

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

Presidenza

Campus - Via Amendola 165/A - 70126 Bari
Preside: prof. Vito Nicola Savino
Tel. 080.5443074; fax 080.5442813
e-mail: segrpres@agr.uniba.it

Area management didattico

dott. Fara Martinelli
Tel. 080.5442943; e-mail: 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

Sportello orientamento

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

Sede	Tipologia	Classe	Denominazione
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
Bari	Laurea Magistrale	LM73	Scienze del Territorio e dell'Ambiente Agro-forestale
Bari	Laurea Magistrale	LM86	Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali

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 svolgere appositi test di valutazione. I test, anche se obbligatori, non costituiscono una limitazione per l'accesso ai Corsi di Laurea.

Prova di valutazione

La prova di valutazione si svolgerà martedì 15 settembre 2009 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 la prova riguarda, oltre alle suddette discipline, anche italiano, storia, inglese e informatica. La prova di informatica è svolta al computer e riguarda l'uso di software per la creazione di documenti e fogli di calcolo.

Coloro i quali non superano la suddetta prova, sono tenuti a frequentare, prima dell'inizio delle lezioni, corsi specifici per migliorare la loro preparazione e per regolarizzare l'iscrizione.

I suddetti corsi si svolgeranno dal 21 settembre al 2 ottobre 2009, sulla base del calendario pubblicato, entro il 15 settembre 2009 sul sito web della Facoltà. La Facoltà potrà prevedere lo svolgimento di una seconda prova di valutazione (da svolgere nel mese di dicembre 2009) per coloro che, per giustificati motivi, non hanno potuto sostenere tale prova il 15.09.2009.

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 il 5 ottobre 2009 e terminerà il 15 gennaio 2010; il secondo semestre del I anno avrà inizio il 1° marzo 2010 e terminerà il 4 giugno 2010; per il II e III anno il primo semestre avrà inizio il 21 settembre 2009 e terminerà il 15 gennaio 2010; il secondo semestre avrà inizio il 22 febbraio 2010 e terminerà l'11 giugno 2010.

Laurea Magistrale

Il primo semestre avrà inizio il 21 settembre 2009 e terminerà il 15 gennaio 2010; il secondo semestre avrà inizio il 22 febbraio 2010 e terminerà l'11 giugno 2010.

LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE (Classe L25)

(ammessi 20 studenti extracomunitari)

Coordinatore: prof. Elisa Pieragostini
tel. 080.5442842, e-mail: pierelis@agr.uniba.it

Referenti: dott. Vincenzo Fucilli
tel. 080.5442899, e-mail: v.fucilli@agr.uniba.it
prof. Pacifico Ruggiero
tel. 080.5442852, e-mail: pruggier@agr.uniba.it

Obiettivi formativi

Il Corso 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. Esso prevede un'articolazione in tre *curricula* legati, nel caso del curriculum generalista, ad 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; nel caso del curriculum ad indirizzo zootecnico, ad una visione completa delle attività e delle problematiche connesse alla produzione animale. 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 ed i relativi aspetti economici, gestionali ed 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.

Curriculum in Produzioni animali

Il Laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie che ha scelto il *curriculum* in Produzione animali dovrà possedere conoscenze e competenze teoriche e di laboratorio nei settori della produzione animale in 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 sarà quindi in grado di svolgere assistenza tecnica nei settori della produzione animale e conoscere i contesti aziendali ed i relativi aspetti economici, gestionali ed organizzativi propri dei settori della produzione.

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*.

Sbocchi professionali

Interessanti e diversificate le opportunità di occupazione in aziende delle filiere di produzione, conservazione e commercializzazione di prodotti di origine vegetale ed animale; imprese della logistica e nella Grande Distribuzione Organizzata; Enti Pubblici e Privati italiani ed internazionali nei settori della pianificazione, analisi, controllo, certificazione ed 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

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 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

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
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	
Totale I Anno		54	6

**Curriculum “Gestione del
Sistema rurale”**

Secondo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	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

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
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)	9	1

Modulo di Orticoltura (3 cfu)			
AGR/02	Agronomia generale	6	1
	Insegnamenti a scelta dello studente	6	1*
Totale II Anno		63	7

Terzo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	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

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
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	
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.

Curriculum “Produzione vegetale e Protezione delle Colture”

Secondo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/08- AGR/10	C.I. Ingegneria del Territorio rurale	9	1
	Modulo di Idraulica agraria (4 cfu)		
	Modulo di Costruzioni rurali (5 cfu)		
AGR/13	Chimica del suolo	6	1
AGR/17	Zootecnica generale	6	1

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/11- AGR/12	C.I. Zoologia agraria e Patologia vegetale	6	1
	Modulo di Zoologia agraria (3 cfu)		
	Modulo di Patologia vegetale generale (3 cfu)		
AGR/13- AGR/16	C.I. Biochimica agraria, Fisiologia vegetale e Biologia dei Microrganismi	12	1
	Modulo di Biochimica agraria (6 cfu)		
	Modulo di Fisiologia vegetale (3 cfu)		
	Modulo di Biologia dei Microrganismi (3 cfu)		
AGR/02	C.I. Agronomia e Coltivazioni erbacee	12	1
	Modulo di Agronomia generale (6 cfu)		
	Modulo di Coltivazioni erbacee (6 cfu)		
	Insegnamenti a scelta dello studente	6	1*
Totale II Anno		57	6

Terzo Anno (*non attivato*)

Settore	Insegnamenti	CF U	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/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	
Totale III Anno		63	8
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 “Produzioni animali”**Secondo Anno***I Semestre*

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
AGR/08-	C.I. Ingegneria del territorio rurale	9	1

AGR/10			
Modulo di Idraulica agraria (4 cfu)			
Modulo di Costruzioni rurali (5 cfu)			
AGR/13	Chimica del suolo	6	1
AGR/17	Zootecnica generale	6	1

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
AGR/11- AGR/12	C.I. Zoologia agraria ed applicata e Patologia vegetale Modulo di Zoologia agraria (3 cfu) Modulo di Zoologia applicata (3 cfu) Modulo di Patologia vegetale generale (3 cfu)	9	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	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*
Totale II Anno		57	6

Terzo Anno (*non attivato*)

Settore	Insegnamenti	CF U	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	C.I. Nutrizione ed Alimentazione animale Modulo di Principi di Nutrizione ed Alimentazione animale (3 cfu) Modulo di Tecnica mangimistica (3 cfu)	6	1
AGR/19	C.I. Produzioni animali Modulo di Tecnologie di Allevamento dei Poligastrici (5 cfu) Modulo di Tecnologie di Allevamento dei Monogastrici (4 cfu)	9	1
VET/01- AGR/19	C.I. Anatomia, Fisiologia e Morfologia degli Animali domestici Modulo di Anatomia e Fisiologia degli Animali domestici (3 cfu) Modulo di Valutazioni morfofunzionali (3 cfu)	6	1
AGR/20	Zoocolture	6	1
	Insegnamenti a scelta dello studente	6	1*
	Tirocinio	9	
	Elaborato finale	3	
Totale III Anno		63	8
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 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 20 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

Obiettivi formativi

Il Corso 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.

Sbocchi professionali

Al termine del Corso il laureato potrà disporre di un ventaglio di scelte che vanno dall'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

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
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)		-
<i>II Semestre</i>			
Settore	Insegnamenti	CFU	Es
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	
Totale I Anno		51	6

Secondo Anno (non attivato)

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
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) Modulo di Rappresentazione del Territorio (3 cfu)	9	1
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*
Totale II Anno		66	7

Terzo Anno (non attivato)

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)	9	1

	Modulo di Estimo forestale (3 cfu)		
AGR/02	Agronomia 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	
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 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 20 studenti extracomunitari)

Coordinatore: prof. Tommaso Gomes

tel. 080.5442939, e-mail: tommaso.gomes@agr.uniba.it

Referenti: prof. Carmine Crecchio

tel. 080.5442854, e-mail: crecchio@agr.uniba.it

dott. Annalisa De Boni

tel. 080.5442888, e-mail: a.deboni@agr.uniba.it

Obiettivi formativi

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 Studio non prevede un'articolazione in curricula od orientamenti, legati a specifici ambiti produttivi, ed il profilo occupazionale del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari è, conseguentemente, molto ampio. Il Corso di Studio 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 ed 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; 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.

