

Università degli Studi di Bari Aldo Moro

PROPOSTA DI ISTITUZIONE - MASTER A.A.2013/2014

1. TITOLO

Titolo del Master	<i>Tecnico Esperto in eco-sostenibilità della produzione agroalimentare</i>	
Titolo (traduzione in lingua inglese)	<i>Agrofood eco-sustainability Technician</i>	
Livello	<i>I livello</i>	
Durata	<i>Annuale</i>	
Crediti	<i>60</i>	
Settori scientifici disciplinari coinvolti	<i>AGR12 - AGR01 - AGR03</i>	
Presenza/Distanza	<i>Ore in presenza: 485</i>	
Lingue di insegnamento	<i>Italiano</i>	
Prima Attivazione/Rinnovo	<i>Prima attivazione</i>	

2a. TIPOLOGIA

Università degli Studi di Bari "A. Moro" - Dipartimentale;

2b. ENTI COLLABORATORI

n°	Nome ENTE	Modalità di collaborazione	Note
41	<i>Distretto Agroalimentare Regionale - D.A.Re. srl</i>	<i>Altro</i>	<i>SOGGETTO ATTUATORE PON02_00186_2866121; DARE si occuperà di: Promozione dell'intervento e organizzazione procedure selettive degli allievi; Selezione degli allievi; Preparazione ed erogazione del Modulo C; Supporto alla gestione (compreso il tutoraggio d'aula); Coordinamento complessivo del percorso formativo; Valutazione della qualità; Contributo al job placement; Erogazione delle borse di studio agli allievi; Liquidazione trasferte allievi e docenti.</i>

51	Fondazione ITS Agroalimentare	contributi logistici	Consulente di D.A.Re.srl; Ente ospitante dell'intervento formativo; Contributo all'organizzazione e gestione dell'intero percorso formativo: promozione; selezione; gestione d'aula; supporto al job placement; messa a disposizione del materiale didattico;
61	Consorzio Proteus srl	Altro	Verifica della qualità dell'intervento formativo.

3.a STRUTTURA DI RIFERIMENTO

n°	Dipartimento	Data e delibera del Consiglio di Dipartimento
41	Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.)	16/12/2013

3.b Sede amministrativa e contabile del corso

Sede	Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti – Di.S.S.P.A
Indirizzo completo (Via, n., CAP, Città)	Via Amendola 165/A - 70126 BARI
Referente	prof. Teodoro Miano
Telefono	0805442857
Fax	0805442850
E-mail	teodoro.miano@uniba.it
Sito Web del Master se presente	http://www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa

3.c Sede Didattica del corso

Sede	Fondazione ITS Agroalimentare
Indirizzo completo (Via, n., CAP, Città)	Strada Comunale 138 Contrada Marangi n. 26 - 70010 Locorotondo (BA)
Referente	Vito Nicola Savino
Telefono	0804312767
Fax	0804312767
E-mail	info@itsagroalimentarepuglia.it
Sito Web del Master se presente	http://www.itsagroalimentarepuglia.it

3.d DOCENTI PROPONENTI

n°	Cognome Nome	Qualifica	Settore Scientifico Disciplinare	ATENEO	Dipartimento	Telefono	E-mail
41	Pollastro Stefania	RC	AGR12	UNIBA	DISSPA	0805442910	stefania.pollastro@uniba.it
51	Palasciano Marino	RC	AGR03	UNIBA	DISSPA	0805442987	marino.palasciano@uniba.it
61	Gallotta Alessandra	RC	AGR03	UNIBA	DISSPA	0805442986	alessandra.gallotta@uniba.it
71	Fucilli Vincenzo	RC	AGR01	UNIBA	DISAAT	0805442899	vincenzo.fucilli@uniba.it
81	Savino Vito Nicola	PO	AGR12	UNIBA	DISSPA	0805443069	vitonicola.savino@uniba.it

3.e COORDINATORE DEL MASTER

Cognome	POLLASTRO
Nome	Stefania
Qualifica	RC
Settore Scientifico Disciplinare	AGR/12
Struttura di appartenenza	BIOLOGIA E CHIMICA AGROFORESTALE ED AMBIENTALE
Telefono / fax	080-5442910
E-mail	stefania.pollastro@uniba.it

