso**

Il Corso di laurea magistrale si propone di fornire conoscenze avanzate e formare capacità professionali sulle tecnologie e biotecnologie tradizionali e innovative per la qualità degli alimenti e sugli aspetti economici, legislativi, di progettazione e marketing dell'industria alimentare così da fornire una visione completa e coordinata delle attività e delle problematiche degli alimenti e bevande dalla loro produzione al consumo. Sono, inoltre, fornite conoscenze 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 distribuzione degli alimenti. Il Corso è finalizzato alla formazione di figure professionali orientate verso la gestione integrata dei processi di trasformazione alimentare e della qualità e sicurezza 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.

### **Possibilità di occupazione**

L'attività professionale del laureato magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari si svolge principalmente nelle Industrie Alimentari ed 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; alle attività connesse con la comunicazione ed 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, nonché in Istituzioni di ricerca. Inoltre, il laureato magistrale potrà svolgere la libera professione di tecnologo alimentare, previo superamento di specifico esame di stato.

## **PIANO DI STUDI**

### **Primo Anno**

#### *I Semestre*

<b>Settore</b>	<b>Insegnamenti</b>	<b>CFU</b>	<b>Es</b>
AGR/01 - AGR/15	C.I. Marchi, legislazione ed etichettatura dei prodotti alimentari Modulo di Politiche per la qualità e l'innovazione nelle filiere alimentari (6 cfu) Modulo di Certificazione ed etichettatura	9	1

	dei prodotti alimentari (3 cfu)		
AGR/15	C.I. Sviluppi tecnologici di filiera Modulo di Tecnologia degli oli, grassi e derivati (3 cfu) Modulo di Tecnologia dei prodotti lattiero-caseari (3 cfu) Modulo di Chimica delle trasformazioni alimentari (3 cfu)	9	1
AGR/16	C.I. Tecniche microbiologiche per la qualità degli alimenti Modulo di Selezione e preparazione di starter (3 cfu) Modulo di Microbiologia predittiva (3 cfu)	6	1

*II Semestre*

<b>Settore</b>	<b>Insegnamenti</b>	<b>CFU</b>	<b>Es</b>
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 Modulo di Tecnologia dei cereali e derivati (3 cfu) Modulo di Tecnologia delle conserve alimentari (3 cfu) Modulo di Tecnologia delle bevande alcoliche (3 cfu)	9	1
	Insegnamenti a scelta dello studente	9	1*
<b>Totale I Anno</b>		<b>60</b>	<b>8</b>

**Secondo Anno**

<b>Settore</b>	<b>Insegnamenti</b>	<b>CFU</b>	<b>Es</b>
AGR/01	C.I. Strategie organizzative e di	12	1

	marketing nelle filiere alimentari Modulo di Strategie organizzative nelle filiere alimentari (6 cfu) Modulo di Marketing dei prodotti alimentari (6 cfu)		
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	Biochimica delle trasformazioni alimentari e metodologie per il controllo della qualità alimentare Modulo di Biochimica delle trasformazioni alimentari (6 cfu) Modulo di Metodologie biochimiche per il controllo della qualità alimentare (3 cfu)	9	1
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	3	
	Tesi di laurea	27	
<b>Totale II Anno</b>		<b>60</b>	<b>3</b>
<b>Totale Corso</b>		<b>120</b>	<b>11</b>

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.