Sbocchi professionali

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 ed 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 ed 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

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
AGR/01	Principi di Economia della Produzione e dei Mercati degli Alimenti	6	1
CHIM/03- CHIM/06	C.I. Chimica (9 cfu) Modulo di Chimica generale e inorganica (6 cfu)		-

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
CHIM/03- CHIM/06	C.I. Chimica (9 cfu)	9	1
	Modulo di Elementi di Chimica organica (3 cfu)		
AGR/02 - AGR/03 - BIO/04	C.I. Elementi di Biologia e Qualità delle Materie prime vegetali	9	1
	Modulo di Produzioni erbacee e Qualità delle Materie prime (3 cfu)		
	Modulo di Produzioni arboree e Qualità delle Materie prime (3 cfu)		
	Modulo di Biologia delle Piante alimentari (3 cfu)		
AGR/19 - BIO/05	C.I. Elementi di Biologia e Qualità delle Materie prime animali	9	1

	Modulo di Produzioni animali e Qualità delle Materie prime (6 cfu)		
	Modulo di Zoologia (3 cfu)		
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	6

Secondo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	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 (6 cfu)	12	1
BIO/10- AGR/13	C.I. Biochimica generale e degli Alimenti Modulo di Biochimica generale (3 cfu) Modulo di Biochimica agraria (6 cfu)	9	1
AGR/15	C.I. Principi di Tecnologie alimentari Modulo di Operazioni unitarie delle Tecnologie alimentari (6 cfu) Modulo di Packaging (3 cfu)	9	1

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
AGR/11- AGR/12	C.I. Alterazioni dei Prodotti e delle Derrate alimentari Modulo di Alterazioni da Agenti animali (3 cfu)	9	1

	Modulo di Alterazioni da Agenti microorganici ed abiotici (6 cfu)		
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
	Insegnamenti a scelta dello studente	6	1*
Totale II Anno		60	7

Terzo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	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/01	Economia, Marketing e Politiche delle Filiere alimentari	6	1
AGR/16	Microbiologia delle Trasformazioni alimentari	6	1

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
AGR/15	Tecnologia delle Trasformazioni alimentari	6	1
MED/42- MED/49	C.I. Igiene, Nutrizione ed Educazione alimentare	9	1

Modulo di Igiene degli Alimenti (6 cfu)			
Modulo di Nutrizione ed			
Educazione alimentare (3 cfu)			
	Tirocinio	12	
	Elaborato finale	3	
Totale III Anno		60	6
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 generale e degli alimenti" 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 generale e degli alimenti;

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 20 studenti extracomunitari)

Coordinatore: prof. Mauro Di Giandomenico
tel. 080.5714493, e-mail: digiandomenico@filosofia.uniba.it

Referenti: dott. Rosa Bianchi
tel. 080.5442896, e-mail: rossella.bianchi@agr.uniba.it
prof. Arturo Casieri
tel. 080.5443121, e-mail: arturo.casieri@agr.uniba.it

Obiettivi formativi

Il Corso fornisce conoscenze, scientifiche ed 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 Corso di Studio non prevede un'articolazione in *curricula* od orientamenti, legati a specifici ambiti, ed il profilo occupazionale del laureato in Beni Enogastronomici è, conseguentemente, molto ampio. Il Corso 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.

Sbocchi professionali

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 potrà svolgere attività di esperto nelle preparazioni alimentari e di guida nelle scelte alimentari.

PIANO DI STUDI

Primo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
MAT/05- FIS/01	C.I. Elementi di Matematica e Fisica Modulo di Matematica (5 cfu) Modulo di Fisica (4 cfu)	9	1
L-FIL- LET/04	Cultura enogastronomia dell'Antichità classica	6	1
M-STO /01- M-STO /02	C.I. Storia culturale dell'Alimentazione Modulo di Alimentazione ed Enogastronomia nella Storia I (6 cfu)	12	1
	Modulo di Alimentazione ed Enogastronomia nella Storia II (6 cfu)		

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
CHIM/01	C.I. Elementi di Chimica e Gastronomia molecolare	12	1
	Modulo di Elementi di Chimica (6 cfu)		
	Modulo di Gastronomia molecolare (6 cfu)		
BIO/03	Biologia e Biodiversità delle Specie vegetali di Interesse territoriale	9	1
L-FIL- LET/10	C.I. Lingua e Letteratura italiana	9	1
	Modulo di Letteratura ed Enogastronomia (6 cfu) Modulo di Metodologie e Tecniche di Comunicazione linguistico-letterarie (6 cfu)		
Totale I Anno		60	6

Secondo Anno*I Semestre*

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
AGR/02 - AGR/03 - AGR/04	C.I. Produzioni primarie vegetali Modulo di Specie erbacee tradizionali ed innovative (3 cfu) Modulo di Principi di Viticoltura ed Olivicoltura (3 cfu) Modulo di Specie ortive tradizionali ed innovative (3 cfu)	9	1
AGR/10 - AGR/13	C.I. Edilizia rurale e Produzioni primarie animali Modulo di Edilizia rurale, Percorsi storici ed enogastronomici (3 cfu)	6	1
	Modulo di Nozioni di Base delle Produzioni animali (3 cfu)		
AGR/16	Ecologia microbica dell'Offerta enogastronomica	6	1
L-ART/01	Alimentazione ed Enogastronomia nell'Arte	6	1
L-LIN/12	Lingua inglese	3	1

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
AGR/12	C.I. Patologia vegetale 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 Modulo di Prodotti tipici a Base di Cereali (3 cfu)	9	1

	Modulo di Vino, Olio, Prodotti lattiero-caseari e Conserve (6 cfu)		
M-DEA /01 M-STO /05 M-PSI/01	C.I. Storia e Psicologia dell'Enogastronomia	12	1
	Modulo di Storia delle Tradizioni enogastronomiche (6 cfu)		
	Modulo di Storia comparata dell'Enogastronomia mediterranea (3 cfu) Modulo di Psicologia del Gusto		
Totale II Anno		60	8

Terzo Anno (*non attivato*)

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/15	C.I. Analisi sensoriale e Conservazione degli Alimenti Modulo di Analisi sensoriali degli Alimenti (3 cfu)	6	1
	Modulo di Cottura e Conservazione degli Alimenti (3 cfu)		
AGR/01 - IUS/14	C.I. Economia, Legislazione del Territorio e Marketing dell'Enogastronomia Modulo di Economia del Territorio rurale (3 cfu) Modulo di Marketing dell'Enogastronomia (3 cfu) Modulo di Legislazione alimentare europea (6 cfu)	12	1
MED/42 - MED/49	C.I. Igiene degli Alimenti e Dietologia umana Modulo di Igiene degli Alimenti (6 cfu) Modulo di Dietologia umana (6 cfu)	12	1

SPS/08 - C.I. Sociogeografia enogastronomica M-GGR /01		12	1
	Modulo di Sociologia del Turismo culturale (6 cfu) Modulo di Geografia dell'Alimentazione (6 cfu)		
	Insegnamenti a scelta dello studente	12	1*
	Tirocinio	3	
	Elaborato finale	3	
Totale III Anno		60	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 Beni Enogastronomici, per essere ammesso a sostenere gli esami indicati tra virgolette deve seguire le seguenti indicazioni:

a - C.I. "Biochimica generale e degli alimenti" 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 generale e degli alimenti;

c - C.I. "Principi di Tecnologie alimentari" dopo l'esame del C.I. Matematica ed elementi di statistica.

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.

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
COLTURE MEDITERRANEE
(Classe LM69)**

(ammessi 10 studenti extracomunitari)

Coordinatore: prof. Pietro Rubino

tel. 0805443032, e-mail: pietro.rubino@agr.uniba.it

Referenti: prof. Giuseppe De Mastro

tel. 0805443043, e-mail: demastro@agr.uniba.it

prof.ssa Irene Morone

tel. 0805442975, e-mail: irene.morone@agr.uniba.it

Obiettivi formativi

Il Corso si propone di fornire capacità professionali per una visione completa e coordinata delle filiere delle produzioni vegetali alimentari, non alimentari ed 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 e acquisirà specifiche competenze riferite ai tre *curricula*:

- *Curriculum* in 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.

- *Curriculum* in Produzioni ortive ed erbacee agroindustriali: elevata conoscenza delle principali produzioni ortive ed erbacee agroindustriali, ai fini della progettazione, gestione e certificazione di sistemi e processi, degli aspetti economici e gestionali delle filiere agroindustriali, degli aspetti tecnico-organizzativi per il controllo della qualità nella filiera delle diverse produzioni ortive ed erbacee agroindustriali, dell'effetto dei parametri ambientali sulla crescita, sul comportamento eco-fisiologico e sugli aspetti qualitativi delle principali specie ortive ed erbacee agroindustriali, della variabilità genetica delle specie ortive ed erbacee agroindustriali, per essere in grado di reperire, domesticare, tipicizzare ed utilizzare specie erbacee spontanee eduli ed ortive tipiche delle regioni meridionali.