3.f COMITATO TECNICO SCIENTIFICO**3.f.1 DOCENTI INTERNI all'Univ. di BARI**

n°	Cognome Nome	Qualifica	Settore Scientifico Disciplinare	Telefono	E-mail	Dipartimento
41	Pollastro Stefania	RC	AGR12	0805442910	stefania.pollastro@uniba.it	DISSPA
51	Palasciano Marino	RC	AGR03	0805442987	marino.palasciano@uniba.it	DISSPA
61	Gallotta Alessandra	RC	AGR03	0805442986	alessandra.gallotta@uniba.it	DISSPA
71	Fucilli Vincenzo	RC	AGR01	0805442899	vincenzo.fucilli@uniba.it	DISAAT
81	Savino Vito Nicola	PO	AGR12	0805443069	vitonicola.savino@uniba.it	DISSPA
91	Faretra Francesco	PO	AGR12	0805443052	francesco.faretra@uniba.it	DISSPA

3.f.2 DOCENTI DI ALTRE UNIVERSITA'

n°	Cognome Nome	Qualifica	Settore Scientifico Disciplinare	Ateneo/Strutture consorziate	E- mail	Telefono
----	-----------------	-----------	--	---------------------------------	------------	----------

3.f.3 ESPERTI INTERNI

n°	Cognome	Nome	Qualifica	Competenze specifiche
41	Pepe	Antonio	Direttore D.A.Re. scrl	Direttore Generale del D.A.R.e. - Distretto Agroalimentare Regionale pugliese che opera per il Trasferimento tecnologico in campo agroalimentare dal sistema della ricerca al sistema delle imprese.
51	Volpe	Francesca	project manager	Esperta nel campo della gestione progetti di ricerca e trasferimento tecnologico

3.f.4 ESPERTI ESTERNI

n°	Cognome	Nome	Qualifica	Competenze specifiche	Ente/Struttura di appartenenza
----	---------	------	-----------	--------------------------	-----------------------------------

4. PROGETTO FORMATIVO**4.a PRESENTAZIONE DEL CORSO E CONTENUTI GENERALI****testo in italiano:**

Il Master intende formare 10 tecnici esperti dell'eco-sostenibilità dei processi della produzione agro-alimentare in grado di favorire il trasferimento dei risultati della ricerca verso il mondo delle imprese, al fine di migliorare la sostenibilità dei processi di produzione e trasformazione e dell'impiego eco-sostenibile degli scarti e dei sottoprodotti, nonché competenze di project management per la ricerca industriale ed una buona esperienza pratica maturata mediante stage in imprese e/o enti di ricerca.

testo in inglese:

The Master course aims at training 10 technicians expert on agrofood eco-sustainability in order to improve the sustainability of production and transformation processes and the usage of by-products and food wastes. Moreover, they will acquire competences on project management for industry reaserch and practical skills by means of traineeships in companies or research organizations.

4.b SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Descrizione della figura professionale che si intende formare e delle funzioni che sarà chiamata a svolgere in relazione al particolare settore occupazionale di riferimento	in italiano: <i>I tecnici formati potranno inserirsi all'interno di imprese agroalimentari pugliesi, favorendo un dialogo continuo e consapevole con gli organismi di ricerca. Tali professionalità rispondono appieno alla vocazione agroalimentare della regione Puglia e, pertanto, potranno trovare collocazione nelle imprese del territorio, a partire da quelle coinvolte direttamente nel progetto di ricerca. Le figure professionali proposte rispondono ad esigenze emergenti e altamente avvertite nel settore di riferimento.</i>	In inglese: <i>The Technicians could find employment opportunities in agrofood companies offering solutions to promote collaborative projects with research organizations. They could apply first to the companies involved in the research project</i>
---	--	---

