



**CORSO DI LAUREA TRIENNALE
SCIENZE E CULTURE DEL CIBO
CLASSE L/GASTR**

**DIPARTIMENTI DI:
AGRICOLTURA, AMBIENTE E ALIMENTI
BIOSCIENZE E TERRITORIO
MEDICINA E SCIENZE DELLA SALUTE
"VINCENZO TIBERIO"**



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE**

**ANNO
ACCADEMICO
2022|23**

Indice

Corso di laurea in Scienze e culture del cibo.....	3
Il Corso di Laurea in breve.....	3
Obiettivi Formativi Specifici del Corso di Laurea e Percorso formativo	3
Sbocchi occupazionali	4
Piano di studio.....	6
Propedeuticità.....	10
Organizzazione delle attività didattiche	10
Sospensione delle attività didattiche.....	10
Caratteristiche della Prova finale.....	13
Calendario delle prove finali a.a. 2022/2023.....	13
Insegnamenti a scelta dello studente.....	14
Accesso.....	14
Sedi del corso:	15
Referente Disabilità / DSA.....	15
Referente Orientamento	16
Referente Internazionalizzazione.....	16
Info e contatti	16
Presentazione del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti	17
Finalità e Obiettivi	17
Strutture didattiche	18
Accreditamento dei Corsi di Studio.....	19
Assicurazione della Qualità.....	19
Commissione Paritetica Docenti-Studenti (CPDS).....	19
Comitato Stage, Tirocini e Prova Finale	19
Risorse Umane	19
Management.....	20
Referenti del Dipartimento.....	20
Risorse strutturali	20
Laboratori didattici.....	20
Aule didattiche	21
Aule Studio.....	21
Web Community (Aula Virtuale)	21
Avvisi e Comunicazioni.....	21
Social network.....	22
Orientamento e tutorato	22
Servizi per studenti disabili e studenti con DSA	22
Referente disabilità e DSA.....	23
Internazionalizzazione e Programma Erasmus	24
Riferimenti utili per lo Studente.....	25

Corso di laurea in Scienze e culture del cibo

Classe di appartenenza: L/GASTR (Scienze, culture e politiche della gastronomia)

Titolo rilasciato: Dottore in Scienze e culture del cibo

Durata Legale: tre anni

Il Corso di Laurea in breve

Il corso in Scienze e culture del cibo è attivato su tre Dipartimenti (Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute “Vincenzo Tiberio” e Dipartimento di Bioscienze e Territorio). Il corso è rivolto a tutti i diplomati di scuola secondaria superiore con una passione per il mondo del cibo nell’accezione più ampia del termine. Per iscriversi al Corso di Laurea è richiesto il possesso di una preparazione basica nelle discipline scientifiche, nonché di una buona preparazione letteraria e di capacità logiche e di comprensione linguistica. Il percorso formativo, che si compone di 20 insegnamenti, è costituito da discipline di base, da discipline relative alle aree delle scienze agronomiche, alimentari economico-giuridiche, sociologiche biochimiche, biomediche dell’igiene e della nutrizione. Nell’insieme, gli insegnamenti proposti, forniscono al laureato la dimensione critico interpretativa dei processi legati del cibo, e gli consentono di saper operare nell’ambito della corretta comunicazione e valorizzazione dello stesso.

Il processo formativo è completato, da un tirocinio tecnico-pratico, da attività utili per l’inserimento nel mondo del lavoro e dalla prova finale, attività fondamentali affinché gli studenti possano integrare le conoscenze e le competenze acquisite anche sulla base dell’osservazione e della diretta partecipazione ai processi riguardanti l’esercizio della professione.

Obiettivi Formativi Specifici del Corso di Laurea e Percorso formativo

L’obiettivo del Corso di Laurea è quello di formare professionisti di raccordo tra il mondo dell’agro-alimentare, quello del benessere e della salute e il mondo della divulgazione. Il percorso formativo infatti, è finalizzato all’acquisizione di tutte le conoscenze necessarie affinché la figura professionale che ne deriva, sia in grado di valorizzare e soprattutto comunicare adeguatamente i principi generali delle produzioni, nonché le caratteristiche nutrizionali e di sicurezza degli alimenti, tutto sempre in un’ottica di corretta educazione alimentare e di promozione del territorio. La formazione del laureato in Scienze e culture del cibo, si avvale delle discipline agrarie in senso lato (produzione di materie prime di qualità, efficienza ed efficacia dei processi di trasformazione etc.) di quelle mediche, della salute e del benessere (impiego di cibi di qualità idonei nelle diete degli sportivi, degli anziani, dei soggetti intolleranti o allergici e dei pazienti affetti da patologie metaboliche etc.),

e di quelle del territorio, tracciando le basi per un esperto in grado di conoscere i principi contenuti negli alimenti e di analizzare i processi legati sia alla produzione e al consumo alimentare sia alla promozione e comunicazione del cibo che nutre. Il percorso di studio è dunque strutturato nel seguente modo:

1) area della formazione di base, nella quale rientrano gli insegnamenti relativi alle scienze dure, alla biologia e al sapere storico (Scienze matematiche, statistiche e chimiche; Scienze del territorio e della memoria; Scienze della biodiversità),

2) area della formazione caratterizzante pensata per rendere quanto più multidisciplinare il profilo professionale tracciato attraverso la consultazione del mondo produttivo nella quale rientrano le (Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari; Scienze artistiche della comunicazione e del design; Scienze economico-giuridiche e scienze socio-politiche; Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione),

3) area della formazione a scelta dello studente (libera e individuale) dove rientrano insegnamenti tecnico-scientifici (e/o seminari accreditati e attività) scelti liberamente dallo studente al fine di completare e/o approfondire nonché specializzare la sua formazione secondo specifiche esigenze.

Il percorso formativo è completato inoltre dalle competenze linguistiche e informatiche, nonché da un tirocinio tecnico-pratico, dai viaggi studio, da altre attività formative utili per l'inserimento nel mondo del lavoro e dalla prova finale. Complessivamente, tali attività sono funzionali all'acquisizione delle competenze trasversali riconducibili in modo particolare alla: a) capacità di raccogliere e interpretare i dati ritenuti utili a formulare giudizi in modo autonomo; b) capacità di comunicare con interlocutori specialisti e non specialisti, presentando in modo appropriato idee, problemi e soluzioni; c) capacità di procedere autonomamente nell'apprendimento.

Sbocchi occupazionali

La Laurea in Scienze e culture del cibo, oltre alla prosecuzione degli studi universitari, permette di svolgere le professioni di Approvvigionatore e responsabile acquisti, di Tecnico della vendita e della distribuzione, di Organizzatore di fiere, esposizioni ed eventi culturali e di Organizzatore di convegni e ricevimenti.