- *Curriculum* in Produzioni floricole e verde ornamentale urbano: un'elevata conoscenza dell'effetto dei parametri ambientali sulla crescita e sul comportamento eco-fisiologico delle principali specie floricole in pieno campo ed ambiente protetto, delle applicazioni delle biotecnologie nel settore vivaistico, delle tematiche di gestione e di programmazione dei sistemi di coltivazione senza suolo, a ciclo chiuso o aperto, della variabilità genetica e della salvaguardia delle relative risorse, compresa l'eventuale utilizzazione per il miglioramento degli attuali standard delle specie floricole ed ornamentali, delle tecniche di coltivazione anche in relazione agli aspetti qualitativi della produzione, degli aspetti organizzativi di attività vivaistica, dei criteri per la scelta delle specie ornamentali, in funzione delle tipologie di impiego nel verde urbano, degli aspetti gestionali di impianti a verde ornamentale in ambiente urbano (piante ornamentali, tappeti erbosi).

Lo studente, al momento dell'immatricolazione, deve effettuare la scelta del *curriculum* da seguire.

Sbocchi professionali

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 ed ornamentale; il laureato potrà accedere ai ruoli delle amministrazioni pubbliche (Enti locali ed Istituzioni di ricerca).

PIANO DI STUDI

Primo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
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

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/02	C.I. Agronomia Modulo di Fisica del Terreno agrario (3 cfu) Modulo di Tecnica agronomica della Fertilizzazione (3 cfu) Modulo di Tecnica agronomica dell'Irrigazione (3 cfu)	9	1

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)	9	1
	Modulo di Macchine (3 cfu) Modulo di Costruzioni ed Impianti per Colture protette (3 cfu)		
	Insegnamenti a scelta dello studente	9	1*
Totale I Anno		51	6

Curriculum “Frutticoltura mediterranea”

Secondo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	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

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
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	
Totale II Anno		69	6
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.

**Curriculum “Produzioni ortive ed
erbacee agroindustriali”**

Secondo Anno*I Semestre*

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
AGR/02 - AGR/04	C.I. Filiere Agroalimentari Modulo di Agrotecniche delle colture erbacee alimentari e qualità tecnologica delle produzioni (3 cfu)	9	1
	Modulo di Agrotecniche delle colture ortive industriali e qualità tecnologica delle produzioni (6 cfu)		
AGR/02	C.I. Filiere agroenergetiche e delle Fibre vegetali	6	1

	Modulo di Agrotecniche delle Colture energetiche e Qualità tecnologica delle Produzioni (3 cfu) Modulo di Agrotecniche delle Colture da Fibra e Qualità tecnologica delle Produzioni (3 cfu)		
AGR/02 - AGR/04	C.I. Filiere prodotti salutistici Modulo di Agrotecniche delle Colture officinali e Qualità tecnologica delle Produzioni (3 cfu) Modulo di Specie spontanee eduli ed ortive tipiche (3 cfu)	6	1
AGR/09	Impianti di Trasformazione per le Produzioni ortive ed erbacee	6	1
AGR/11 - AGR/12	C.I. Gestione fitosanitaria II Modulo di Entomologia delle Colture ortive ed erbacee (3 cfu) Modulo di Patologia delle Colture ortive ed erbacee (3 cfu)	6	1

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
AGR/01	Organizzazione dei Sistemi produttivi agroindustriali	6	1
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	3	
	Tesi di laurea	27	
Totale II Anno		69	6
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.

Curriculum “Produzioni ortive ed erbacee agroindustriali”

Secondo Anno

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/02 - AGR/04	C.I. Piante ornamentali e Tappeti erbosi Modulo di Tappeti erbosi (3 cfu) Modulo di Piante ornamentali (6 cfu)	9	1
AGR/04	C.I. Colture protette e senza Suolo Modulo di Colture protette (3 cfu)	6	1
	Modulo di Colture senza Suolo (3 cfu)		
AGR/04	Floricoltura II	6	1
AGR/04	Propagazione e Vivaismo	6	1
AGR/04 - AGR/05	C.I. Gestione degli Spazi verdi urbani Modulo di Parchi e Giardini (3 cfu) Modulo di Selvicoltura urbana (3 cfu)	6	1
AGR/11 - AGR/12	C.I. Gestione fitosanitaria III Modulo di Entomologia delle Colture floricole ed ornamentali (3 cfu) Modulo di Patologia delle Colture floricole ed ornamentali (3 cfu)	6	1
	Altre conoscenze utili per l’inserimento nel mondo del lavoro	3	
	Tesi di laurea	27	
Totale II Anno		69	6
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

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 10 studenti extracomunitari)

Coordinatore: prof. Enrico De Lillo

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

Referenti: prof. Mario Amenduni

tel. 080.5442926, e-mail: amenduni@agr.uniba.it

prof. Luigi Ricciardi

tel. 080.5443001, e-mail: ricciard@agr.uniba.it

Obiettivi formativi

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. E' articolato in due curricula, "Scienze fitosanitarie" e "Protezione delle colture e Qualità dei Prodotti vegetali", orientati rispettivamente 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 ed 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 Practice, 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 ed 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 ed acarologia agraria, ai prodotti fitosanitari chimici e biologici, nonché alla produzione ed utilizzazione di materiale di propagazione sanitariamente e geneticamente migliorato; effettuare consulenza tecnica alle aziende agricole e vivaistiche; effettuare attività di formazione e divulgazione.

Lo studente, al momento dell’immatricolazione, deve effettuare la scelta del *curriculum* da seguire.

Sbocchi professionali

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 DD.MM. 14 aprile 1997, Centri di saggio per prove ufficiali per la registrazione di prodotti fitosanitari ai sensi del D.L. n. 194 del 17 marzo 1995, Enti di certificazione), nella attività professionale di assistenza tecnica ed 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 ed 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

Curriculum “Scienze fitosanitarie”

Primo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
AGR/02	C.I. Metodologia sperimentale e Agrometeorologia Modulo di Metodologia sperimentale in Agricoltura (3 cfu)	9	1
	Modulo di Agrometeorologia e Principi di Modellistica (6 cfu)		

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/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

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
AGR/11	Entomologia speciale	6	1
AGR/11	C.I. Parassitologia animale ed Entomologia urbana Modulo di Parassitologia animale dei Vegetali (6 cfu) Modulo di Entomologia urbana (3 cfu)	9	1
AGR/12 - AGR/13	C.I. Fisiologia e Fisiopatologia vegetale Modulo di Fisiopatologia vegetale (3 cfu) Modulo di Fisiologia vegetale (6 cfu)	9	1
	Insegnamenti a scelta dello studente	9	1*
Totale I Anno		60	7

Secondo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
AGR/12	C.I. Fitoiatria e Miglioramento sanitario Modulo di Principi di Fitoiatria (3 cfu) Modulo di Miglioramento sanitario delle Piante (3 cfu)	6	1

AGR/07 - AGR/12	C.I. Miglioramento genetico e Resistenza alle Malattie Modulo di Miglioramento genetico (6 cfu) Modulo di Resistenza genetiche alle Malattie delle Piante (3 cfu)	9	1
AGR/12 - AGR/13	C.I. Micotossicologia e Chimica dei Prodotti fitosanitari Modulo di Micotossine (3 cfu) Modulo di Chimica e Biochimica dei Prodotti fitosanitari (3 cfu)	6	1

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
AGR/12	Diagnostica e Biotecnologie fitopatologiche	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	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.

Curriculum "Protezione delle colture e qualità dei prodotti vegetali"

Primo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
AGR/02	C.I. Metodologia sperimentale e Agrometeorologia Modulo di Metodologia sperimentale in Agricoltura (3 cfu)	9	1

	Modulo di Agrometeorologia e Principi di Modellistica (6 cfu)		
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/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

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
AGR/11	C.I. Entomologia Modulo di Entomologia speciale (6 cfu) Modulo di Apicoltura (3 cfu)	9	1
AGR/11 - AGR/02	C.I. Parassitologia animale e Gestione della Flora infestante Modulo di Parassitologia animale dei Vegetali (6 cfu) Modulo di Controllo integrato della Flora infestante (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*
Totale I Anno		60	7

Secondo Anno*I Semestre*

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
AGR/12	C.I. Patologia del Post-raccolta e delle Colture protette Modulo di Patologia del Post-raccolta (3 cfu) Modulo di Patologia delle Colture protette (3 cfu)	6	1
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

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
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	
Totale II Anno		60	4
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.

