



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE

I NUMERI GIUSTI

ANNO
ACCADEMICO
2023•24

DIPARTIMENTO
AGRICOLTURA, AMBIENTE E ALIMENTI

DIPARTIMENTO DI
BIOSCIENZE E TERRITORIO

DIPARTIMENTO DI
MEDICINA E SCIENZE DELLA SALUTE
"VINCEN-ZO TIBERIO"

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN
NUTRIZIONE E BIOSICUREZZA
DEGLI ALIMENTI

CLASSE DI LAUREA:
INTERCLASSE LM61/LM70

Campobasso

Indice

Corso di Laurea Magistrale in Nutrizione e Biosicurezza degli Alimenti	3
Sede del corso: Campobasso	4
Info e contatti:	4
Referente Disabilità / DSA	4
Referente Orientamento	4
Referente Internazionalizzazione	4
Il Corso di Laurea Magistrale in breve	5
Obiettivi Formativi Specifici del Corso di Laurea Magistrale e Percorso formativo	5
Sbocchi occupazionali	6
Piano di studio	8
Propedeuticità	10
Organizzazione delle attività didattiche	10
Sospensione delle attività didattiche	10
Compilazione on line del Piano di studio	11
Caratteristiche della Prova finale	13
Calendario delle prove finali a.a. settembre 2023 – luglio 2024	13
Insegnamenti a scelta dello studente	13
Presentazione del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti	14
Finalità e Obiettivi	14
Strutture didattiche	15
Accreditamento dei Corsi di Studio	16
Assicurazione della Qualità	16
Commissione Paritetica Docenti-Studenti (CPDS)	16
Comitato Stage, Tirocini e Prova Finale	16
Risorse Umane	16
Management	17
Referenti del Dipartimento	17
Risorse strutturali	17
Laboratori didattici	17
Aule didattiche	18
Aule Studio	18
Moodle	18
Avvisi e Comunicazioni	18
Social network	19
Orientamento e tutorato	19
Servizi per studenti disabili e studenti con DSA	19
Referente disabilità e DSA	20
Internazionalizzazione e Programma Erasmus	21
Riferimenti utili per lo Studente	22

Corso di Laurea Magistrale in Nutrizione e Biosicurezza degli Alimenti

Classe di appartenenza: interclasse LM61/LM70 (Scienza della nutrizione umana/Scienze e tecnologie alimentari)

Titolo rilasciato: Dottore Magistrale in Nutrizione e Biosicurezza degli Alimenti

Durata Legale: due anni

Accesso

Possono essere ammessi al Corso di Laurea Magistrale in Nutrizione e biosicurezza degli alimenti i candidati in possesso dei seguenti titoli:

- Laurea in Biotecnologie (classe L-02 e equipollenti)
- Laurea in Scienze Biologiche (classe L-13 e equipollenti)
- Laurea in Scienze, culture e politiche della Gastronomia (L/GASTR)
- Laurea in Dietistica (classe SNT/03 e equipollenti)
- Laurea in Scienze e Tecnologie alimentari (classe L-26 e equipollenti)
- Laurea in Scienze e Tecnologie farmaceutiche (classe L-29 e equipollenti)
- Laurea Magistrale in Biologia (classe LM-6 e equipollenti)
- Laurea Magistrale in Biotecnologie agrarie (LM-7 o equipollenti)
- Laurea Magistrale in Biotecnologie Mediche, Veterinarie e Farmaceutiche (LM-9 e equipollenti)
- Laurea Magistrale in Farmacia e Farmacia Industriale (classe LM-13 e equipollenti)
- Laurea Magistrale in Medicina e Chirurgia (classe LM-41 e equipollenti)
- Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari (classe M-70 o equipollenti)

In caso di possesso di una laurea appartenente a una classe differente da quelle indicate, è richiesto il riconoscimento di almeno 50 CFU complessivi, dimostrabili dagli esami sostenuti e acquisiti nei settori scientifico disciplinari MAT, FIS, CHIM, BIO, AGR, VET, MED di cui almeno:

- 6 CFU nei settori MAT (da MAT/01 a MAT/09) e FIS (da FIS/01 a FIS/08);
- 8 CFU nei settori CHIM (da CHIM/01 a CHIM/11);
- 12 nei settori BIO (da BIO/01 a BIO/19);
- 10 complessivi nei settori MED.