Il laureato è un esperto multidisciplinare del mondo della gastronomia ed è in grado di operare in numerosi contesti professionali legati alla conoscenza delle produzioni e delle preparazioni gastronomiche, con particolare riguardo alla biodiversità, alla sicurezza e alla sostenibilità, nonché alla promozione e valorizzazione del cibo e della cultura enogastronomica italiana in chiave innovativa, ma soprattutto è un esperto comunicatore del rapporto tra cibo e salute.

In particolare, grazie alle modalità d'apprendimento quali laboratori e viaggi didattici, training esperienziale e sensoriale, esperienze necessarie per l'affinamento delle "soft skills" il laureato possiede una notevole conoscenza degli alimenti da un punto di vista culturale, della loro trasformazione industriale e artigianale, della valorizzazione dei prodotti e delle ricette, della biodiversità animale e vegetale e del loro legame con il territorio, della comunicazione della gastronomia con strumenti tradizionali e innovativi.

La Laurea in Scienze e culture del cibo propone quindi una figura professionale che può contare su maggiori chance occupazionali grazie a un bagaglio di conoscenze utili a valutare il grado di affinità delle produzioni rispetto alle tradizioni gastronomiche italiane, in relazione alle innovazioni di prodotto e di processo e, non ultimo, al loro impatto sull'alimentazione e la salute umana.

Piano di studio
Coorte 2022/2023

I ANNO *							
N.	Disciplina	SSD	TAF	CFU	F	E	L Ciclo
1	Elementi di matematica e statistica	MAT/08	A	6	4	2	I s
2	Elementi di chimica e sostanze organiche naturali e nutraceutiche	CHIM/06	A	8	6	2	I s
3	Geografia del cibo	M-GGR/01	A	6	5	1	I s
4	Antropologia	BIO/08	A	8	7	1	II s
5	Le piante alimurgiche	BIO/03	A	6	4	2	II s
6	Biochimica della nutrizione	BIO/10	B	8	6	2	II s
7	Storia delle culture alimentari	M-STO/01	A	8	7	1	II s
	Inglese	L-LIN/12	E	4	4		I s
	Abilità informatiche e telematiche	INF/01	F	5	5		I s
Totale crediti I anno				59			
II ANNO							
N.	Disciplina	SSD	TAF	CFU	F	E	L Ciclo
8	Tecnologia degli alimenti, gastronomia e tecniche di degustazione	AGR/15	B	8	5	1	2 II s
9	Produzioni vegetali sostenibili e di qualità	AGR/02	B	6	4	1	1 I s
10	Igiene applicata alla filiera gastronomica	MED/42	C	8	5	1	2 II s
11	Microbiologia e biotecnologie degli alimenti	AGR/16	B	8	5	1	2 I s
12	Genetica e produzioni animali sostenibili e di qualità	AGR/17	B	6	4	1	1 I s
13	Economia e organizzazione delle imprese	SECS-P/07	B	6	4	1	1 I s
14	Sociologia dei consumi alimentari	SPS/08	B	6	4	1	1 I s
15	A scelta dello studente		D	12	1	2	II s
Totale crediti II anno				60			
III ANNO							
N.	Disciplina	SSD	TAF	CFU	F	E	L Ciclo
16	Diritto agroalimentare	IUS/03	C	6	4	1	1 I s
17	Culture visuali per l'enogastronomia	L-ART/06	B	8	5	1	2 II s
18	Aspetti nutrizionali nelle intolleranze alimentari	MED/09	C	6	4	1	1 II s
19	Scienze dell'alimentazione e proprietà funzionali degli alimenti	MED/49	B	8	6	1	1 I s
20	Nutrizione e nutraceutica in gastronomia	BIO/09	B	8	6	1	1 I s
	A scelta dello studente		D	4	4		II s
	Altre attività formative utili per l'inserimento nel mondo del lavoro		F	8	8		I s
	Tirocinio		F	8	8		II s
	Prova finale		F	5	5		II s
Totale crediti III anno				61			
Totale crediti				180			
Totale esami				20			

Coorte 2021/2022

I ANNO								
N.	Disciplina	SSD	TAF	CFU	F	E	L	Ciclo
1	Elementi di matematica e statistica	MAT/08	A	6	4	2		I s
2	Elementi di chimica e sostanze organiche naturali e nutraceutiche	CHIM/06	A	8	6	2		I s
3	Geografia del cibo	M-GGR/01	A	6	5		1	II s
4	Antropologia	BIO/08	A	8	7	1		II s
5	Le piante alimurgiche	BIO/03	A	6	4		2	II s
6	Biochimica della nutrizione	BIO/10	B	8	6	2		II s
7	Storia delle culture alimentari	M-STO/01	A	8	7		1	II s
	Inglese	L-LIN/12	E	4	4			I s
	Abilità informatiche e telematiche	INF/01	F	5	5			I s
Totale crediti I anno				59				
II ANNO*								
N.	Disciplina	SSD	TAF	CFU	F	E	L	Ciclo
8	Tecnologia degli alimenti, gastronomia e tecniche di degustazione	AGR/15	B	8	5	1	2	II s
9	Produzioni vegetali sostenibili e di qualità	AGR/02	B	6	4	1	1	I s
10	Igiene applicata alla filiera gastronomica	MED/42	C	8	5	1	2	II s
11	Microbiologia e biotecnologie degli alimenti	AGR/16	B	8	5	1	2	I s
12	Genetica e produzioni animali sostenibili e di qualità	AGR/17	B	6	4	1	1	I s
13	Economia delle filiere agroalimentari	SECS-P/07	B	6	4	1	1	I s
14	Sociologia dei consumi alimentari	SPS/08	B	6	4	1	1	I s
15	A scelta dello studente		D	12	12			II s
Totale crediti II anno				60				
III ANNO								
N.	Disciplina	SSD	TAF	CFU	F	E	L	Ciclo
16	Diritto agroalimentare	IUS/03	C	6	4	1	1	I s
17	Culture visuali per l'enogastronomia	L-ART/06	B	8	5	1	2	II s
18	Aspetti nutrizionali nelle intolleranze alimentari	MED/09	C	6	4	1	1	II s
19	Scienze dell'alimentazione e proprietà funzionali degli alimenti	MED/49	B	8	6	1	1	I s
20	Nutrizione e nutraceutica in gastronomia	BIO/09	B	8	6	1	1	I s
	A scelta dello studente		D	4	4			II s
	Altre attività formative utili per l'inserimento nel mondo del lavoro		F	8	8			I s
	Tirocinio		F	8	8			II s
	Prova finale		F	5	5			II s
Totale crediti III anno				61				
Totale crediti				180				
Totale esami				20				