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
SVILUPPO RURALE SOSTENIBILE
(Classe LM69)**

(ammessi 10 studenti extracomunitari)

Coordinatore: prof. Giorgio Nuzzaci

tel. 080.5442872, e-mail: nuzzaci@agr.uniba.it

Referenti: prof. Elisabetta Loffredo

tel. 080.5442822, e-mail: loffredo@agr.uniba.it

prof. Giuliana Trisorio Liuzzi

tel. 080.5442959, 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.

Sbocchi professionali

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 ed alla programmazione degli strumenti di intervento relativi alle politiche di sviluppo rurale; attività in Istituzioni di ricerca.

PIANO DI STUDI

Primo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/01	Politiche economiche per l'Agricoltura	6	1
AGR/02 - AGR/17	C.I. Gestione sostenibile dei Sistemi agricoli	9	1
	Modulo di Agronomia del Territorio (3 cfu)		
	Modulo di Sistemi colturali ecocompatibili (3 cfu)		
	Modulo di Sistemi zootecnici ecocompatibili (3 cfu)		
AGR/10	Analisi, Pianificazione e Salvaguardia delle Risorse territoriali	9	1

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/01	Economia e Politica ambientale	6	1
AGR/01	C.I. Economia per lo Sviluppo rurale sostenibile	9	1
	Modulo di Economia per lo Sviluppo		

	rurale (4 cfu)		
	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*
Totale I Anno		6	8

Secondo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
AGR/01 - AGR/15	C.I. Marketing dei Prodotti tipici e di Qualità Modulo di Marketing e Politiche di Valorizzazione (6 cfu) Modulo di Qualità degli Alimenti (3 cfu)	9	1
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 della Protezione delle Piante dai Fitofagi (3 cfu) Modulo di Gestione ecocompatibile della Protezione delle Piante dalle Malattie(3 cfu)	6	1

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	3	

	Tesi di laurea	27	
Totale II Anno		60	4
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.

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 10 studenti extracomunitari)

Coordinatore: prof. Francesco Caponio

tel. 080.5442235, e-mail: francesco.caponio@agr.uniba.it

Referenti: prof. Marco Gobbetti

tel. 080.5442949, e-mail: gobbetti@agr.uniba.it

prof. Teodoro Miano

tel. 080.5442857, e-mail: miano@agr.uniba.it

Obiettivi formativi

Il Corso si propone di fornire conoscenze avanzate e formare capacità professionali sulle tecnologie e biotecnologie tradizionali ed 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. Esso è articolato in due *curricula*, “Tecnologico-gestionale” e “Qualità e Sicurezza degli Alimenti”, corrispondenti alla formazione di figure professionali lievemente differenziate verso la gestione integrata dei processi di trasformazione alimentare o verso la gestione 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.

Lo studente, al momento dell'immatricolazione, deve effettuare la scelta del *curriculum* da seguire.

Sbocchi professionali

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 enogastronomico; 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

Curriculum "Tecnologico gestionale"

Primo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
AGR/01	Economia e Gestione dell'Impresa agro-alimentare	6	1
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)	9	1
	Modulo di Chimica delle Trasformazioni alimentari (3 cfu)		
AGR/16	Microbiologia degli Alimenti di Origine vegetale	6	1

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
AGR/09	C.I. Progettazione, Gestione e Logistica degli Impianti nell'Industria alimentare Modulo di Fisica tecnica per i Processi alimentari (6 cfu)	9	1

	Modulo di Sicurezza del Lavoro e ambientale (3 cfu)		
CHIM/10 - AGR/13	C.I. Chimica degli Alimenti e ambientale Modulo di Chimica degli Alimenti (3 cfu) Modulo di Chimica ambientale (6 cfu)	9	1
AGR/16	Microbiologia degli Alimenti di Origine animale	6	1
	Insegnamenti a scelta dello studente	9	1*
Totale I Anno		54	7

Secondo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
AGR/01	C.I. Strategie organizzative e di Marketing nelle Filiere alimentari Modulo di Meccanismi di Coordinamento nelle Filiere alimentari (6 cfu) Modulo di Marketing dei Prodotti alimentari (6 cfu)	12	1
AGR/11 - AGR/12	C.I. Mantenimento in Post-raccolta della Qualità dei Prodotti vegetali freschi Modulo di Entomologia merceologica (3 cfu) Modulo di Alterazioni del Post-raccolta (6 cfu)	9	1
AGR/13	Biochimica delle Trasformazioni alimentari	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

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	3	
	Tesi di laurea	27	
Totale II Anno		66	4
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.

**Curriculum “Qualità e Sicurezza
degli Alimenti”**

Primo Anno*I Semestre*

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
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 dei Prodotti alimentari (3 cfu)	9	1
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	6	1

Preparazione di Starter (3 cfu)
 Modulo di Microbiologia predittiva (3 cfu)

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	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
	Insegnamenti a scelta dello studente	9	1*
Totale I Anno		51	7

Secondo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
AGR/01	C.I. Strategie organizzative e di Marketing nelle Filiere alimentari Modulo di Meccanismi di Coordinamento nelle Filiere alimentari (6 cfu) Modulo di Marketing dei Prodotti alimentari (6 cfu)	12	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	Biochimica delle Trasformazioni alimentari e Metodologie per il Controllo della Qualità alimentare	9	1

	Modulo di Biochimica delle Trasformazioni alimentari (6 cfu) Modulo di Metodologie biochimiche per il Controllo della Qualità alimentare (3 cfu)		
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

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	3	
	Tesi di laurea	27	
Totale II Anno		60	4
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.

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 Scienze e Tecnologie Alimentari.

**LAUREA MAGISTRALE IN
SCIENZE DEL TERRITORIO E
DELL'AMBIENTE AGRO-FORESTALE
(Classe LM73)**

(ammessi 10 studenti extracomunitari)

Coordinatore: prof. Achille Pellerano
tel. 0805442863, e-mail: pellerano@agr.uniba.it

Referenti: prof. Giovanni Sanesi
tel. 0805443023, e-mail: sanesi@agr.uniba.it

prof. Eustachio Tarasco
tel. 0805442875, e-mail: eustachio.tarasco@agr.uniba.it

Obiettivi formativi

Il Corso si propone di offrire al laureato ampie competenze per analizzare ed affrontare la gestione, la progettazione e la pianificazione del territorio agro-forestale, nonché di coordinare e gestire interventi per la tutela e la valorizzazione del territorio agro-forestale, delle risorse naturali e del paesaggio. Il Corso fornisce le competenze per: a) utilizzare avanzati strumenti informatici di analisi e di gestione di dati relativi al territorio agro-forestale; b) essere in grado di operare nei settori indicati con ampia autonomia e responsabilità; c) svolgere funzioni di coordinamento in fase di progettazione, direzione lavori e gestione di opere agro-forestali. Il *curriculum* “Progettazione del Territorio Agro-Forestale” è volto con particolare enfasi alla progettazione del verde, parchi, giardini, all’ecologia forestale, alla selvicoltura urbana, all’ingegneria naturalistica e alla gestione della sicurezza. Il *curriculum* “Gestione dell’Ambiente e delle Risorse agro-forestali” è invece orientato in particolare verso la gestione economica e utilizzazione delle risorse agro-forestali, la salvaguardia della biodiversità e la valorizzazione delle fonti energetiche rinnovabili.

Lo studente, al momento dell'immatricolazione, deve effettuare la scelta del *curriculum* da seguire.

Sbocchi professionali

Il laureato magistrale in “Scienze del Territorio e dell’Ambiente agro-forestale” potrà svolgere:

- la libera professione di dottore forestale, previo superamento di specifico esame di stato;
- attività di consulenza, gestione, divulgazione e assistenza tecnica in favore di aziende e imprese operanti nel settore agro-forestale, urbano, periurbano e della gestione delle risorse territoriali negli enti pubblici e privati;
- attività di progettazione, direzione lavori e gestione di opere agro-forestali;
- accedere ai ruoli delle amministrazioni pubbliche (enti locali e Istituzioni di ricerca).