Per l'accesso al corso di studio è richiesta inoltre la conoscenza della lingua inglese di livello B1 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue.

La verifica del possesso dei requisiti curriculari e dell'adeguatezza della personale preparazione è svolta dalla Commissione Didattica del Consiglio di Corso di

Studio, sulla base dei criteri summenzionati, con modalità definite dal Regolamento Didattico, ai sensi dell'art. 6 commi 1 e 2 del DM 270/04.

In caso di mancata rispondenza tra il curriculum presentato e i requisiti di ammissione, la Commissione Didattica potrà suggerire gli esami per completare i requisiti curriculari che lo studente potrà sostenere come Corsi Singoli di Transizione e che dovrà acquisire secondo le modalità definite dal Regolamento Didattico.

Sede del corso: Campobasso

Iscrizioni per l'A.A. 2023/2024: attraverso il portale dello studente dal 1° luglio al 29 settembre 2023.

Dipartimento di Riferimento

Agricoltura, Ambiente e Alimenti (Via De Sanctis, s.n.c. Campobasso)

Direttore: prof.ssa Elena Sorrentino

Info e contatti:

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

Segreteria didattica:

dott. ssa Luigina Pantaleo

e-mail: pantaleo@unimol.it

tel 0874 - 404754

dott. Mimmo Polidori

e-mail: polidori@unimol.it

tel 0874 - 404353

Il Corso di Laurea Magistrale in breve

Il corso in Nutrizione e Biosicurezza degli Alimenti 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). Per l’accesso occorre essere in possesso di una laurea o diploma universitario di durata triennale, o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo ai sensi delle Leggi vigenti. Il percorso formativo si compone di 16 insegnamenti, caratterizzanti e affini, relative alle aree di apprendimento di microbiologia e sicurezza degli alimenti, qualità delle produzioni alimentari, tecnologie e impianti alimentari, biochimica degli alimenti, microbiologia clinica, farmacologia, fisiologia della nutrizione e dietetica, igiene alimentare, che nell’insieme forniscono al laureato la dimensione critico interpretativa dei processi legati alla valutazione dello stato di nutrizione e alle preparazioni di alimenti, particolari e non, e di integratori alimentari.

La formazione è completata da un congruo numero di CFU per gli insegnamenti tecnico-scientifici a scelta libera dello studente, da un tirocinio tecnico-pratico e dalla prova finale, fondamentali affinché gli studenti possano conseguire conoscenze avanzate su alcuni argomenti specifici di notevole impatto applicativo e 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 Magistrale e Percorso formativo

L’obiettivo del Corso di Laurea Magistrale è quello di formare professionisti dalla preparazione ampiamente multidisciplinare, sia sotto il profilo tecnologico sia nutrizionale. Il laureato magistrale possiede una solida competenza tecnica specifica del settore alimentare e settori affini sia a carattere generale sia specialistico. Ciò gli consente di ottimizzare e gestire i progetti di ricerca e di sviluppo industriale, di promuovere la qualità, l’igiene e la sicurezza degli alimenti e di impiegare tutte le tecniche più innovative per implementare i processi di lavorazione e trasformazione degli alimenti (a fini medici speciali e non) e degli integratori alimentari. È inoltre in grado di definire la qualità nutrizionale e l’apporto energetico dei singoli alimenti e di valutarne i fattori che regolano la biodisponibilità dei nutrienti e le dosi giornaliere accettabili delle sostanze veicolate dalla dieta, anche in relazione alle modificazioni che avvengono durante i processi tecnologici. Conosce l’influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie ed è in grado di applicare le principali tecniche di valutazione dello stato di nutrizione. Conosce altresì la legislazione alimentare e

l'economia delle imprese agroalimentari, pertanto ha capacità di giudizio sia sul piano etico sia sul piano economico.

Più in dettaglio il percorso di studi è strutturato nei seguenti ambiti:

- “Discipline biomediche” (Classe LM61) nella quale rientrano tutti gli insegnamenti relativi ai saperi medici e dei sistemi biologici.

- “Discipline della nutrizione umana” (Classe LM61) nella quale rientrano tutti gli insegnamenti relativi ai saperi della nutrizione, dell'igiene e sicurezza degli alimenti e delle patologie connesse ad alterati stati di nutrizione.