Coorte 2020/2021

I ANNO								
N.	Disciplina	SSD	TAF	CFU	F	E	L	Ciclo
1	Elementi di matematica e statistica	MAT/08	A	6	4	2		I s
2	Elementi di chimica e sostanze organiche naturali e nutraceutiche	CHIM/06	A	8	6	2		I s
3	Geografia del cibo	M-GGR/01	A	6	4		2	II s
4	Antropologia	BIO/08	A	8	7	1		II s
5	Le piante alimurgiche	BIO/03	A	6	4		2	II s
6	Biochimica della nutrizione	BIO/10	B	8	6	2		II s
7	Storia delle culture alimentari	M-STO/01	A	8	6		2	II s
	Inglese	L-LIN/12	E	4	4			I s
	Abilità informatiche e telematiche	INF/01	F	5	5			I s
Totale crediti I anno				59				
II ANNO								
N.	Disciplina	SSD	TAF	CFU	F	E	L	Ciclo
8	Tecnologia degli alimenti, gastronomia e tecniche di degustazione	AGR/15	B	8	5	1	2	I s
9	Produzioni vegetali sostenibili e di qualità	AGR/02	B	6	4	1	1	I s
10	Igiene applicata alla filiera gastronomica	MED/42	C	8	5	1	2	II s
11	Microbiologia e biotecnologie degli alimenti	AGR/16	B	8	5	1	2	I s
12	Genetica e produzioni animali sostenibili e di qualità	AGR/17	B	6	4	1	1	I s
13	Economia delle filiere agroalimentari	SECS-P/07	B	6	4	1	1	II s
14	Sociologia dei consumi alimentari	SPS/08	B	6	4	1	1	II s
15	A scelta dello studente		D	12	12			II s
Totale crediti II anno				60				
III ANNO*								
N.	Disciplina	SSD	TAF	CFU	F	E	L	Ciclo
16	Diritto agroalimentare	IUS/03	C	6	4	1	1	I s
17	Culture visuali per l'enogastronomia	L-ART/06	B	8	5	1	2	II s
18	Aspetti nutrizionali nelle intolleranze alimentari	MED/09	C	6	4	1	1	II s
19	Scienze dell'alimentazione e proprietà funzionali degli alimenti	MED/49	B	8	6	1	1	I s
20	Nutrizione e nutraceutica in gastronomia	BIO/09	B	8	6	1	1	I s
	A scelta dello studente		D	4	4			II s
	Altre attività formative utili per l'inserimento nel mondo del lavoro		F	8	8			I s
	Tirocinio		F	8	8			II s
	Prova finale		F	5	5			II s
Totale crediti III anno				61				
Totale crediti				180				
Totale esami				20				

Legenda

SSD-> Settore scientifico disciplinare

TAF-> Tipologia attività formativa

F-> Lezioni frontali

E-> Esercitazioni in aula

L-> Attività laboratoriali

I s-> Primo semestre

II s-> Secondo semestre

Ann-> Annuale

* -> Insegnamenti erogati nell'a.a. 2022/2023

Propedeuticità

Per agevolare il normale svolgimento della carriera degli studi non sono previste propedeuticità obbligatorie. La calendarizzazione degli insegnamenti e la loro disposizione nei diversi periodi forniscono allo studente le propedeuticità e la corretta successione di acquisizione dei crediti. Per alcuni insegnamenti sono stati definiti dai docenti le conoscenze propedeutiche non obbligatorie, ma fortemente consigliate.

Organizzazione delle attività didattiche

Lezioni

Le attività didattiche saranno svolte in due semestri:

- primo semestre: 19 settembre 2022 / 22 dicembre 2022
- secondo semestre: 1° marzo 2023 / 7 giugno 2023

Sospensione delle attività didattiche

Tutti i santi:	1° novembre 2022 (martedì)
Immacolata Concezione:	8 dicembre 2022 (giovedì)
Vacanze di Natale:	dal 23 dicembre 2022 (venerdì) al 6 gennaio 2023 (venerdì)
Vacanze di Pasqua:	dal 6 aprile 2023 (giovedì) all'11 aprile 2023 (martedì)
Ricorrenza del Santo Patrono:	Campobasso: 23 aprile 2023 (domenica)
	Termoli: 4 agosto 2023 (venerdì)
	Pesche: 29 settembre 2023 (venerdì)
Anniversario della Liberazione:	25 aprile 2023 (martedì)
Festa del lavoro:	1° maggio 2023 (lunedì)
Anniversario della Repubblica:	2 giugno 2023 (venerdì)

Orario delle lezioni

Il calendario delle lezioni sarà reso disponibile nei primi giorni del mese di settembre e sarà pubblicato nella pagina web del Corso di Laurea. Raccogliendo le indicazioni del Senato Accademico, il Consiglio stabilisce che di norma le lezioni saranno svolte per tre giorni alla settimana e sarà possibile svolgere più di due ore consecutive solo per le attività di esercitazione o di laboratorio. Il numero di giorni di lezione per settimana sarà, comunque, rapportato al numero dei crediti dell'insegnamento per far sì che le lezioni termineranno con la fine del semestre. Si precisa che 1 CFU relativo ad attività di lezione da parte del docente equivale a

8 ore comprensive anche del 25% di esercitazioni da svolgersi in campo o in aula; mentre 1 CFU relativo ad attività di laboratorio equivale a 16 ore.

Crediti a scelta dello studente

Lo studente può individuare tra le seguenti attività formative il numero dei crediti a scelta stabiliti nel Piano di Studio:

- a) insegnamenti a scelta dello studente consigliati e riportati nell'offerta didattica del Corso di Laurea;
- b) insegnamenti impartiti nei restanti Corsi di Laurea del Dipartimento A.A.A.;
- c) attività integrative agli insegnamenti, attività seminariali, visite didattiche. In questo caso il Consiglio di Dipartimento A.A.A. stabilirà con propria delibera le attività e il loro valore in crediti;
- d) insegnamenti proposti nei restanti Corsi di Laurea dell'Università degli Studi del Molise (in tal caso bisogna chiedere l'autorizzazione al Presidente del Corso di Studio).

Piano di Studio on line

Per acquisire i crediti a scelta previsti nel piano di studio, lo studente dovrà, dal 1° settembre al 15 novembre 2022, attraverso il portale dello studente, completare il proprio piano di studio, indicando gli esami relativi al proprio anno di iscrizione. Lo studente potrà scegliere in un elenco di insegnamenti attivati dal Corso di Laurea visualizzato automaticamente dalla procedura. Qualora lo studente per il completamento del proprio piano di studi abbia esigenze diverse dagli insegnamenti attivati, potrà inoltrare un'istanza al Presidente del CCS che, verificate le motivazioni, può concedere l'autorizzazione inviando alla segreteria studenti le istruzioni relative all'inserimento dell'attività formativa autorizzata.