PIANO DI STUDI

***Curriculum* “Progettazione del Territorio agro-forestale”**

Primo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
AGR/05	C.I. Pianificazione ecologica del Territorio forestale, Restauro vegetazionale e Prevenzione degli incendi boschivi	9	1
	Modulo di Pianificazione ecologica del Territorio e Restauro vegetazionale (6 cfu)		
	Modulo di Prevenzione degli Incendi boschivi (3 cfu)		
AGR/08	C.I. Gestione integrata dei Bacini idrografici	9	1

	Modulo di Gestione delle Risorse idriche (3 cfu)		
	Modulo di Tutela dell'ambiente agro-forestale e riassetto idraulico del territorio (6 cfu)		
AGR/11 - AGR/12	C.I. Zoologia e Patologia in Ambiente urbano	6	1
	Modulo di Zoologia urbana (3 cfu) Modulo di Patologia degli Alberi in Ambiente urbano e periurbano (3 cfu)		

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
AGR/01 - IUS/03	C.I. Estimo e Diritto ambientale Modulo di Estimo ambientale (6 cfu) Modulo di Diritto ambientale (3 cfu)	9	1
AGR/10	Analisi e Pianificazione del Territorio, Sistemi informativi e Viabilità forestale	9	1
AGR/13	Chimica ambientale e Pedologia applicata	9	1
Totale I Anno		51	6

Secondo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
AGR/02 - AGR/04	C.I. Coperture vegetali nel Sistema agro-forestale urbano Modulo di Inerbimenti produttivi e protettivi, Tappeti erbosi (6 cfu) Modulo di Parchi e Giardini (3 cfu)	9	1
AGR/05	C.I. Selvicoltura urbana ed Ecologia dei Sistemi forestali Modulo di Ecologia dei Sistemi forestali (3 cfu)	9	1

Modulo di Selvicoltura urbana (6 cfu)			
AGR/08	Tecniche di Ingegneria naturalistica	6	1
AGR/09	Progettazione, Gestione dei Cantieri e Sicurezza	6	1

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
	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		69	4
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.

Curriculum “Gestione dell’Ambiente e delle Risorse agro-forestali”

Primo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/05	C.I. Pianificazione ecologica del Territorio forestale, Restauro vegetazionale e Prevenzione degli Incendi boschivi Modulo di Pianificazione ecologica del Territorio e Restauro vegetazionale (6 cfu) Modulo di Prevenzione degli Incendi boschivi (3 cfu)	9	1
AGR/08	C.I. Gestione integrata dei Bacini idrografici Modulo di Gestione delle Risorse idriche (3 cfu)	9	1
	Modulo di Tutela dell’Ambiente		

	agro-forestale e Riassetto idraulico del Territorio (6 cfu)		
AGR/11 - AGR/12	C.I. Zoologia e Patologia forestale Modulo di Zoologia forestale (3 cfu)	6	1
	Modulo di Patologia forestale speciale (3 cfu)		

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
AGR/01 - IUS/03	C.I. Estimo e Diritto ambientale Modulo di Estimo ambientale (6 cfu)	9	1
	Modulo di Diritto ambientale (3 cfu)		
AGR/10	Analisi e Pianificazione del Territorio, Sistemi informativi e Viabilità forestale	9	1
AGR/13	Chimica ambientale e Pedologia applicata	9	1
Totale I Anno		51	6

Secondo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
AGR/06 - AGR/09	C.I. Valorizzazione della Risorsa Legno Modulo di Utilizzazione della Risorsa Legno (6 cfu) Modulo di Meccanizzazione forestale e Fonti energetiche rinnovabili (6 cfu)	12	1
AGR/07 - AGR/11	C.I. Tutela della Biodiversità agro-forestale Modulo di Salvaguardia della Biodiversità genetica forestale (3 cfu) Modulo di Biodiversità animale (3 cfu)	6	1
AGR/18	C.I. Gestione e Utilizzazione zootecnica delle	6	1

AGR/19	Risorse forestali Modulo di Gestione e Utilizzazione delle Risorse alimentari agro-forestali (3 cfu) Modulo di Gestione e Utilizzazione della Fauna selvatica (3 cfu)
--------	---

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/01	Economia e Politica ambientale	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	5
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.

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 Scienze del Territorio e dell'Ambiente Agro-Forestale.

**LAUREA MAGISTRALE IN
SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE
PRODUZIONI ANIMALI
(Classe LM69)**

(ammessi 10 studenti extracomunitari)

Coordinatore: prof. Giovanni Martemucci

Tel. 080.5442825; e-mail: martem@agr.uniba.it

Referenti: prof. Giuseppe Marsico

tel. 080.5442826, e-mail: giuseppe.marsico@agr.uniba.it

dott. Giuliano Vox

tel. 080.5443547, e-mail: giulius.vox@agr.uniba.it

Obiettivi formativi

Il Corso si propone fornire conoscenze avanzate nei rapporti tra struttura, fisiologia e miglioramento genetico, riproduzione, alimentazione e tecnologie di allevamento degli animali di interesse zootecnico, in grado così di fornire elevate competenze professionali per la pianificazione, la progettazione e il controllo tecnologico dei processi produttivi e della qualità nella filiera delle diverse produzioni animali, compresa l'acquacoltura, e la gestione delle specie di interesse faunistico e venatorio. Sono fornite altresì competenze sulle tecniche di trasformazione dei prodotti di origine animale, igiene delle produzioni animali, meccanizzazione e impianti per la produzione e trasformazione dei prodotti di origine animale, gestione energetica, eco-compatibilità, economia e marketing delle imprese zootecniche. L'attività del laureato magistrale in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali è orientata al miglioramento continuo, quantitativo e qualitativo dei processi produttivi, nel rispetto del benessere animale e dell'eco-compatibilità, per l'ottenimento di prodotti tradizionali, tipici e di alimenti funzionali. L'obiettivo generale è altresì indirizzato alla trasformazione dei prodotti di origine animale, alla ottimizzazione

della meccanizzazione e degli impianti del settore zootecnico, alla certificazione di qualità di processo e di prodotto nelle filiere zootecniche ed ittiche, anche in aree protette, e alla loro gestione economica.

Sbocchi professionali

L'attività professionale del laureato magistrale in Scienze e Tecnologie delle Produzioni animali si svolge principalmente nelle aziende agro-zootecniche e biologiche, agro-industriali ed in tutte le aziende collegate alle filiere produttive animali ed ittiche. Essa si svolge, inoltre, negli enti pubblici e privati, nelle istituzioni di ricerca e di sperimentazione, nei consorzi produttivi di qualità e/o di tipicità.

PIANO DI STUDI

Primo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
AGR/01	C.I. Politica e Marketing dei Sistemi zootecnici Modulo di Economia e Marketing delle Produzioni zootecniche (3 cfu) Modulo di Valutazione nei Sistemi zootecnici (3 cfu)	6	1
AGR/17	Miglioramento genetico degli Animali in Produzione zootecnica	6	1
AGR/19	Metodologie e Tecniche della Riproduzione animale	6	1

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
AGR/18	C.I. Nutrizione e Alimentazione animale	12	1

	Modulo di Nutrizione e Alimentazione degli Animali da Latte (6 cfu) Modulo di Nutrizione e Alimentazione degli Animali da Carne (3 cfu) Modulo di Conservazione e Valutazione degli Alimenti zootecnici (3 cfu)		
AGR/13	Gestione e Tecnologie di Allevamento degli Animali di Interesse faunistico e venatorio	6	1
	Insegnamenti a scelta dello studente	8	1*
Totale I Anno		44	6

Secondo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
AGR/09 - AGR/10	C.I. Ingegneria zootecnica Modulo di Macchine ed Impianti per la Conservazione e Trasformazione degli Alimenti di Origine animale (4 cfu) Modulo di Approvvigionamento energetico (3 cfu) Modulo di Gestione dei Reflui e Impatto ambientale (3 cfu)	10	1
AGR/19 - VET/02	C.I. Scienza della Produzione della Carne Modulo di Tecnologie di Produzione, Qualità della Carne e Certificazione di Processo (6 cfu) Modulo di Fisiologia applicata alla Produzione della Carne (3 cfu)	9	1
AGR/20	Tecnologie, Innovazioni e Certificazioni di Processo in Acquacoltura	6	1
AGR/19 - VET/02	C.I. Scienza della Produzione del Latte	9	1

Modulo di Tecnologie di Produzione, Qualità del Latte e Certificazione di Processo (6 cfu) Modulo di Fisiologia della Lattazione (3 cfu)
--

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CF U	Es
VET/04 - VET/08	C.I. Legislazione zootecnica e Igiene degli Alimenti Modulo di Igiene degli Alimenti di Origine animale (3 cfu) Modulo di Legislazione zootecnica (3 cfu)	6	1
AGR/15	C.I. Industrie di Trasformazione degli Alimenti di Origine animale Modulo di Tecnologie di Conservazione e di Trasformazione del Latte (3 cfu) Modulo di Tecnologie di Conservazione e di Trasformazione della Carne (3 cfu)	6	1
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	3	
	Tesi di laurea	27	
Totale II Anno		76	6
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.

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 Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali.