- “Discipline per la caratterizzazione degli alimenti e gestione del sistema agroalimentare” (Classe LM61) e delle “Discipline delle tecnologie alimentari” (Classe LM70) nelle quali rientrano tutti gli insegnamenti relativi ai processi di trasformazione chimica, tecnologica e microbiologica per ottenere alimenti sicuri e idonei per il consumo, anche in individui gravati da condizioni patologiche.

- “Discipline della produzione e gestione” (Classe LM70) nella quale rientrano tutti gli insegnamenti relativi alla legislazione alimentare e alla gestione delle filiere alimentari, alle scienze omiche e alla gestione di impianti e progettazione di preparati alimentari, anche non destinati a uso umano.

Infine, un congruo numero di insegnamenti sono a scelta dello studente (libera e individuale). Rientrano in questo ambito tutti gli insegnamenti tecnico-scientifici (e/o seminari accreditati e attività) scelti liberamente dallo studente con la finalità di completarne il percorso e di caratterizzarne la formazione secondo specifiche esigenze.

Il percorso formativo è completato inoltre da un tirocinio tecnico-pratico, fondamentale 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. Tale fase dell'apprendimento è propedeutica alla prova finale, il cui obiettivo è quello di verificare l'acquisizione delle competenze trasversali riconducibili in modo particolare alla: a) capacità di raccogliere, elaborare 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 chiaro e privo di ambiguità idee, problemi e soluzioni; c) capacità di procedere autonomamente nell'apprendimento.

Sbocchi occupazionali

Il laureato magistrale in Nutrizione e biosicurezza degli alimenti può svolgere attività di gestione e consulenza presso società del settore alimentare e di

produzione di integratori sia umana sia degli animali di compagnia. Può altresì coordinare progetti di ricerca e sviluppo industriale miranti all'innovazione di prodotto per l'ottenimento di alimenti a fini medici specifici da utilizzare in diete particolari per soggetti allergici o intolleranti e pianificare le strategie di sorveglianza nutrizionale nell'ambito della ristorazione collettiva in virtù dell'utenza (mense ospedaliere, case di riposo, convitti nazionali, centri sportivi). È inoltre un esperto di nutrizione, quindi definisce la qualità nutrizionale e l'apporto energetico dei singoli alimenti, anche in relazione alle modificazioni che avvengono durante i processi tecnologici, valutando i fattori che regolano la biodisponibilità dei nutrienti e le dosi giornaliere accettabili delle sostanze veicolate dalla dieta. Può pertanto fornire consulenze finalizzate al miglioramento dell'alimentazione umana e a interventi di dietetica di comunità. Grazie alla elevata professionalità acquisita sui temi della legislazione alimentare e dell'economia delle imprese agroalimentari, è in grado di operare e di gestire i processi lungo tutto la filiera e ha capacità di giudizio sia sul piano etico sia sul piano economico. Potrà altresì svolgere la libera professione nonché partecipare piani di educazione alimentare e di divulgazione della corretta dieta.

Piano di studio

Coorte 2023/2024

I ANNO *									
N.	Disciplina	SSD	TAF LM61	TAF LM70	CFU	F	E	L	Ciclo
1	Fisiologia della nutrizione	BIO/09	B	B	6	4	1	1	I s
2	Biochimica della nutrizione e degli alimenti	BIO/10	B	B	6	4	1	1	I s
3	Economia e politica alimentare	AGR/01	B	B	6	4	1	1	II s
4	Composti naturali bioattivi e aspetti nutraceutici	CHIM/06	B	B	6	4	1	1	I s
5	Genomica delle produzioni primarie e applicazioni biotecnologiche	AGR/07	C	B	6	4	1	1	II s
6	Tecnologia degli alimenti innovativi	AGR/15	B	B	6	4	1	1	I s
7	Qualità, rischio microbiologico e sicurezza degli alimenti	AGR/16	B	B	6	4	1	1	II s
8	Legislazione e sicurezza alimentare	IUS/03	B	B	6	4	1	1	II s
9	Gestione degli impianti industriali e sicurezza alimentare	ING-IND/10	C	B	6	4	1	1	II s
10	Igiene e sicurezza alimentare	MED/42	B	B	6	4	1	1	I s
11	Totale crediti I anno				60				
II ANNO									
N.	Disciplina	SSD	TAF LM61	TAF LM70	CFU	F	E	L	Ciclo
12	Farmacologia della nutrizione	BIO/14	B	C	6	4	1	1	I s
13	Animali d'affezione	AGR/18	C	B	6	4	1	1	I s
14	Aspetti nutrizionali nelle intolleranze alimentari	MED/09	B	C	6	4	1	1	II s
15	Scienze dell'alimentazione e proprietà funzionali degli alimenti	MED/49	B	C	6	4	1	1	I s
16	Microbioma e salute	MED/07	B	C	6	4	1	1	II s
	A scelta dello studente		D		12				I/II s
	Ulteriori conoscenze linguistiche		F		3	2	0	1	I s
	Tirocinio		S		3	3	0	0	I s
	Prova finale		E		12			0	II s
	Totale crediti II anno				60				
	Totale crediti				120				
	Totale esami				16				