Appelli degli esami

Il Consiglio stabilisce che gli appelli degli esami di profitto, in numero non inferiore a quelli indicati nel prospetto, dovranno essere svolti nei periodi indicati e che tra un appello e l'altro debbano decorrere almeno 10 giorni.

Sessione di esame	N. appelli	Periodo
Prima sessione a.a. 2022/2023	2	Tra il 9 gennaio 2023 e il 28 febbraio 2023: tra i due appelli dovranno trascorrere almeno 10 giorni
Sessione straordinaria a.a. 2021/2022		
Sessione estiva a.a. 2022/2023	2 o 3	Tra l'8 giugno 2023 e il 31 luglio 2023: tra gli appelli dovranno trascorrere almeno 10 giorni

Sessione autunnale a.a. 2022/2023	1 o 2	Tra il 1° settembre 2023 e il 4 ottobre 2023: tra gli appelli dovranno trascorrere almeno 10 giorni
Due appelli di recupero riservati agli studenti “fuori corso”, da intendersi come gli studenti che, al termine degli anni di iscrizione normale, non abbiano acquisito tutti i crediti richiesti per conseguire il titolo (art. 21, comma 3 del Regolamento Didattico)	2	Uno nel mese di novembre 2023 Uno nel mese di marzo 2024

Calendario degli appelli

Per visualizzare il calendario aggiornato degli appelli di esame stabiliti [clicca qui](#).

Rilevazione della opinione degli studenti

La rilevazione in linea dell'opinione degli studenti su ogni insegnamento avviene attraverso l'attivazione della procedura al termine delle lezioni. Considerato che tale attività costituisce un obbligo per lo studente, la prenotazione (in linea) dell'esame potrà essere ammessa solo al termine della stessa. Per ulteriori informazioni si suggerisce di consultare il sito del Dipartimento.

Prenotazione esami di profitto

La prenotazione all'esame è obbligatoria. Pertanto lo studente che deve sostenere un esame dovrà attivare la procedura di prenotazione attraverso la propria pagina personale (portale dello studente) nei tredici giorni compresi tra il ventesimo ed il quinto giorno precedente l'appello. Nella propria pagina personale lo studente troverà tutti gli insegnamenti prenotabili. In caso di difficoltà di esecuzione della procedura si suggerisce di contattare la segreteria didattica (e-mail: didatticadiaaa@unimol.it Tel: 0874 404353; 0874 404754).

Commissioni esami di profitto

Il Consiglio di Dipartimento stabilisce che le Commissioni per gli insegnamenti integrati (insegnamenti che raggruppano più moduli didattici) saranno composte dai docenti titolari dei moduli didattici e il ruolo di Presidente sarà assunto dal docente più anziano in servizio.

Le Commissioni riguardanti gli insegnamenti mono disciplinari saranno, invece, composte dal titolare dell'insegnamento e da un docente che impartisce un insegnamento nei Corsi di Studio del Dipartimento, possibilmente afferente al medesimo Settore Scientifico Disciplinare.

Possono far parte della Commissione di esame (sia per gli insegnamenti integrati che per gli insegnamenti mono disciplinari) anche i cultori della materia nominati dal Consiglio di Dipartimento.

Registrazione degli esami

La registrazione dell'esame, da parte del Presidente della Commissione, avverrà esclusivamente attraverso la procedura online (detta VOL).

Caratteristiche della Prova finale

Il percorso formativo dello studente si conclude con il superamento della Prova finale che consiste nella presentazione e discussione, in presenza di una Commissione di docenti, di un proprio elaborato (comunemente denominato Tesi di Laurea), i cui contenuti teorici e/o sperimentali, concordati e coordinati da un docente tutor (relatore) sono pertinenti ad argomenti scientifici oggetto delle attività formative previste nell'ordinamento didattico del Corso di Studio o in un campo interdisciplinare affine. Con il superamento della Prova finale lo studente dimostra di aver acquisito le conoscenze e le capacità di comprensione applicate, le abilità comunicative nonché un'autonomia di giudizio.

Le modalità di richiesta e di assegnazione degli argomenti della tesi, sono riportati nel regolamento della Prova finale del Dipartimento.

Per essere ammesso alla Prova finale, che comporta l'acquisizione di 5 CFU, lo studente deve:

- aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti previsti nel proprio Piano di Studio;
- aver acquisito 16 CFU a scelta;
- essersi prenotato alla discussione della Prova finale attraverso il portale dello studente (sito web riservato agli studenti) nei tempi e nei modi previsti dal regolamento della Prova finale.

Per maggiori informazioni si rimanda alla pagina web <https://www2.dipagricoltura.unimol.it/scienze-e-culture-del-cibo/prova-finale/>

Calendario delle prove finali a.a. 2022/2023

Data	Sessione	Prenotazione
mercoledì 28 settembre 2022	estiva	1 - 10 settembre
mercoledì 26 ottobre 2022	estiva	1 - 10 settembre
giovedì 15 dicembre 2022	autunnale	1 - 10 settembre
mercoledì 15 febbraio 2023	ordinaria + straordinaria	1 - 20 dicembre
mercoledì 19 aprile 2023	ordinaria + straordinaria	1 - 20 dicembre
mercoledì 21 giugno 2023	estiva	21 - 30 aprile
mercoledì 26 luglio 2023	estiva	21 - 30 aprile

Insegnamenti a scelta dello studente

Il piano degli studi prevede l'acquisizione di 16 CFU a scelta dello studente, il Consiglio del corso di laurea offre la possibilità allo studente di completare il proprio percorso formativo attraverso l'apprendimento di competenze in uno dei seguenti ambiti, coerenti con il progetto formativo del corso di laurea.

Lo studente che vorrà acquisire gli esami a scelta, dovrà, dal 1° settembre al 15 novembre 2022, indicare gli esami che vorrà sostenere, attraverso il portale dello studente

L'elenco degli insegnamenti a scelta attivati nell'a.a. 2022/2023 è riportato di seguito:

Attività didattica	Docente	SSD	CFU	Ore	Ciclo
<u>La nutrizione nei soggetti che presentano uno stato fisiologico alterato</u>	Occhionero Giovanni	MED/06	4	32	II s
<u>Nutraceutica degli organi di senso</u>	Attilio Varricchio	MED/31	4	32	II s
<u>Economia e marketing del cibo e dei territori</u>	Ievoli Corrado	AGR/01	4	32	II s
<u>Aspetti micologici e gastronomici di Funghi e tartufi</u>	Giuseppe Lima	AGR/12	4	32	I s
<u>Profili microbiologici di interesse salutistico dei prodotti alimentari</u>	Coppola Raffaele	AGR/16	4	40	II s
<u>Interazioni tra farmaci e alimenti</u>	Virginia Soldovieri	BIO/14	4	32	II s
<u>Psicologia dei processi comunicativi e coaching</u>	Silvestri Alberto	M-PSI/01	4	32	II s
<u>Filosofia sociale e politica del cibo</u>	Monceri Fulvia	SPS/01	4	32	II s

Accesso

Numero programmato di 40 studenti.