**CORSI DI STUDIO DELL'ORDINAMENTO
DI CUI AL D.M. N. 509/99
ad esaurimento**

**LAUREA TRIENNALE IN
PRODUZIONE ANIMALI NEI SISTEMI AGRARI**

Presidente: prof. Giuseppe Marsico
Tel. 080.5442826; e-mail: giuseppe.marsico@agr.uniba.it

Sbocchi professionali

I laureati del Corso di studio svolgeranno la loro attività nelle imprese zootecniche, faunistiche, ittiche, agro-faunistiche, nei consorzi di tipicità dei prodotti agro-zootecnici, nei laboratori per il controllo dei prodotti animali, nelle associazioni provinciali, regionali e nazionali in qualità di esperto di valutazione degli animali, nelle pubbliche amministrazioni con autonomia gestionale nei settori di competenza.

PIANO DI STUDI

Primo Anno *disattivato*

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
MAT/04	Matematica	6	1
CHIM/03	Chimica generale e inorganica	6	1
BIO/05	Zoologia generale e applicata	6	1
FIS/07	C.I. Fisica	6	1
	Modulo di Fisica I (5 cfu)		
	Modulo di Fisica II (1 cfu)		
CHIM/06	Elementi di Chimica organica	3	1
AGR/07	Genetica agraria	6	1
AGR/01	Principi di Economia e di Politica	6	1
	Insegnamenti a scelta, Idoneità Lingua inglese,	14	

Secondo Anno *disattivato*

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/17	Zootecnica generale, Miglioramento genetico e Biodiversità	9	1
VET/01	Anatomia e Fisiologia degli Animali domestici	6	1
AGR/18	Nutrizione, Alimentazione animale e Tecnica mangimistica	9	1
AGR/19	Valutazioni morfo-funzionali degli Animali in Produzione zootecnica	6	1
AGR/02	Foraggicoltura	6	1
AGR /15-16	C.I. Microbiologia e Tecnologia dei Prodotti alimentari di Origine animale	9	1
AGR/16	Modulo di Microbiologia dei Prodotti alimentari di Origine animale (6 cfu)		
AGR/15	Modulo di Tecnologia dei Prodotti alimentari di Origine animale (3 cfu)		
AGR/20	Zoocolture e Acquicoltura	6	1
Insegnamenti a scelta, Idoneità Lingua inglese, Attività integrative e Laboratorio Informatica		12	
Totale II Anno		63	

Terzo Anno*I Semestre*

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/01	C.I. Economia e Politica del Comparto zootecnico, ed Estimo rurale	9	1
	Modulo di Economia e Politica del Comparto zootecnico (6 cfu)		
	Modulo di Estimo rurale (3 cfu)		
AGR/19	Tecnologie di Allevamento dei	6	1

Monogastrici e degli Animali d'Interesse faunistico e venatorio			
AGR/19	Tecnologie di Allevamento dei Poligastrici	6	1
AGR /09-10	C.I. Costruzioni e Macchine per la zootecnica	6	1
AGR/09	Modulo di Meccanizzazione degli Impianti zootecnici (3 cfu)		
AGR/10	Modulo di Costruzioni zootecniche (3 cfu)		
AGR/19	Tecnica della Riproduzione animale	6	1

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/19	Igiene zootecnica	6	1
AGR/19	Valutazione della Qualità dei Prodotti di Origine animale	6	1
	Insegnamenti a scelta, Idoneità Lingua Inglese, Attività integrative e Laboratorio Informatica	6	
	Tirocini, Stage	9	
	Elaborato finale	4	
	Totale III Anno	64	
	Totale CFU	180	

Legenda: C.I. = corso integrato; CFU = crediti formativi universitari; Es = esami. Insegnamenti a scelta (15 cfu); Idoneità Lingua Inglese (6 cfu); Laboratorio di Informatica (3 cfu); Attività integrative (8 cfu), costituiscono un insieme di attività di 32 cfu che lo studente deve acquisire negli anni come dettagliato in tabella. Lo studente è comunque libero di scegliere le tipologie di attività per le quali acquisire i crediti formativi indicati per ogni singolo anno di corso. Lo studente al III anno, inoltre, deve acquisire 9 cfu relativi all'attività di tirocinio e stage e 4 cfu relativi alla elaborazione della tesi di laurea. Lo studente deve, comunque, acquisire i CFU relativi alle Attività integrative ed al Tirocinio almeno due mesi prima della seduta di laurea nella quale acquisirà il titolo di studio.

**LAUREA TRIENNALE IN
SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE**
Presidente: prof. Francesco Porcelli
Tel. 080.5442880; e-mail: porcelli@agr.uniba.it

Sbocchi professionali

I laureati del Corso di studio svolgeranno attività professionali nell'ambito del settore agrario con particolare riferimento a:

- tecnologie e controllo delle produzioni vegetali ed animali nei loro aspetti quantitativi e qualitativi;
- gestione delle imprese;
- valutazione e stima di beni fondiari, impianti, mezzi tecnici e prodotti del settore agrario;
- gestione di progetti e lavori.

PIANO DI STUDI

Primo Anno *disattivato*

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
MAT/04	Matematica	6	1
BIO/01-03	C.I. Biologia vegetale	6	1
BIO/01	Modulo di Botanica generale (5 cfu)		
BIO/03	Modulo di Botanica ambientale e applicata (1 cfu)		
CHIM/03	Chimica generale e inorganica	6	1
CHIM/06	Elementi di Chimica organica	3	1
AGR/07	Genetica generale e applicata in Agricoltura	6	1
AGR/01	Principi di Economia e di Politica agraria	6	1
FIS/07	Fisica	6	1

Insegnamenti a scelta, Idoneità Lingua Inglese, Attività integrative e Laboratorio Informatica	14
Totale I Anno	53

Secondo Anno *disattivato*

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/13	Chimica del suolo	6	1
AGR/10-08	C.I. Ingegneria agraria	9	1
AGR/10	Modulo di Costruzioni rurali (6 cfu)		
AGR/08	Modulo di Idraulica agraria (3 cfu)		
AGR/17	Zootecnica generale	6	1
AGR/02	Principi di Agronomia generale	6	1
AGR13	Biochimica e Fisiologia agraria	6	1
AGR/11	C.I. Zoologia e Entomologia agraria	9	1
	Modulo di Elementi di Zoologia agraria (3 cfu)		
	Modulo di Entomologia agraria (6 cfu)		
AGR/09	Meccanica agraria	6	1
AGR/16	Microbiologia agraria	6	1
	Insegnamenti a scelta, Idoneità Lingua inglese, Attività integrative e Laboratorio Informatica	12	
Totale II Anno		66	

Terzo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/19	Zootecnica speciale	6	1
AGR/01	C.I. Economia, Politica agraria, Estimo rurale	9	-
	Modulo di Economia, Politica agraria (6 cfu)		
	Modulo di Estimo rurale (3 cfu)		
AGR/15	Industrie agrarie	6	1

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/03	C.I. Arboricoltura	9	1
	Modulo di Arboricoltura generale (6 cfu)		
	Modulo di Arboricoltura speciale (3 cfu)		
AGR/12	Patologia vegetale	6	1
AGR/02	Coltivazioni erbacee	6	1
	Insegnamenti a scelta, Idoneità Lingua Inglese, Attività integrative e Laboratorio Informatica	6	
Tirocini/Stage		9	
Elaborato finale		4	
Totale III Anno		61	
Totale CFU		180	

Legenda: C.I. = corso integrato; CFU = crediti formativi universitari; Es = esami. Insegnamenti a scelta (15 cfu); Idoneità Lingua Inglese (6 cfu); Laboratorio di Informatica (3 cfu); Attività integrative (8 cfu), costituiscono un insieme di attività di 32 cfu che lo studente deve acquisire negli anni come dettagliato in tabella. Lo studente è comunque libero di scegliere le tipologie di attività per le quali acquisire i crediti formativi indicati per ogni singolo anno di corso. Lo studente al III anno, inoltre, deve acquisire 9 cfu relativi all'attività di tirocinio e stage e 4 cfu relativi alla elaborazione della tesi di laurea. Lo studente deve, comunque, acquisire i CFU relativi alle Attività integrative ed al Tirocinio almeno due mesi prima della seduta di laurea nella quale acquisirà il titolo di studio.

LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE FORESTALI ED AMBIENTALI

Presidente: prof. Francesco Gentile

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

Sbocchi professionali

I laureati del Corso di studio svolgeranno attività professionali nell'ambito del settore forestale con particolare riferimento a:

- analisi e monitoraggio dell'ambiente montano e degli ecosistemi forestali;
- conservazione e gestione sostenibile delle risorse dell'ambiente forestale e silvopastorale;
- produzione, raccolta e commercializzazione di prodotti legnosi.

