

Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari – Classe LM 70 nella sede di Potenza

1. L'ammissione al corso di laurea Magistrale richiede il possesso di requisiti curriculari minimi e di una adeguata preparazione personale. Per gli Studenti provenienti dall'Ateneo della Basilicata, vengono considerati posseduti i requisiti curriculari minimi e la preparazione di base dei laureati del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari classe 20 (DM 509/99), Viticoltura ed Enologia classe 20 (DM 509/99) e Tecnologie alimentari classe 26 (DM 270/04). Il possesso dei requisiti curriculari è, invece, da sottoporre a valutazione per i laureati in altre classi di laurea o da altre università:
 - a) DM 509/99: 20 (Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali), 1 (Biotecnologie), 12 (Scienze Biologiche), 21 (Scienze e tecnologie chimiche), 24 (Scienze e tecnologie farmaceutiche) e 40 (Scienze e tecnologie zootecniche e delle produzioni animali)
 - b) DM 270/04: L-26 (Scienze e tecnologie agroalimentari), L-25 (Scienze e tecnologie agrarie e forestali), L-2 (Biotecnologie), L-13(Scienze Biologiche), L-27 (Scienze e tecnologie chimiche), L-29 (Scienze e tecnologie farmaceutiche), L-38 (Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali).
 - c) i laureati in possesso di lauree specialistiche/magistrali appartenenti a classi differenti da quella a cui appartiene la LM 70 (corrispondente alla Classe di laurea 78/S del DM 509/99) di cui al presente regolamento;
 - d) coloro che sono in possesso di lauree assimilabili a quelle del punto a) conseguite ai sensi di ordinamenti previgenti al DM 509/99 o lauree equipollenti.

I laureati di cui al punto precedente possono accedere alla laurea magistrale se possiedono almeno 90 CFU acquisiti nei SSD di base e caratterizzanti previsti nelle tabelle allegate al DM 16/03/07 per le Classi 26 (ex DM 270/04) e DM 48/2000 Classe 20 (ex DM 509/99), nel rispetto dei vincoli minimi tra gli ambiti fissati dal presente regolamento didattico del corso di studi e riportati nella tabella in Allegato 3. Per quanto riguarda i casi al punto precedente, i requisiti curriculari saranno considerati posseduti se il laureato ha conoscenze e competenze adeguate relative: alla matematica, alla fisica, alla chimica organica ed inorganica, al ruolo delle principali reazioni chimiche che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari, ai principali processi di trasformazione dell'industria alimentare ed il binomio processo produttivo - qualità del prodotto; la consapevolezza della complementarietà delle nozioni acquisite nelle diverse aree disciplinari per la conoscenza di base dei processi delle tecnologie alimentari; l'abilità nell'uso consapevole e proficuo di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari; la familiarità con le principali teorie economiche; la conoscenza e la capacità di interpretazione delle principali norme di legge in campo alimentare; la comprensione di concetti e metodi della qualità nella industria alimentare; essere in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o inferiori competenze, anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese; possedere gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica.

Ai sensi dell'art. 6, co. 2, del D.M. 270/04, oltre ai requisiti curriculari d'accesso di cui sopra, deve essere verificata l'adeguatezza della preparazione personale in ingresso. Tale verifica si ritiene superata con esito positivo se in sede di analisi degli studi pregressi risulta una votazione di almeno 100/110 per il titolo di studio che è stato considerato idoneo per i requisiti curriculari. Negli altri casi viene verificata dalla C.I.P. con le seguenti modalità: colloquio o prova scritta pubblicizzata sul sito della Facoltà.

La suddetta verifica non preclude l'iscrizione al corso di laurea. La Commissione esprime un giudizio di adeguatezza della preparazione dello studente, e, se negativo comunica allo studente di adeguarla negli ambiti ritenuti carenti, suggerendone le modalità più opportune.

Gli iscritti in possesso di laurea VO (quinquennale), laurea magistrale o titolo equivalente potranno ottenere il riconoscimento di massimo 40 CFU. Il riconoscimento totale o parziale di crediti in possesso dal richiedente è valutato ed approvato dalla CIP, sentiti i pareri dei docenti titolari delle attività o a loro affini.

La verifica si svolgerà con una Commissione di docenti afferenti al Corso di Studio e nominata dal Preside, su indicazione della CIP

Tabella Accesso al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari classe LM 70

Per i Corsi di Laurea che si riferiscono alle classi L-26, L-25, L-2, L-13, L-27, L-29, L-38 (DM 270/04)