Preparazione consigliata in ingresso

Il Syllabus delle conoscenze richieste per superare il TOLC-SU è:

Comprensione del testo e conoscenza della lingua italiana (30 quesiti in 60 minuti)

Le domande della sezione di comprensione testi in italiano sono volte a verificare la padronanza linguistica non solo dal punto di vista della comprensione, ma anche in relazione alle differenti tipologie d'impiego, grazie all'analisi di tre tipi di testo (letterario, saggistico e giornalistico). I quesiti posti attorno a essi e a partire da essi permetteranno di saggiare, oltre alle competenze grammaticali essenziali e al possesso di un vocabolario sufficientemente ricco, anche le capacità inferenziali, l'attitudine a cogliere i rapporti gerarchici e a stabilire relazioni formali e

semantiche tra le parti che lo compongono, nonché la sensibilità alla decodifica dell'implicito e del presupposto.

Conoscenze e competenze acquisite negli studi (10 quesiti 20 minuti)

Le domande della sezione di “Conoscenze e competenze acquisite negli studi” volte a verificare non tanto il possesso di nozioni disciplinari, quanto le capacità di ragionare a partire dagli esempi proposti per categorizzazione, identificazione, riconoscimento di relazioni semantiche, cronologiche e spaziali, estrapolazione di informazioni da diversi tipi di documenti.

Ragionamento logico (10 quesiti in 20 minuti):

Le domande della sezione di “Ragionamento logico” sono volte a saggiare le attitudini dei candidati piuttosto che accertare acquisizioni raggiunte negli studi superiori.

Al termine del TOLC-SU è presente una sezione aggiuntiva per la prova della conoscenza della *Lingua Inglese* (30 quesiti in 15 minuti).

Il risultato di ogni TOLC-SU, a esclusione della sezione relativa alla prova della conoscenza della Lingua Inglese che non incide sulla valutazione complessiva del test, è determinato dal numero di risposte esatte, sbagliate e non date che determinano un punteggio assoluto, derivante da 1 punto per ogni risposta corretta, 0 punti per ogni risposta non data e una penalizzazione di 0,25 punti per ogni risposta errata.

Si precisa inoltre che tale prova di accesso è obbligatoria, ma non vincolante ai fini dell'iscrizione. Qualora la prova non risulti positiva (il Regolamento Didattico del CdL stabilisce le soglie minime), gli obblighi formativi aggiuntivi (OFA) attribuiti, saranno da soddisfare nel primo anno. Nel dettaglio gli OFA, che avranno lo scopo di colmare le lacune evidenziate nel corso della prova, consisteranno nella lettura di testi propedeutici al percorso di studi e finalizzati al miglioramento delle conoscenze linguistiche e delle capacità espressive.

Sedi del corso:

Via De Sanctis- 86100 - Campobasso

Sito web: <https://www2.dipagricoltura.unimol.it/scienze-e-culture-del-cibo/>

e-mail: didatticadiaa@unimol.it

Iscrizioni: attraverso il portale dello studente dal 1° luglio al 16 settembre 2022.

Referente Disabilità / DSA

Prof.ssa Nicolaia Iaffaldano

e-mail: nicolaia@unimol.it

Tel. 0874 404697

Referente Orientamento

Prof. Patrizio Tremonte

e-mail: tremonte@unimol.it

Tel. 0874 404879

Referente Internazionalizzazione

Prof. Giuseppe Maiorano

e-mail: maior@unimol.it

Tel. 0874 404819

Info e contatti**Presidente del CCS**

Prof.ssa Mariasilvia D'Andrea

e-mail: dandrea@unimol.it

Tel. 0874 404671

Consiglio di Corso di Studio

Componente	Ruolo	e-mail
BOCCIA Francesco	Ass	francesco.boccia@unimol.it
CHINI MARIA Giovanna	RTD	mariagiovanna.chini@unimol.it
D'ANDREA Mariasilvia	Ass	dandrea@unimol.it
DE LEONARDIS Antonella	Ass	antomac@unimol.it
DELFINE Sebastiano	Ass	delfine@unimol.it
GIAGNACOVO Maria	Ric	giagnaco@unimol.it
KOMICI KLARA	RTD	klara.komici@unimol.it
MAURIELLO Paolo	Ord	mauriello@unimol.it
MINELLI Antonella	Ric	antonella.minelli@unimol.it
PALLOTTA Maria Luigia	Ric	pallotta@unimol.it
PAURA Bruno	Ric	fobos@unimol.it
PETRELLA Marco	Ass	marco.petrella@unimol.it
SCAPAGNINI Giovanni	Ord	giovanni.scapagnini@unimol.it
SUCCI Mariantonietta	Ass	succi@unimol.it
TAMBURRO Manuela	RTD	manuela.tamburro@unimol.it

Segreteria didattica

- Dott.ssa Luigina Pantaleo
- Dott. Mimmo Polidori
- e-mail: didatticadiaaa@unimol.it; Tel. 0874 404754; 0874 404353

Presentazione del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti

Il Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti (DiAAA) – già Facoltà di Agraria) è stato istituito in ottemperanza alla Legge 240/2010 (Legge Gelmini) nell'anno 2012 con compiti di didattica, di ricerca e di terza missione.

Il nuovo Dipartimento ha ereditato la trentennale esperienza della Facoltà di Agraria dell'Ateneo molisano nonché quella dei Dipartimenti SAVA (Dipartimento di Scienze Animali, Vegetali e Ambientali) e DiSTAAM (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Ambientali e Microbiologiche). La denominazione del Dipartimento - Agricoltura, Ambiente e Alimenti – ha inteso conservare e valorizzare i principali elementi identitari delle strutture originanti.

Il percorso di ricerca e didattica nel settore agro-alimentare in Molise è iniziato con l'istituzione dell'Università degli Studi del Molise (L. 590 del 14 agosto 1982): infatti la Facoltà di Agraria è stata la prima Facoltà a essere stata attivata a decorrere dall'a.a. 1982-1983 con il Corso di Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari, oggi Scienze e Tecnologie Alimentari, ed è stato il primo di questo genere attivato nel Centro-Sud e il terzo in Italia dopo Milano e Udine.