PIANO DI STUDI

Primo Anno *disattivato*

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
MAT/04	Matematica	6	1
BIO/02-03	C.I. Biologia vegetale forestale	9	1
BIO/02	Modulo di Botanica sistematica e forestale (8 cfu)		
BIO/03	Modulo di Botanica ambientale e applicata (1 cfu)		
CHIM/03	Chimica generale e inorganica	6	1
CHIM/06	Elementi di Chimica organica	3	1
FIS/07	Fisica	6	1
AGR/07	Genetica forestale	6	1
Insegnamenti a scelta, Idoneità Lingua Inglese, Attività integrative e Laboratorio Informatica		14	
Totale I Anno		50	

Secondo Anno *disattivato*

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/01	Principi di Economia forestale e ambientale	6	1
AGR/08	Idraulica e Idrologia forestale	6	1
AGR/13	Fondamenti di Chimica del Suolo e Pedologia forestale	6	1
AGR/08	Sistemazioni idraulico-forestali	6	1
AGR/10	Costruzioni forestali ed Elementi di Topografia	6	1

AGR/11	C.I. Principi di Zoologia e Entomologia forestale Modulo di Principi di Zoologia forestale (3 cfu) Modulo di Entomologia forestale (6 cfu)	9	1
AGR/05	Dendrometria e Principi di Auxologia	6	1
AGR/05	C.I. Ecologia forestale e Principi di Selvicoltura generale Modulo di Ecologia forestale (6 cfu) Modulo di Principi di Selvicoltura generale (3 cfu)	9	1
	Insegnamenti a scelta, Idoneità Lingua Inglese, Attività integrative e Laboratorio Informatica	12	
	Totale II Anno	66	

Terzo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/05	C.I. Selvicoltura speciale e Principi di Assestamento forestale Modulo di Selvicoltura speciale (6 cfu) Modulo di Principi di Assestamento forestale (3 cfu)	9	1
AGR/19	Zootecnica montana	6	1
AGR/12	Patologia vegetale forestale	6	1

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/01	C.I. Istituzioni di Economia, Politica ed Estimo forestale Modulo di Economia, Politica forestale (6 cfu) Modulo di Estimo forestale (3 cfu)	9	1
AGR/09-06	C.I. Tecnologie del Legno e Utilizzazioni forestali	9	1
AGR/09	Modulo di Meccanizzazione forestale (3 cfu)		
AGR/06	Modulo di Tecnologia del Legno (6 cfu)		
AGR/02	Agronomia montana	6	1

Tirocini, Stage	9	
Elaborato finale	4	
Totale III Anno	64	
Totale CFU	180	

Legenda: C.I. = corso integrato; CFU = crediti formativi universitari; Es = esami. Insegnamenti a scelta (15 cfu): Idoneità Lingua Inglese (6 cfu); Laboratorio di Informatica (3 cfu); Attività integrative (8 cfu), costituiscono un insieme di attività di 32 cfu che lo studente deve acquisire negli anni come dettagliato in tabella. Lo studente è comunque libero di scegliere le tipologie di attività per le quali acquisire i crediti formativi indicati per ogni singolo anno di corso. Lo studente al III anno, inoltre, deve acquisire 9 cfu relativi all'attività di tirocinio e stage e 4 cfu relativi alla elaborazione della tesi di laurea. Lo studente deve, comunque, acquisire i CFU relativi alle Attività integrative ed al Tirocinio almeno due mesi prima della seduta di laurea nella quale acquisirà il titolo di studio.

**LAUREA TRIENNALE IN
TECNOLOGIE DELLE TRASFORMAZIONI
E QUALITÀ DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI**

Presidente: prof. Tommaso Gomes

Tel. 080.5442939; e-mail: tommaso.gomes@agr.uniba.it

Sbocchi professionali

I laureati del Corso di studi svolgeranno attività professionali nell'ambito del settore agro-alimentare con particolare riferimento:

per i laureati del curriculum in Tecnologie alimentari

- alla produzione e controllo dei processi di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari;
- alla valutazione della qualità dei prodotti finiti;
- agli aspetti igienico-sanitari;
- alla ristorazione collettiva e alla grande distribuzione;
- alla gestione delle linee di produzione ed ausilio alla progettazione di impianti del settore;
- *per i laureati del curriculum in Scienze enogastronomiche*
- all'attività di consulenza nel settore del turismo

- enogastronomico;
- alla valorizzazione dei prodotti tipici (istituzioni ed enti pubblici, consorzi di tutela ed organismi di controllo, associazioni di categoria);
- alla divulgazione e promozione delle produzioni tradizionali;
- all'innovazione di processo e di prodotto.

PIANO DI STUDI

Curriculum "Tecnologie alimentari"

Primo Anno *disattivato*

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
MAT/04	Matematica	6	1
BIO/01	Morfologia e Fisiologia vegetale	6	1
CHIM/03	Chimica generale e inorganica	6	1
CHIM/06	Elementi di Chimica organica	3	1
AGR/11	C.I. Zoologia ed Entomologia merceologica	6	1
	Modulo di Elementi di Zoologia (3 cfu)		
	Modulo di Entomologia merceologica (3 cfu)		
FIS/07	C.I. Fisica	6	1
	Modulo di Fisica I (5 cfu)		
	Modulo di Fisica II (1 cfu)		
AGR/01	Principi di Economia della Produzione e dei Mercati agro-alimentari	6	1
Insegnamenti a scelta, Idoneità Lingua Inglese, Attività integrative e Laboratorio Informatica		14	
Totale I Anno		53	

Secondo Anno *disattivato*

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/09	C.I. Macchine e Impianti per le Industrie agro-alimentari	9	1

	Modulo di Macchine ed Impianti per la Trasformazione (6 cfu)		
	Modulo di Macchine ed Impianti per la Conservazione (3 cfu)		
AGR/13	Biochimica agraria	6	1
AGR/03	Frutticoltura	6	1
AGR/16	C.I. Biologia e Biotecnologia dei Microrganismi negli Alimenti	9	1
	Modulo di Biologia dei Microrganismi (3 cfu)		
	Modulo di Biotecnologia degli Alimenti (6 cfu)		
AGR/15	C.I. Principi di Tecnologie alimentari	9	1
	Modulo di Operazioni unitarie delle Tecnologie alimentari (6 cfu)	6	
	Modulo di Processi delle Tecnologie alimentari (3 cfu)	3	
AGR/02	Produzioni erbacee	6	1
AGR/19	Produzioni animali	6	1
AGR/12	Patologia delle Colture e dei Prodotti vegetali	6	1
	Insegnamenti a scelta, Idoneità Lingua Inglese, Attività integrative e Laboratorio Informatica	12	
	Totale II Anno	69	

Terzo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/15	C.I. Analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei Prodotti agro-alimentari Modulo di Analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei Prodotti agro-alimentari (6 cfu) Modulo di Esercitazioni di Analisi chimiche dei Prodotti alimentari (3 cfu)	9	1

AGR/01	Istituzione di Economia e Politica del Sistema agro-alimentare	6	1
AGR/16	Sviluppi di Filiera: Aspetti di Microbiologia	6	1
AGR/15	Gestione della qualità nell'industria agro-alimentare	6	1

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
MED/42	Igiene generale e applicata	6	1
AGR/15	Tecnologia di trasformazione dei prodotti agro-alimentari	6	1
Insegnamenti a scelta, Idoneità Lingua Inglese, Attività integrative e Laboratorio Informatica		6	
Tirocini/Stage		9	
Elaborato finale		4	
Totale III Anno		58	
Totale CFU		180	

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

Insegnamenti a scelta (15 cfu): Idoneità Lingua Inglese (6 cfu); Laboratorio di Informatica (3 cfu); Attività integrative (8 cfu), costituiscono un insieme di attività di 32 cfu che lo studente deve acquisire negli anni come dettagliato in tabella. Lo studente è comunque libero di scegliere le tipologie di attività per le quali acquisire i crediti formativi indicati per ogni singolo anno di corso. Lo studente al III anno, inoltre, deve acquisire 9 cfu relativi all'attività di tirocinio e stage e 4 cfu relativi alla elaborazione della tesi di laurea. Lo studente deve, comunque, acquisire i CFU relativi alle Attività integrative ed al Tirocinio almeno due mesi prima della seduta di laurea nella quale acquisirà il titolo di studio.