Ambiti disciplinari	Settori scientifico-disciplinari	Min. CFU	Minimo Ambiti
			Min CFU LM 70
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 - FIS/08	90	9
	INF/01 - Informatica		
	ING-INF/05 – Sistemi di elaborazione delle informazioni		
	MAT/01		
	MAT/09		
	SECS-S/01 - Statistica		
Discipline chimiche	CHIM/01 - Chimica analitica		18
	CHIM/02 - Chimica fisica		
	CHIM/03 - Chimica generale e inorganica		
	CHIM/06 - Chimica organica		
Discipline biologiche	BIO/01 - Botanica generale		6
	BIO/02 - Botanica sistematica		
	BIO/03 - Botanica ambientale e applicata		
	BIO/04 - Fisiologia vegetale		
	BIO/05 - Zoologia		
	BIO/10 - Biochimica		
	BIO/11 - Biologia molecolare		
BIO/13 - Biologia applicata			
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee	24	
	AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree		
	AGR/09 - Meccanica agraria		
	AGR/13 - Chimica agraria		
	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari		
	AGR/16 - Microbiologia agraria		
	AGR/17 - Zootecnica generale e miglioramento genetico		
	AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale		
AGR/19 - Zootecnica speciale			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/07 - Genetica agraria	12	
	AGR/11 - Entomologia generale e applicata		
	AGR/12 - Patologia vegetale		
	BIO/09 - Fisiologia		
	CHIM/01 - Chimica analitica		
	CHIM/07 - Fondamenti chimici delle tecnologie		
	CHIM/10 - Chimica degli alimenti		
	CHIM/11 - Chimica e biotecnologia delle fermentazioni		
	ING-IND/10 - Fisica tecnica industriale		
	ING-IND/11 - Fisica tecnica ambientale		
	ING-IND/22 - Scienza e tecnologia dei materiali		
	MED/42 - Igiene generale e applicata		
MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate			

	VET/01 - Anatomia degli animali domestici		
	VET/04 - Ispezione degli alimenti di origine animale		
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 - Economia ed estimo rurale		6
	IUS/03 - Diritto agrario		
	IUS/14 - Diritto dell'unione europea		
	SECS-P/01 - Economia politica		
	SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese		
	SECS-P/10 - Organizzazione aziendale		

Per i Corsi di Laurea che si riferiscono alle classi di laurea 20, 1, 12, 21, 24 e 40 (ex DM 509/99).

Ambiti disciplinari	Settori scientifico-disciplinari	Min. CFU	Minimo Ambiti
			Min CFU - LM 70
Matematica, informatica, fisica e statistica	FIS/01 - Fisica sperimentale	90	9
	FIS/02 - Fisica teorica, modelli e metodi matematici		
	FIS/03 - Fisica della materia		
	FIS/04 - Fisica nucleare e subnucleare		
	FIS/05 - Astronomia e astrofisica		
	FIS/06 - Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre		
	FIS/07 - Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)		
	FIS/08 - Didattica e storia della fisica		
	INF/01 - Informatica		
	ING-INF/05 - Sistemi di elaborazione delle informazioni		
	MAT/01 - Logica matematica		
	MAT/02 - Algebra		
	MAT/03 - Geometria		
	MAT/04 - Matematiche complementari		
	MAT/05 - Analisi matematica		
	MAT/06 - Probabilità e statistica matematica		
	MAT/07 - Fisica matematica		
	MAT/08 - Analisi numerica		
	MAT/09 - Ricerca operativa		
	SECS-S/01 - Statistica		
Chimica	CHIM/03 - Chimica generale e inorganica	9	9
	CHIM/06 - Chimica organica		
Biologia	AGR/07 - Genetica agraria	9	9
	BIO/01 - Botanica generale		
	BIO/02 - Botanica sistematica		
	BIO/03 - Botanica ambientale e applicata		
	BIO/05 - Zoologia		
	BIO/10 - Biochimica		
Economico, giuridico ed estimativo	AGR/01 - Economia ed estimo rurale	9	9
	IUS/03 - Diritto agrario		
	IUS/14 - Diritto dell'unione europea		
	SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese		
Produzione	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee		

vegetale	AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree	6
	AGR/04 - Orticoltura e floricoltura	
	AGR/07 - Genetica agraria	
	AGR/13 - Chimica agraria	
	BIO/04 - Fisiologia vegetale	
Forestale e ambientale	AGR/05 - Assestamento forestale e selvicoltura	—
	AGR/14 - Pedologia	
	BIO/07 - Ecologia	
	GEO/02 - Geologia stratigrafica e sedimentologica	
	GEO/05 - Geologia applicata	
Difesa	AGR/11 - Entomologia generale e applicata	3
	AGR/12 - Patologia vegetale	
	VET/05 - Malattie infettive degli animali domestici	
	VET/06 - Parassitologia e malattie parassitarie degli animali	
Zootecnica	AGR/17 - Zootecnica generale e miglioramento genetico	—
	AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale	
	AGR/19 - Zootecnica speciale	
	AGR/20 - Zoocolture	
Genio rurale	AGR/08 - Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali	6
	AGR/09 - Meccanica agraria	
	AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale	
	ICAR/06 - Topografia e cartografia	
Tecnologia del legno	AGR/06 - Tecnologia del legno e utilizzazioni forestali	—
	CHIM/05 - Scienza e tecnologia dei materiali polimerici	
	ING-IND/16 - Tecnologie e sistemi di lavorazione	
	ING-IND/22 - Scienza e tecnologia dei materiali	
Tecnologia alimentare	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari	24
	AGR/16 - Microbiologia agraria	
	CHIM/06 - Chimica organica	
	CHIM/10 - Chimica degli alimenti	
	CHIM/11 - Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	
	ING-IND/10 - Fisica tecnica industriale	
	ING-IND/27 - Chimica industriale e tecnologica	