		responding to their specific needs but also to other agrofood companies as the professional profile well fits with the competence requested by the sector.
Documentata analisi dell'esigenza formativa di riferimento	<p>in italiano: Le figure professionali proposte rispondono ad esigenze emergenti e altamente avvertite nel settore di riferimento. L'Italia ha da sempre una grande vocazione agricola, sia in termini quantitativi che qualitativi, e la Puglia primeggia a livello nazionale e internazionale in numerosi comparti produttivi, con una significativa ricaduta economica ed occupazionale. La recente proclamazione del 16/11/2010, da parte dell'UNESCO, della Dieta Mediterranea come patrimonio immateriale dell'umanità rappresenta un traguardo storico per la tradizione alimentare e per la cultura italiana, e chiama ancora una volta alla responsabilità di proseguire con maggiore determinazione il percorso di qualità e valorizzazione del patrimonio agro-alimentare nazionale. La forte antropizzazione dei processi produttivi, però, ha contribuito in maniera considerevole a deprimere uno sviluppo ambientale sostenibile mentre oggi le politiche di integrazione in materia di ambiente e alimenti impongono l'individuazione di soluzioni tecnologiche di avanguardia che rendano efficienti e sostenibili da un punto di vista ambientale i processi produttivi delle imprese agroalimentari. Le perdite per azione diretta di patogeni e parassiti, cui vanno aggiunte quelle abiotiche e da contaminanti, che concorrono anche a compromettere la salute del consumatore, costituiscono per gli operatori del settore importanti limitazioni allo sviluppo ecosostenibile di prodotto e processo nell'ambito delle produzioni agro-alimentari.</p> <p>Un altro degli aspetti problematici delle produzioni agrarie ma ancor più delle industrie di trasformazione ad esse connesse è la notevole quantità di scarti di prodotto che devono essere smaltiti in discarica in mancanza di tecnologie che permettano il recupero di quanto ancora utile o che ne consentano la trasformazione in nuovi prodotti o, ancora, che ne permettano l'ingresso nel circolo virtuoso della produzione di energie da fonti rinnovabili, andando a costituire nuove fonti di reddito per le imprese stesse ma ancor più andando a migliorare la sostenibilità delle produzioni agro-alimentari. Considerando la relativa novità delle tematiche, soprattutto con riferimento alle regioni della convergenza, le esigenze scientifiche e tecnologiche individuate rappresentano una premessa da soddisfare che assume una primaria importanza nell'obiettivo di rafforzare la competitività dei settori industriali coinvolti.</p>	<p>In inglese: The proposed profile respond to several emerging needs of agrofood companies. Italy has a consolidated agricultural tradition, both for quality and quantity of productions. The Apulian Region has a very good position in the national and international economy contributing to high rates of employment. Moreover, considering that The Mediterranean Diet has just been acknowledge as Intangible Heritage of Humanity by UNESCO in 2010, the tradition connected to production processes of food asks for new quality pathways to add value to the national heritage. At the same time, the threats of anthropization and their consequences on the environment and the sustainability of productions require the identification of innovative solutions to ensure the food safety and protect consumers' health and wellbeing. Moreover, initiatives to reuse by-products and agrofood waste could strongly contribute to the environment protection and sustainability and should be encouraged to reduce the costs of production, save energy and create new products. The competences provided by the Master fulfil many of these challenges which are believed crucial to boost the industrial competitiveness in the Convergence territories.</p>

5. STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO

Frequenza Obbligatoria	80 %
-------------------------------	------

Frequenza	440 ORE DI DIDATTICA SU 4 ORE PER 5 GIORNI LAVORATIVI; 75 ORE VISITE AZIENDALI 390 ORE STUDIO INDIVIDUALE 600 ORE DI TIROCINIO SU 4 ORE PER 5 GIORNI LAVORATIVI	
Modalità della verifica	TEST A RISPOSTA MULTIPLA	
Eventuali Verifiche periodiche e CFU	per ogni singolo insegnamento	CFU: 1
Prova finale e ammontare CFU	Altro	CFU: 2
	se Altro: Sviluppo di un'idea progettuale	
Ulteriori Informazioni	(per es. attività pratiche/attività di ricerca/viaggi di studio ...) (max 2000 caratteri) VISITE AZIENDALI, LABORATORI ETC	