Finalità e Obiettivi

Il DiAAA promuove, coordina e partecipa ad attività di ricerca e di didattica relative ai settori scientifico-disciplinari delle classi di laurea/laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali, in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze e Culture del cibo, abbracciando tutti i temi relativi alla produzione e alla difesa delle Produzioni Agricole, Zootecniche e Forestali, alle Tecnologie e alle Biotecnologie di Trasformazione Alimentare, all'Ingegneria Applicata, all'organizzazione e alla gestione aziendale, nonché alla sicurezza alimentare e alla sostenibilità ambientale.

La missione del Dipartimento risulta quindi perfettamente coerente con le linee di indirizzo del Programma quadro europeo per la ricerca e l'innovazione “*Horizon 2020*” riguardanti appunto: sicurezza alimentare, agricoltura sostenibile, bioeconomia, nonché azioni per ridurre l'effetto dei cambiamenti climatici attraverso l'uso efficiente di risorse naturali e materie prime e la riduzione degli sprechi.

Le attività di ricerca del Dipartimento e il potenziale innovativo a esse sottese puntano, quindi, ai bisogni del sistema agro-alimentare e ai relativi stakeholder, al fine di contribuire a creare nuovi posti di lavoro, a migliorare la qualità della vita nelle aree rurali, a promuovere l'importanza dei beni pubblici e dell'ambiente e a garantire la sicurezza alimentare nella doppia accezione: *safety* e *security*.

La ricerca, la didattica e il trasferimento delle innovazioni (*terza missione*) in campo agricolo, ambientale e alimentare costituiscono, quindi, i principali obiettivi del DiAAA. L'attenta coniugazione della didattica con la ricerca assicura che tutti i livelli di formazione universitaria attivati (corsi di laurea, corsi di laurea

magistrale, corsi di dottorato di ricerca) siano in grado di generare profili professionali con competenze altamente qualificate.

Il DiAAA propone per l'Anno Accademico 2022/2023 tre Corsi di Laurea, un corso di laurea professionalizzante (inter ateneo) tre Corsi di Laurea Magistrale ed un Corso di Dottorato di Ricerca come di seguito dettagliati:

- Corsi di Laurea in:
 - *Scienze e tecnologie agrarie e forestali*
 - curriculum: *Produzioni vegetali*
 - curriculum: *Produzioni animali*
 - curriculum: *Scienze forestali*
 - *Scienze e tecnologie alimentari*
 - *Scienze e culture del cibo*
- Corso di Laurea professionalizzante (inter ateneo con Università del Sannio) in:
 - *Tecnologie Alimentari per le Produzioni Dolciarie*
- Corsi di Laurea Magistrale in:
 - *Scienze e tecnologie agrarie*
 - *Scienze e tecnologie alimentari*
 - *Scienze e tecnologie forestali e ambientali*
- Corso di dottorato di ricerca internazionale ed innovativo in *Tecnologie e biotecnologie agrarie* articolato in tre curricula:
 - *Produzione e Protezione Sostenibile delle Piante* (Sustainable Plant Production and Protection)
 - *Scienze, Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti* (Food Science, Technology and Biotechnology)
 - *Benessere Animale, Biotecnologie e Qualità delle Produzioni Zootecniche* (Welfare, Biotechnology and Quality of Animal Production).

Strutture didattiche

L'organizzazione e la gestione delle attività didattiche previste nei singoli Corsi di Laurea sono svolte dai Consigli di Corso di Studio. Al fine di garantire una migliore organizzazione della didattica, il DiAAA ha deciso di unificare i Consigli dei Corsi delle Lauree triennali con quelli delle corrispondenti Lauree magistrali, prevedendo pertanto l'istituzione di:

- due consigli aggregati:
 - *Scienze e tecnologie agrarie* (per le classi L-25 e LM-69)
 - *Scienze e tecnologie alimentari* (per le classi L-26 e LM-70)

Sono, inoltre, istituiti i seguenti Consigli di Corso di Studio:

- *Scienze e tecnologie forestali ed ambientali* (LM-73).
- *Scienze e culture del cibo* (L-GASTR).

I componenti dei Consigli aggregati sono tutti i docenti di ruolo nell'Università degli Studi del Molise, titolari di insegnamenti negli stessi. Il Presidente del Consiglio è eletto tra tutti i professori afferenti al Dipartimento al fine di

rappresentare i Corsi di Studio nonché per promuovere l'iniziativa del Consiglio e per svolgere l'attività di coordinamento del medesimo.

Accreditamento dei Corsi di Studio

Per accreditamento si intende l'autorizzazione, da parte del Ministero, a erogare i Corsi di Studio a seguito della verifica del possesso dei requisiti didattici, scientifici, strutturali ed organizzativi del Dipartimento. Per l'a.a. 2022/2023 i sette Corsi di Studio proposti dal DiAAA sono stati accreditati con Decreto Ministeriale.

Assicurazione della Qualità

Ogni Corso di Studio (CdS) dichiara la propria visione della qualità e implementa politiche volte ad elevare la stessa attraverso proposte formative quali:

- la formulazione di obiettivi concreti sottesi ai bisogni dei principali attori del sistema agro-alimentare e dei relativi stakeholder, considerata la disponibilità di risorse umane e materiali utili a garantire il raggiungimento dei risultati attesi;
- la formulazione chiara dei processi di apprendimento offerti agli studenti;
- l'esercizio dell'autovalutazione periodica e/o ciclica dei processi adottati.

A tal fine nell'ambito di ogni CdS è stata istituita una "Unità di Gestione della Qualità (UGQ)" o "Gruppo di Assicurazione della Qualità (GrAQ)", nominato dai Consigli di Corso di Studio aggregati.

Commissione Paritetica Docenti-Studenti (CPDS)

La CPDS, formata da quattro docenti e quattro studenti, ha il compito di analizzare e valutare le attività di gestione di tutti i CdS, avanzando proposte migliorative sulla base degli obiettivi stabiliti e dichiarati dai medesimi.

Comitato Stage, Tirocini e Prova Finale

Il Comitato, nominato nell'ambito di ogni CdS, è costituito da due docenti e da un componente della segreteria didattica del Dipartimento. A esso sono delegate le funzioni istruttorie sull'assegnazione dei temi della prova finale, nonché quelle sui tirocini o stage. Rispetto a questi ultimi, inoltre, il Comitato dispone della prerogativa della valutazione.

Risorse Umane

Al Dipartimento afferiscono:

- n. 16 professori ordinari;
- n. 20 professori associati;
- n. 12 ricercatori;
- n. 18 unità di personale tecnico amministrativo.