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. 2023/2024

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: 2 ottobre 2023 / 12 gennaio 2024*
- secondo semestre: 4 marzo 2024 / 7 giugno 2024

Sospensione delle attività didattiche

Tutti i santi:	1° novembre 2023 (mercoledì)
Immacolata Concezione:	8 dicembre 2023 (venerdì)
Vacanze di Natale:	dal 23 dicembre 2023 (sabato) al 6 gennaio 2024 (sabato)
Vacanze di Pasqua:	dal 28 marzo 2024 (giovedì) al 2 aprile 2024 (martedì)
Ricorrenza del Santo Patrono:	Campobasso: 23 aprile 2024 (martedì) Termoli: 4 agosto 2024 (domenica) Pesche: 29 settembre 2024 (domenica)
Anniversario della Liberazione:	25 aprile 2024 (giovedì)
Festa del lavoro:	1° maggio 2024 (mercoledì)
Anniversario della Repubblica:	2 giugno 2024 (domenica)

Orario delle lezioni

Il calendario delle lezioni sarà reso disponibile nei primi giorni del mese di settembre e sarà pubblicato per ogni singolo corso di studio e nelle bacheche riservate alle informazioni. 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 di didattica.

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 Magistrale;

- b) Attività integrative agli insegnamenti, attività seminariali, visite didattiche;
- c) Insegnamenti impartiti nei restanti corsi di laurea del Dip. A.A.A.
- d) Insegnamenti proposti nei restanti corsi di laurea dell'Università degli Studi del Molise

N.B. Nei casi c) e d) bisogna chiedere l'autorizzazione al Presidente del Corso di Studio presentando il piano degli studi dello studente. Il Dipartimento AAA stabilirà con propria delibera le attività ed il loro valore in crediti, previste al punto b).

Compilazione on line del Piano di studio

Per acquisire i crediti a scelta previsti nel piano di studio, lo studente dovrà, dal attraverso il portale dello studente, completare il proprio piano di studio, indicando gli esami relativi. Lo studente potrà scegliere in un elenco di insegnamenti attivati dal Corso di Laurea Magistrale 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

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

Sessione di esame		Periodo
Prima sessione a.a. 2023/2024	Due appelli ¹	Tra il 15 gennaio 2024 e il 28 febbraio 2024: tra i due appelli dovranno trascorrere almeno 10 giorni
Sessione straordinaria a.a. 2023/2023		
Sessione estiva a.a. 2023/2024	Due o tre appelli	Tra il 10 giugno 2024 e il 31 luglio 2024: tra gli appelli dovranno trascorrere almeno 10 giorni
Sessione autunnale a.a. 2023/2024	Uno o due appelli ²	Tra il 2 settembre 2024 e il 4 ottobre 2024: 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	Due appelli ³	Uno nel mese di novembre 2024 Uno nel mese di marzo o aprile 2025 (a scelta)

(art. 21, comma 3 del Regolamento Didattico)		
---	--	--

¹ È rimessa ai singoli Dipartimenti la facoltà di calendarizzare un eventuale terzo appello, da considerarsi come prosecuzione della sessione straordinaria dell'a.a. 2022/2023 e della prima sessione dell'a.a. 2023/2024, nel mese di marzo o nel mese di aprile 2024

² È rimessa ai singoli Dipartimenti la facoltà di calendarizzare un eventuale terzo appello, nella sessione autunnale dell'a.a. 2023/2024 da svolgersi nel mese di dicembre 2024 o nel mese di gennaio 2025

³ È rimessa ai singoli Dipartimenti la possibilità di estendere la fruibilità di tali appelli anche agli studenti iscritti nell'a.a. 2023/2024 all'ultimo anno dei corsi di studio e che, pertanto, abbiano completato la frequenza dei corsi al termine del secondo semestre dello stesso anno accademico.