Tipologia Didattica

	Ore
Ore didattica frontale	305
Ore didattica assistita o laboratoriale	35
Ore stage	550
Ore seminari	
Ore didattica e-learning	
Ore esercitazioni	70
Ore visite	75
Ore Verifica finale	50
Altro	25
Studio individuale	390
TOTALE	1500

5.a Elenco dei MODULI

Modulo 1

5.a.1 PRESENTAZIONE GENERALE DEL MODULO

Titolo in italiano	Modulo di approfondimento di conoscenze specialistiche
Titolo in inglese	Technical expertise
Settore Scientifico Disciplinare	AGR12; AGR03; AGR01, AGR15-16
CFU	35,0
Responsabile	Stefania Pollastro
Tipo attività	(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. ,

(f) Esercitazioni
,
(g) Testimonianze e visite
,
(h) Studio individuale
,
(v) VERIFICA FINALE

5.a.2 CONTENUTO DEL MODULO

n°	Insegnamento in italiano	CFU	Settore Scientifico Disciplinare	Nome Docente	Tipo attività
41	<i>Principi di microbiologia delle trasformazioni</i>	3,00	AGR16	<i>Docente da individuare come da Linee guida PON</i>	(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale
51	<i>Viticultura</i>	2,00	AGR03	<i>Giuseppe Ferrara</i>	(a) Attività frontale , (g) Testimonianze e visite , (h) Studio individuale
61	<i>Olivicoltura</i>	2,00	AGR03	<i>Salvatore Camposeo</i>	(a) Attività frontale , (g) Testimonianze e visite , (h) Studio individuale
71	<i>Orticultura</i>	2,00	AGR04	<i>Pietro Santamaria</i>	(a) Attività frontale , (g) Testimonianze e visite , (h) Studio individuale
81	<i>Frutticoltura</i>	2,00	AGR03	<i>Marino Palasciano</i>	(a) Attività frontale , (g) Testimonianze e visite , (h) Studio individuale
91	<i>Enologia</i>	3,00	AGR15	<i>Giuseppe Gambacorta</i>	(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (f) Esercitazioni , (h) Studio individuale
:1	<i>Sostenibilità ed analisi della qualità delle produzioni</i>	2,00	AGR04	<i>Angelo Signore</i>	(a) Attività frontale , (g) Testimonianze e visite , (h) Studio individuale
;1	<i>Elaiotecnica</i>	2,00	AGR15	<i>Francesco Caponio</i>	(a) Attività frontale , (g) Testimonianze e

					visite , (h) Studio individuale
<1	Sostenibilità ed analisi della qualità delle produzioni frutticole	2,00	AGR03	Alessandra Gallotta	(a) Attività frontale , (g) Testimonianze e visite , (h) Studio individuale
4 3 1	Condizionamento e conservazione dell'ortofrutta	2,00	AGR09	Biagio Bianchi	(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (g) Testimonianze e visite , (h) Studio individuale
4 4 1	Protezione integrata delle colture dalle fitopatie	2,00	AGR12	Stefania Pollastro	(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale
4 5 1	Protezione integrata delle colture dai fitofagi	2,00	AGR11	Rocco Addante	(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (h) Studio individuale
4 6 1	Uso sostenibile dei sottoprodotti e degli scarti	2,00	AGR13	Claudio Coccozza	(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (g) Testimonianze e visite , (h) Studio individuale
4 7 1	Valorizzazione energetica dei sottoprodotti e degli scarti	2,00	AGR09	Antonio Pantaleo	(a) Attività frontale , (g) Testimonianze e visite , (h) Studio individuale
4 8 1	Certificazione ambientale e valutazione dell'impatto ambientale	2,00	AGR01	Vincenzo Fucilli	(a) Attività frontale , (f) Esercitazioni , (h) Studio individuale
4 9 1	Analisi economica dei processi di produzione	2,00	AGR01	Francesco Bozzo	(a) Attività frontale , (f) Esercitazioni , (h) Studio individuale
4 : 1	Qualità dei materiali di propagazione vegetale	1,00	AGR12	Vito Nicola Savino	(a) Attività frontale , (g) Testimonianze e visite
	TOTALE	35,00			