Management

- Direttore del Dipartimento: prof.ssa Elena Sorrentino
- Presidente CCS aggregato in Scienze e Tecnologie Agrarie: [prof. Angelo Belliggiano](#)
- Presidente CCS aggregato in Scienze e Tecnologie Alimentari: [prof. Pasquale Catalano](#)
- Presidente CCS aggregato in Scienze e Tecnologie Forestali ed Ambientali: [prof. Roberto Tognetti](#)
- Presidente CCS in Scienze e culture del cibo: [prof.ssa Mariasilvia D'Andrea](#).
- Segreteria Amministrativa: dott.ssa Paola Fiacco
- Segreteria Didattica: dott.ssa Luigina Pantaleo e dott. Mimmo Polidori.

Referenti del Dipartimento

- Orientamento e Tutorato: prof. Patrizio Tremonte
- Ricerca: prof. Francesco Lopez
- Internazionalizzazione e Programma Erasmus: prof. Giuseppe Maiorano
- Biblioteca di Ateneo: prof. Andrea Sciarretta
- Stage e Tirocini: prof. Giuseppe Lima
- Informatica: prof. Pasquale Catalano
- Pari Opportunità: prof.ssa Elisabetta Salimei
- Unimol Management: prof.ssa Mariasilvia D'Andrea
- Servizi per Studenti Disabili e Studenti con DSA: prof.ssa Nicolaia Iaffaldano

Risorse strutturali

Laboratori didattici

- Agronomia
- Biochimica
- Botanica
- Chimica Analitica
- Chimica Fisica
- Ecologia Forestale (c/o la Sede di Pesche)
- Enologia
- Entomologia Agraria
- Genetica
- Geologia (c/o la Sede di Pesche)
- Informatico (c/o la Biblioteca di Ateneo)
- Meccanica Agraria
- Microbiologia Agraria
- Microbiologia degli Alimenti
- Patologia Vegetale

- Scienza del Suolo
- Tecnologie Alimentari
- Zootecnia

Aule didattiche

Denominazione	N. posti
• <i>Lucio G. Columella</i> (ex Aula 1)	75
• <i>Giuseppe Medici</i> (ex Aula 2)	50
• <i>Carlo Linneo</i> (ex Aula 3)	30
• <i>Justus von Liebig</i> (ex Aula 4)	30
• <i>Charles Darwin</i> (ex Aula 5)	80
• <i>Gregor Mendel</i> (ex Aula P bis)	96
• <i>Amedeo Avogadro</i> (ex Aula 8)	30
• <i>Nikolaj Vavilov</i> (ex Aula 9)	30
• <i>Lazzaro Spallanzani</i> (ex Aula 10)	50
• <i>Nazareno Strampelli</i> (ex Aula 11)	56
• <i>Lionello Petri</i> (ex Aula 12)	35
• <i>Louis Pasteur</i> (ex Aula STAAM)	90
• <i>Filippo Silvestri</i> (ex Aula SAVA)	90

Aule Studio

Il DiAAA è dotato di una sala studio di circa 70 posti, a cui si aggiungono diversi spazi di dimensione minore dedicati sia allo studio che alla socializzazione degli studenti. Tutti gli spazi indicati consentono la connessione wireless alla rete interne di Ateneo.

Web Community (Aula Virtuale)

Gli studenti possono accedere all'”Aula Virtuale” di ogni insegnamento, ovvero a un sistema telematico che consente il collegamento costante e diretto con il docente, mediante il portale dell’Ateneo. Attraverso l’aula virtuale gli studenti possono:

- leggere il profilo del docente, l’orario di ricevimento, le date di esame;
- consultare i programmi dei corsi;
- scaricare i materiali didattici.

Avvisi e Comunicazioni

Tutti gli avvisi relativi alle attività didattiche (orari delle lezioni, ricevimento docenti, date di esame) sono pubblicati nelle apposite bacheche, presso le aule, nonché in sezioni dedicate nel sito web del Corso di Studio e del Dipartimento.

Social network

Il DiAAA è su facebook con la pagina *Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti – Unimol* e su instagram con l'account *diaaaunimol* per informare delle novità e degli eventi che coinvolgono il Dipartimento e per raccogliere suggerimenti, idee e altro.

Orientamento e tutorato

(Delegato: prof. Patrizio Tremonte: tremonte@unimol.it)

Le attività di tutorato si propongono di assistere gli studenti durante il percorso formativo mediante attività di:

- assistenza al corretto e proficuo utilizzo delle risorse e dei servizi accademici (aule, biblioteche, organi amministrativi, borse di studio, ecc.)
- supporto alla conoscenza delle norme e delle procedure di funzionamento dei Corsi di Studio (criteri di propedeuticità, compilazione di piani di studio, ecc.)
- supporto alla scelta degli indirizzi formativi (conoscenze di base, scelta degli argomenti di tesi, ecc.).

All'atto dell'immatricolazione ad ogni studente viene assegnato un Tutor, individuato tra i docenti del Corso di Studio.

Servizi per studenti disabili e studenti con DSA

Il Centro servizi per studenti disabili e studenti con DSA di Ateneo opera in conformità alle normative nazionali (legge 17/1999 e legge 170/2010) per offrire un servizio integrato di orientamento, accoglienza, consulenza e supporto rivolto anche agli studenti dei Corsi di studio afferenti al Dipartimento [Agricoltura, Ambiente e Alimenti](#) e finalizzato alla loro piena partecipazione alla vita universitaria.

Per accedere ai servizi gli studenti disabili e gli studenti con DSA devono farne richiesta presso il [Centro servizi per studenti disabili e studenti con DSA di Ateneo](#).

Gli studenti disabili o con DSA iscritti ai Corsi di studio del Dipartimento [Agricoltura, Ambiente e Alimenti](#) possono fare riferimento al Referente di Dipartimento, il quale collabora con il Centro Servizi di Ateneo.

Il Centro Servizi svolge le seguenti funzioni:

- informazione sui servizi che l'Ateneo mette a disposizione degli studenti con disabilità o con DSA;
- orientamento degli studenti con disabilità che intendono iscriversi ai corsi di studio dell'Ateneo;

- accoglienza e accompagnamento degli studenti durante tutto il percorso di studio;
- raccordo con le strutture didattiche e gli altri uffici dell'Ateneo;
- organizzazione, gestione e valutazione dei servizi erogati con riferimento alle misure previste dalla normativa vigente;
- monitoraggio dell'accessibilità delle strutture e dei servizi rivolti agli studenti;
- supporto agli organi di Ateneo, mediante la formulazione di pareri, sugli aspetti della condizione universitaria degli studenti con disabilità o con DSA;
- acquisto e gestione dei beni/ausili e dei servizi destinati agli studenti con disabilità o con DSA;
- promozione di iniziative culturali, di formazione e di ricerca per creare integrazione tra gli studenti, il personale docente e tecnico amministrativo dell'Ateneo nel territorio regionale e nazionale.