Calendario degli appelli

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

Rilevazione della opinione degli studenti

Lo studente è tenuto a far rilevare *on line* la sua opinione su ogni insegnamento; tale obbligo dovrà essere assolto attraverso la compilazione del questionario reperibile sul portale dello studente. Per ulteriori informazioni si consiglia di far riferimento alla Segreteria Didattica del Dipartimento.

Prenotazione esami di profitto

La prenotazione *on line* all'esame è obbligatoria. Pertanto lo studente che deve sostenere un esame dovrà attivare la procedura di prenotazione attraverso la propria pagina personale del Portale dello studente da 20 a 5 giorni liberi antecedenti la data di esame. In caso di difficoltà di esecuzione della procedura si suggerisce di contattare la segreteria didattica (dott.ssa Luigina Pantaleo (pantaleo@unimol.it) 0874 404754 e dott. Mimmo Polidori (polidori@unimol.it) 0874 404353.

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 ed 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 *on line* (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 12 CFU, lo studente deve:

- aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti previsti nel proprio Piano di Studio;
- aver acquisito 12 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.

Calendario delle prove finali a.a. settembre 2023 – luglio 2024

Data	Sessione	Prenotazione
mercoledì 27 settembre 2023	estiva	1 - 10 settembre
mercoledì 25 ottobre 2023	estiva	1 - 10 settembre
mercoledì 13 dicembre 2023	autunnale	1 - 10 settembre
mercoledì 24 febbraio 2024	ordinaria + straordinaria	1 - 20 dicembre
mercoledì 17 aprile 2024	ordinaria + straordinaria	1 - 20 dicembre
mercoledì 12 giugno 2024	estiva	21 - 30 aprile
mercoledì 24 luglio 2024	estiva	21 - 30 aprile

Insegnamenti a scelta dello studente

Il piano degli studi prevede l'acquisizione di 12 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 intenda acquisire come esami a scelta quelli proposti dal CdS, dovrà, indicare gli stessi nella procedura informatizzata di compilazione del proprio piano di studi (portale dello studente).

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 ad 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 e in Scienze e Tecnologie Alimentari, 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 ad 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 e due Corsi 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*
 - *Nutrizione e biosicurezza degli alimenti*
- Corso di dottorato di ricerca 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).
- Corso di dottorato di ricerca innovativo in *Scienze per le produzioni agroalimentari* (XXXIX ciclo)

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)
- *Nutrizione e biosicurezza degli alimenti* (LM61/LM70).

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. 2023/2024 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. Ad 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. 14 professori ordinari;
- n. 14 professori associati;

- n. 12 ricercatori;
- n. 20 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
- 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>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.

Moodle

Gli studenti possono accedere all'Aula Virtuale di ogni insegnamento, ovvero ad 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 ed 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 a 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

Paese	Università partner
	Human nutrition)
	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

Carriera alias

Al fine di promuovere il benessere fisico, psicologico e relazionale delle persone che studiano e lavorano in Ateneo ed abbiano intrapreso un percorso di transizione di genere, è attivo il servizio Carriera alias. Tale servizio può essere richiesto da studenti/esse di Corsi di laurea e post-lauream. Per l’attivazione di tale procedura amministrativa diretta ad assegnare un’identità provvisoria, transitoria e non consolidabile, utilizzabile esclusivamente all’interno dell’Ateneo, occorre compilare il “modulo” presente sul sito Unimol (nella sezione Comitato Unico di Garanzia) e seguire la procedura ivi indicata, disciplinata dallo specifico [“Regolamento per l’attivazione e la gestione di una carriera alias per persone in transizione di genere”](#).

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-mail: pantaleo@unimol.it

tel 0874 - 404754

dott. Mimmo Polidori

e-mail: polidori@unimol.it

tel 0874 - 404353

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