5.a.3 PROFILO DIDATTICO ED ECONOMICO DEL MODULO

Lingua del modulo	TIPOLOGIA ATTIVITA' DIDATTICA	MONTE ORE	CORRISPONDENZA CFU	N. MAX ISCRITTI	QUOTA DI PARTECIPAZIONE
Italiano	(a) Attività frontale , (b) Attività didattica assistita o lab. , (f) Esercitazioni , (g) Testimonianze e visite , (h) Studio individuale	875	35	10	Importo in euro: 2317

Modulo 2

5.a.1 PRESENTAZIONE GENERALE DEL MODULO

Titolo in italiano	<i>Esperienze operative in affiancamento a personale impegnato in attività di ricerca industriale e/o sviluppo sperimentale</i>
Titolo in inglese	<i>Operational traineeship</i>
Settore Scientifico Disciplinare	<i>AGR12; AGR03; AGR01, AGR15-16</i>
CFU	<i>24,0</i>
Responsabile	<i>Stefania Pollastro</i>
Tipo attività	(c) Stage , (v) VERIFICA FINALE

5.a.2 CONTENUTO DEL MODULO

n°	Insegnamento in italiano	CFU	Settore Scientifico Disciplinare	Nome Docente	Tipo attività
4.1	<i>Affincamento a tecnici di imprese agro-alimentari</i>	<i>22,00</i>	<i>AGR12 -03-01-15-16</i>	<i>Stefania Pollastro</i>	<i>(d) Seminari</i>
5.1	<i>Project Work - presentazione di un'idea progettuale</i>	<i>2,00</i>	<i>AGR12 -03-01-15-16</i>	<i>Stefania Pollastro</i>	<i>(h) Studio individuale</i>
	TOTALE	24,00			

5.a.3 PROFILO DIDATTICO ED ECONOMICO DEL MODULO

Lingua del modulo	TIPOLOGIA ATTIVITA' DIDATTICA	MONTE ORE	CORRISPONDENZA CFU	N. MAX ISCRITTI	QUOTA DI PARTECIPAZIONE
Italiano	(c) Stage	600	24	10	Importo in euro:

	(h) Studio individuale				0
--	------------------------	--	--	--	---

Modulo 3

5.a.1 PRESENTAZIONE GENERALE DEL MODULO

Titolo in italiano	MODULO C - Apprendimento di conoscenze in materia di programmazione, gestione strategica, valutazione ed organizzazione operativa dei progetti di ricerca industriale e/o sviluppo precompetitivo
Titolo in inglese	Management of research project and programme subject
Settore Scientifico Disciplinare	SECS -P/10
CFU	1,0
Responsabile	Francesca Volpe
Tipo attività	(a) Attività frontale , (f) Esercitazioni , (h) Studio individuale , (v) VERIFICA FINALE

5.a.2 CONTENUTO DEL MODULO

n°	Insegnamento in italiano	CFU	Settore Scientifico Disciplinare	Nome Docente	Tipo attività
4.1	Il processo di gestione dei progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale	1,00	SECS-P/10	Antonio Pepe	(a) Attività frontale , (f) Esercitazioni , (h) Studio individuale
TOTALE		1,00			

5.a.3 PROFILO DIDATTICO ED ECONOMICO DEL MODULO

Lingua del modulo	TIPOLOGIA ATTIVITA' DIDATTICA	MONTE ORE	CORRISPONDENZA CFU	N. MAX ISCRITTI	QUOTA DI PARTECIPAZIONE
Italiano	(a) Attività frontale , (f) Esercitazioni , (h) Studio individuale	25	1	10	Importo in euro: 60