Curriculum "Scienze eno-gastronomiche"

Primo Anno

disattivato

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
MAT/04	Matematica	6	1
BIO/01	Morfologia e Fisiologia vegetale	6	1

CHIM/03	Chimica generale e inorganica	6	1
CHIM/06	Elementi di Chimica organica	3	1
AGR/11 -12	C.I. Difesa delle Produzioni agro-alimentari	6	1
AGR/11	Modulo di Elementi di Entomologia merceologica (3 cfu)	3	
AGR/12	Modulo di Patologia dei Prodotti e delle Derrate vegetali (3 cfu)	3	
FIS/07	C.I. Fisica	6	1
	Modulo di Fisica I (5 cfu)		
	Modulo di Fisica II (1 cfu)		
AGR/01	Principi di Economia della produzione e dei mercati agro-alimentari	6	1
Insegnamenti a scelta, Idoneità Lingua Inglese, Attività integrative e Laboratorio Informatica		14	
Totale I Anno		53	

Secondo Anno disattivato

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/09	Macchine per Alimenti funzionali	3	1
AGR/13	Biochimica agraria	6	1
AGR/15	C.I. Tecnologie alimentari	6	1
	Modulo di Tecnologia olearia (2 cfu)		
	Modulo di Tecnologia casearia (2 cfu)		
	Modulo di Prodotti alimentari a Base di Cereali (2 cfu)		
AGR/18 -19	C.I. Qualità degli Alimenti di Origine zootecnica	5	1
AGR/18	Modulo di Dietetica animale per Alimenti di Origine zootecnica (2 cfu)		
AGR/19	Modulo di Sistemi e Tecnologie per Alimenti di Origine zootecnica (3 cfu)		
AGR/16	C.I. Biologia e Biotecnologia dei Microrganismi negli Alimenti	9	1

	Modulo di Biologia dei Microrganismi (3 cfu) Modulo di Biotecnologia degli Alimenti (6 cfu)		
MED/42 -49	C.I. Igiene e Dietologia degli Alimenti	7	1
MED/42 MED/49	Modulo di Igiene degli Alimenti (4 cfu) Modulo di Dietologia umana (3 cfu)		
AGR/15	Processi della Tecnologia alimentare	3	1
AGR/02 -04 AGR/02 AGR/04	C.I. Produzione e Qualità di Specie erbacee ed orticole Modulo di Specie erbacee tradizionali ed innovative (3 cfu) Modulo di Specie orticole tradizionali ed innovative (3 cfu)	6	1
AGR/15	Enologia e Chimica enologica	4	1
AGR/03	Principi di Viticoltura, Olivicoltura e Frutticoltura	6	1
IUS/14	Legislazione alimentare europea	3	1
	Insegnamenti a scelta, Idoneità Lingua inglese, Attività integrative e Laboratorio Informatica	12	
	Totale II Anno	70	

Terzo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/15	Analisi sensoriali e chimiche degli Alimenti	6	1
AGR/15	Gestione della Qualità nell'Industria agro- alimentare	6	1
AGR/15	Conservazione degli Alimenti	4	1
AGR/16	Ecologia microbica dell'Offerta eno-gastronomica	6	1
BIO/09	Alimenti funzionali	4	1

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/01	C.I. Economia e Marketing del Territorio rurale Modulo di Sviluppo rurale (3 cfu) Modulo di Marketing dell'Eno-gastronomia (3 cfu)	6	1
M-STO /05	Storia dell'Enogastronomia regionale	3	1
M-PS /I01	Psicologia delle Scelte alimentari e Strategie della Comunicazione	3	1
Insegnamenti a scelta, Idoneità Lingua inglese, Attività integrative e Laboratorio Informatica		6	
Tirocini/ Stage		9	
Elaborato finale		4	
Totale III Anno		57	
Totale CFU		180	

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

Insegnamenti a scelta (15 cfu): Idoneità Lingua Inglese (6 cfu); Laboratorio di Informatica (3 cfu); Attività integrative (8 cfu), costituiscono un insieme di attività di 32 cfu che lo studente deve acquisire negli anni come dettagliato in tabella. Lo studente è comunque libero di scegliere le tipologie di attività per le quali acquisire i crediti formativi indicati per ogni singolo anno di corso. Lo studente al III anno, inoltre, deve acquisire 9 cfu relativi all'attività di tirocinio e stage e 4 cfu relativi alla elaborazione della tesi di laurea. Lo studente deve, comunque, acquisire i CFU relativi alle Attività integrative ed al Tirocinio almeno due mesi prima della seduta di laurea nella quale acquisirà il titolo di studio.

**LAUREA TRIENNALE IN
TECNOLOGIE FITOSANITARIE**

Presidente: prof. Giorgio Nuzzaci

Tel. 080.5442872; e-mail: nuzzaci@agr.uniba.it

Sbocchi professionali

I laureati del Corso di studi svolgeranno attività professionali nell'ambito del settore agro-alimentare, con particolare riferimento a:

- tecnologie e controllo delle produzioni vegetali nei loro aspetti quantitativi, qualitativi ed igienico-sanitari;
- commercializzazione e conservazione dei prodotti;
- produzione e commercializzazione di produzioni vivaistiche di qualità e certificate;
- diagnosi fitopatologica;
- utilizzazione di tecniche di monitoraggio e campionamento e di mezzi biotecnici per l'accertamento della presenza e della dinamica di popolazione di parassiti delle piante;
- elaborazione e applicazione di programmi di protezione integrata e biologica delle colture;
- valutazione e stima dei danni causati alle piante dalle avversità;
- attuazione della normativa fitosanitaria;
- attuazione di programmi di lotta obbligatoria;
- problematiche del territorio agrario, con particolare riferimento alla protezione e gestione economica ed ecologica sostenibile delle risorse dell'ambiente rurale;
- gestione di progetti e di lavori.

PIANO DI STUDI

Primo Anno disattivato

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
CHIM/03	Chimica generale e inorganica	6	1
MAT/04	Matematica	6	1
BIO/01-03	C.I. Morfologia e Fisiologia vegetale	6	1

BIO/01	Modulo di Morfologia e Fisiologia vegetale (5 cfu)		
BIO/03	Botanica ambientale e applicata (1 cfu)		
FIS/07	Fisica	6	1
AGR/01	Principi di Economia dell'Azienda agraria	6	1
CHIM/06	Elementi di Chimica organica	3	1
AGR/07	Genetica agraria	6	1
Insegnamenti a scelta, Idoneità Lingua inglese, Attività integrative e Laboratorio Informatica		14	
Totale I Anno		53	

Secondo Anno *disattivato*

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/11	C.I. Principi di Zoologia e Entomologia agraria	9	1
	Modulo di Elementi di Zoologia agraria (3 cfu)		
	Modulo di Entomologia agraria (6 cfu)		
AGR/12	Patologia vegetale generale	3	1
AGR/13	Chimica del suolo e interazioni con i fitofarmaci	6	1
AGR/02	Elementi di Agronomia generale	6	1
AGR/12	Patologia vegetale speciale	6	1
AGR/13	Biochimica agraria	6	1
AGR/03	Coltivazioni arboree	6	1
AGR/16	Microbiologia applicata alla protezione delle colture	6	1

AGR/02	Elementi di Coltivazioni erbacee	6	1
Insegnamenti a scelta, Idoneità Lingua inglese, Attività integrative e Laboratorio Informatica		12	
Totale II Anno		66	

Terzo Anno

I Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/01	C.I. Istituzioni di Economia e politica dei mercati agricoli ed Estimo rurale Modulo di Economia e politica dei mercati agricoli (6 cfu) Modulo di Estimo rurale (3 cfu)	9	1
AGR/04	Orto-floricoltura	6	1
AGR/09	Macchine per la difesa delle colture	6	1
AGR/12	Virologia vegetale, diagnostica fitopatologica e legislazione fitosanitaria	6	1

II Semestre

Settore	Insegnamenti	CFU	Es
AGR/07	Miglioramento genetico vegetale speciale	6	1
AGR/11	Entomologia agraria speciale	6	1
AGR/12	Difesa biologica e integrata dalle fitopatie	3	1
Insegnamenti a scelta, Idoneità Lingua inglese, Attività integrative e Laboratorio Informatica		6	
Tirocinio, Stage		9	
Elaborato finale		4	
Totale III Anno		61	
Totale CFU		180	

Legenda: C.I. = corso integrato; CFU = crediti formativi universitari; Es = esami. Insegnamenti a scelta (15 cfu); Idoneità Lingua Inglese (6 cfu); Laboratorio di Informatica (3 cfu); Attività integrative (8 cfu), costituiscono un insieme di attività di 32 cfu che lo studente deve acquisire negli anni come dettagliato in tabella. Lo studente è comunque libero di scegliere le tipologie di attività per le quali acquisire i crediti formativi indicati per ogni singolo anno di corso. Lo studente al III anno, inoltre, deve acquisire 9 cfu relativi all'attività di tirocinio e stage e 4 cfu relativi alla elaborazione della tesi di laurea. Lo studente deve, comunque, acquisire i CFU relativi alle Attività integrative ed al Tirocinio almeno due mesi prima della seduta di laurea nella quale acquisirà il titolo di studio.