Il Centro Servizi si trova presso i locali della struttura antistante il Secondo Edificio Polifunzionale in Via F. De Sanctis 86100 Campobasso (Telefono: 0874 404842; E-mail: disabiliabili@unimol.it).

Referente disabilità e DSA

(Prof.ssa Nicolaia Iaffaldano - Tel. 0874 404.697 - nicolaia@unimol.it)

Il Referente di Dipartimento collabora con il Centro servizi per studenti disabili e studenti con DSA di Ateneo affinché gli studenti iscritti ai Corsi di laurea afferenti al Dipartimento possano fruire dei servizi previsti dalle normative nazionali (legge 17/1999 e legge 170/2010) e attivati presso l'Università degli Studi del Molise con l'obiettivo di favorirne la piena partecipazione alla vita universitaria.

Per accedere ai servizi gli studenti disabili e gli studenti con DSA devono farne richiesta presso il [Centro servizi per studenti disabili e studenti con DSA](#) di Ateneo.

Il Referente di Dipartimento svolge le seguenti attività:

- *orientamento*: rivolto ai giovani di scuola secondaria di secondo grado, alle loro famiglie, e alle persone con disabilità e dislessia che intendano accedere ad un corso universitario;
- *supporto didattico*: fornisce informazioni dettagliate sulla didattica, gli esami, gli eventuali tirocini e stage, la tesi finale, gli sbocchi occupazionali dei singoli corsi di studio. Prima dell'inizio di ciascuna sessione di esame, gli studenti disabili e gli studenti con DSA comunicano al Referente di Dipartimento quali esami intendono sostenere. Nel caso di disabilità che precludano lo svolgimento delle prove d'esame così come strutturate per la totalità degli studenti, o nel caso di dislessia, d'intesa con il Centro servizi per studenti disabili e studenti con DSA, il Referente concorda con il docente interessato

- eventuali modalità di esame individualizzate, l'utilizzo di ausili tecnologici e informatici o la concessione di tempi aggiuntivi (fino ad un massimo del 30%);
- *collabora con il tutor alla pari*, che affianca lo studente disabile o con DSA, al fine di garantirne la partecipazione alle attività didattiche e formative, la fruizione dei servizi, e più in generale l'inclusione nella vita universitaria.

A partire dal primo anno di corso, presentando un'apposita domanda al Centro servizi per studenti disabili e studenti con DSA, lo studente può chiedere l'affiancamento di un tutor alla pari (in genere compagni di corso o studenti senior) per le attività legate alla didattica quali: la raccolta di appunti delle lezioni, il supporto allo studio individuale, la frequentazione di aule studio e biblioteche.

Per gli orari di ricevimento si rinvia alla [pagina web del Docente](#).

Internazionalizzazione e Programma Erasmus

(Delegato prof. Giuseppe Maiorano: maior@unimol.it)

Il nuovo programma Erasmus+ combina tutti gli attuali regimi di finanziamento dell'Unione Europea nel settore dell'istruzione, della formazione, della gioventù e dello sport, compreso il **programma di apprendimento permanente** (Erasmus, Leonardo da Vinci, Comenius, Grundtvig), **Gioventù in azione** e cinque programmi di cooperazione internazionale (Erasmus Mundus, Tempus, Alfa, Edulink e il programma di cooperazione con i Paesi industrializzati) per il periodo 2014-2020.

Per la prima volta saranno concessi finanziamenti non solo ad Università e Istituti di Formazione, ma anche a nuovi partenariati innovativi, le cosiddette **“alleanze della conoscenza”** e **“alleanze delle abilità settoriali”**, che costituiranno sinergie tra il mondo dell'istruzione e quello del lavoro consentendo agli Istituti d'istruzione superiore, ai formatori e alle imprese di incentivare l'innovazione e lo spirito imprenditoriale nonché di elaborare nuovi programmi e qualifiche per colmare le lacune a livello delle abilità.

Di seguito l'elenco delle Università convenzionate per l'attività Erasmus+:

Paese	Università partner
Belgio	Haute Ecole Charlemagne
	Katholieke University of Leuven (Faculty of Bioscience Engineering)
Cipro	Cyprus University of Technology
Germania	Universitat Hamburg
Grecia	Agricultural University of Athens (Dept. of Agricultural Economics and Rural Development)
	Agricultural University of Athens (Dept. Of Crop Science)
	Agricultural University of Athens (Dept. Of Food Science and Human nutrition)

Paese	Università partner
	Technological Institute of Thessaly (Food Technology Faculty)
	University of Thessaly in Volos
Lituania	Utena University of Applied Sciences
Polonia	Bialystock University of Technology
	University of Life Sciences in Lublin
	University of Technology and Life Sciences in Bydgoszcz
Portogallo	Universidade de Coimbra
	Universidade de Lisboa (Instituto Superior de Agronomia - ISA)
Romania	Banat's University of Agricultural Science and Veterinary Medicine "King Michael I of Romania" of Timisoara
	Universitatea "Stefan Cel Mare" Din Suceava
	Universitatea Valahia din Targoviste
	University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine "Ion Ionescu de la Brad" - Iasi
	University of Craiova
Slovacchia	Slovak University of Agriculture in Nitra
Spagna	Universidad de Cordoba
	Universidad de Extremadura
	Universidad de Granada
	Universidad de Huelva
	Universidad de Sevilla
	Universidad Politecnica de Madrid
Svezia	University of Gavle
Turchia	Selcuk University
Ungheria	Szent Istvan Egyetem Godollo

Riferimenti utili per lo Studente

Sede del Dipartimento

via De Sanctis, snc – 86100 Campobasso - III Edificio polifunzionale

Direttore del DiAAA

prof.ssa Elena Sorrentino

- Tel. 0874 404880
- e-mail sorrentino@unimol.it

Segreteria Didattica

dott.ssa Luigina Pantaleo e dott. Mimmo Polidori

- Tel. 0874 404754; 0874 404353
- e-mail didatticadiaaa@unimol.it

Orario ricevimento: dal lunedì al venerdì dalle ore 9:30 alle ore 11:30

Segreteria Studenti

via Gazzani, snc – 86100 Campobasso

- Tel. 0874 404574
- e-mail: segreteriastudenti@unimol.it

Diritto allo Studio

via Gazzani, snc – 86100 Campobasso

- Tel. 0874 404572
- e-mail: tassestudenti@unimol.it

Ente per il Diritto allo Studio Universitario - E.S.U.

c/o Università degli Studi del Molise - III Edificio Polifunzionale

via De Sanctis, snc – 86100 Campobasso

- Tel. 0874 698146
- e-mail: info@esu.molise.it