5.b.1 TABELLA RIEPILOGATIVA DOCENTI INTERNI

n°	Cognome	Nome	Qualifica	Settore Scientifico Disciplinare
41	Ferrara	Giuseppe	RC	AGR03
51	Camposeo	Salvatore	RC	AGR03
61	Santamaria	Pietro	RC	AGR04
71	Palasciano	Marino	RC	AGR03
81	Gambacorta	Giuseppe	PA	AGR15
91	Signore	Angelo	RU	AGR04
101	Caponio	Francesco	PA	AGR15
111	Gallotta	Alessandra	RC	AGR03
121	Bianchi	Biagio	PA	AGR09
131	Pollastro	Stefania	RC	AGR12
141	Addante	Rocco	RC	AGR11
151	Cocozza	Claudio	RC	AGR13
161	Fucilli	Vincenzo	RC	AGR01
171	Bozzo	Francesco	RC	AGR01
181	Savino	Vito Nicola	PO	AGR12
191	Pantaleo	Antonio	RC	AGR09
	TOTALE			

5.b.2 TABELLA RIEPILOGATIVA DOCENTI DI ALTRE UNIVERSITA'

n°	Cognome	Nome	Qualifica	Settore Scientifico Disciplinare
	TOTALE			

5.b.3 TABELLA RIEPILOGATIVA ESPERTI INTERNI

n°	Nome	Cognome	Breve Curriculum
41	Francesca	Volpe	<i>(max 2.000 car.) Laureata in Scienze Politiche, con "Master in International Development (MID)". Dal 2003, ha fornito la propria attività professionale presso l'Università degli studi di Foggia, lavora nell'ambito del project management, occupandosi di attività di gestione e promozione dell'offerta scientifica universitaria ed iniziative seminariali relative ad attività/servizi per il trasferimento tecnologico in campo biotech, finalizzate al miglioramento del rapporto ricerca –impresa mediante le biotecnologie. Dal 2005 è Project manager presso il D.A.Re scrI per progetti di trasferimento tecnologico, ricerca industriale e sviluppo sperimentale su fondi regionali, nazionali ed europei, occupandosi altresì di docenza in corsi Master, Alta formazione, Scuola di dottorato, IFTS.</i>
	TOTALE		

5.b.4 TABELLA RIEPILOGATIVA ESPERTI ESTERNI

n°	Nome	Cognome	Breve Curriculum
41	<i>(max 2.000 car.) Esperti da individuare sulla base delle Linee Guida per le modalità di rendicontazione e per la determinazione delle spese ammissibili Progetti a valere sull'Avviso 713/Ric del 29/10/2010. Tali esperti saranno reclutati per le attività di formazione, MODULO A e per le attività di tutoraggio in aula.</i>

TOTALE		
---------------	--	--

5.b.5 PROFILI DEI TUTOR: d'aula, scientifico,d'azienda, tecnologico

Tutor interni / d'aula

n°	Cognome Nome	Struttura di appartenenza	Profilo	Impegno orario
41	da individuare	Fondazione ITS Agroalimentare	Esperienza in attività di supporto alla formazione e gestione d'aula	600
51	da individuare	Fondazione ITS Agroalimentare	Tutor aziendale e di laboratorio	600

Tutor esterni

n°	Quantità	Profilo	Impegno orario
----	----------	---------	----------------

5.b.6 TABELLA EVENTUALE PERSONALE INTERNO PER L'ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE AMMINISTRATIVA

n°	Cognome	Nome	Funzioni/mansioni	Struttura di appartenenza	Impegno orario
41	SPALLINI	ANNA	entrambi: supporto alla didattica e all'organizzazione	Università degli studi di Bari Aldo Moro -DISSPA	25
51	FARA	MARTINELLI	entrambi: supporto alla didattica e all'organizzazione	Università degli studi di Bari Aldo Moro - DISSPA	40
	TOTALE				65

5.b.7 TABELLA EVENTUALE PERSONALE ESTERNO PER LA ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE AMMINISTRATIVA

n°	Funzioni/mansioni	Impegno orario
	0.000	0.000

5.b.8 EVENTUALI MODULI DIDATTICI APERTI A PARTECIPANTI ESTERNI

Indicare n.ro max di moduli didattici a cui può accedere il partecipante (art. 5 lett. i)

6. POSTI DISPONIBILI

6.a CORSISTI

N. MIN	10
---------------	----

N. MAX	10
--------	----

6.b PARTECIPANTI

Numero di moduli	3
Numero partecipanti	0

6.c UDITORI

Numero uditori	0
----------------	---

7. TITOLI DI ACCESSO

LAUREE ANTE D.M. 509	
DIPLOMA UNIVERSITARIO DI DURATA TRIENNALE	<i>Biologia, Biotecnologie agro-industriali, Biotecnologie agro-industriali, Biotecnologie industriali, Produzioni vegetali, Scienze ambientali, Tecnologie alimentari</i>
CLASSI DELLE LAUREE TRIENNALI	<i>L-2 - Classe delle lauree in biotecnologie, L-13 - Classe delle lauree in scienze biologiche, L-25 - Classe delle lauree in scienze e tecnologie agrarie e forestali, L-26 - Classe delle lauree in scienze e tecnologie alimentari, L-32 - Classe delle lauree in scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura</i>
CLASSI DELLE LAUREE SPECIALISTICHE D.M. 509	
CLASSI DELLE LAUREE MAGISTRALI D.M. 270	
Scuola di Specializzazione in:	
PROFESSIONI SANITARIE (L. 1/2002, art. 10 comma 1)	
Altri Titoli:	
ALTRI TITOLI (traduzione in inglese - ALMA LAUREA: es. iscrizione ad albo professionale...)	

8. SELEZIONE

Titoli

Laurea

Punteggio: 10

<i>Altro</i>	<i>Punteggio: 5</i>
<i>Altre Pubblicazioni</i>	<i>Punteggio: 5</i>
<i>Altri titoli</i>	<i>Punteggio: 10</i>
	TOTALE: 30

Prova scritta

*Sarà cura del Coordinamento didattico-scientifico del Master comunicare data e luogo della prova tramite:
pubblicazione sul sito di Ateneo*

Colloquio

*Sarà cura del Coordinamento didattico-scientifico del Master comunicare data e luogo della prova tramite:
pubblicazione sul sito di Ateneo*

**REQUISITI
PREFERENZIALI**

Titolo di studi: 10 punti per la votazione del titolo di studio (da 95 a 99: punti 1; da 100 a 103: punti 3; da 104 a 107: punti 5; da 108 a 110: punti 7; 110 e lode: punti 10)

Altro- laurea magistrale, master, corsi di perfezionamento attinenti i settori: protezione delle colture, produzioni vegetali, tecnologie alimentari, gestione e valorizzazione di sottoprodotti e scarti, certificazione ambientale: 1 punto o frazioni, sino ad un max di 5 punti, per ogni semestre di attività

Altri titoli attività documentata e svolta presso enti pubblici o privati, attinenti i settori: protezione delle colture, produzioni vegetali, tecnologie alimentari, gestione e valorizzazione di sottoprodotti e scarti, certificazione ambientale: 1 punto o frazioni, sino ad un max di 10 punti

*Pubblicazioni: fino ad un massimo complessivo di 5 punti per pubblicazioni scientifiche attinenti i settori: protezione delle colture, produzioni vegetali, tecnologie alimentari, gestione e valorizzazione di sottoprodotti e scarti, certificazione ambientale
1 punto per pubblicazioni su riviste internazionali o nazionali con sistema di referee e tesi di Dottorato; 0,5 punti per pubblicazioni su volumi inseriti in collane nazionali; 0,2 punti per comunicazioni a convegni nazionali o internazionali pubblicate in forma estesa nel volume; 0,1 punti per comunicazioni a convegni nazionali o internazionali pubblicate in forma di abstract fino ad un massimo complessivo di 5 punti.*

**REQUISITI
PREFERENZIALI
(traduzione in inglese -
ALMA LAUREA es.
conoscenze di base o
avanzate in specifici
ambiti disciplinari, voto
di laurea...)**

8.a QUOTA D'ISCRIZIONE E CONTRIBUTO

Quota di iscrizione	<i>Euro 0,00</i>
Prima rata (per chi la prevede)	<i>Euro 0,00</i>
Seconda rata (per chi la prevede)	<i>Euro 0,00</i>