



**CORSO DI LAUREA TRIENNALE
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
CLASSE L 26**

**DIPARTIMENTO AGRICOLTURA,
AMBIENTE E ALIMENTI**



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE**

**ANNO
ACCADEMICO
2022|23**

Indice

Percorso formativo del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari	3
Info e contatti	5
Sbocchi professionali	7
Percorso formativo	7
Piani di studio.....	9
Propedeuticità.....	12
Organizzazione delle attività didattiche	13
Sospensione delle attività didattiche	13
Orario delle lezioni.....	13
Compilazione on line del Piano di studio.....	14
Appelli degli esami.....	14
Calendario degli appelli	15
Rilevazione della opinione degli studenti.....	15
Prenotazione esami di profitto.....	15
Commissioni esami di profitto	15
Registrazione degli esami.....	15
Caratteristiche della prova finale.....	15
Calendario delle prove finali a.a. 2022/2023.....	16
Insegnamenti a scelta dello studente	16
Presentazione del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti	18
Finalità e Obiettivi.....	18
Strutture didattiche	19
Accreditamento dei Corsi di Studio	20
Assicurazione della Qualità.....	20
Commissione Paritetica Docenti-Studenti (CPDS).....	20
Comitato Stage, Tirocini e Prova Finale	20
Risorse Umane	20
Management.....	21
Referenti del Dipartimento.....	21
Risorse strutturali	21
Laboratori didattici	21
Aule didattiche.....	22
Aule Studio	22
Moodle	22
Avvisi e Comunicazioni	22
Social network.....	23
Orientamento e tutorato.....	23
Servizi per studenti disabili e studenti con DSA	23
Referente disabilità e DSA	24
Internazionalizzazione e Programma Erasmus	25
Riferimenti utili per lo Studente	26

Presentazione del Corso di laurea
in
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (classe L26)
Corso accreditato - D.M. del 13/06/2014

Percorso formativo del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

Il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari ha una durata di tre anni e corrisponde al conseguimento di 180 crediti formativi universitari (CFU).

Il piano degli studi del corso di laurea prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità sia teoriche che pratiche tramite esercitazioni in laboratorio, visite tecniche presso specifiche realtà produttive o professionali. Il percorso formativo nei tre anni si articola su una sequenza di insegnamenti di base e caratterizzanti tale da garantire allo studente un graduale ampliamento delle conoscenze e delle competenze utili a determinare lo sviluppo delle capacità di elaborazione e di soluzione dei problemi anche mediante tirocini a scelta dello studente e la preparazione della prova finale.

In particolare il percorso formativo prevede:

- a) formazione di base prevalentemente fisico-matematica, chimico-biologica e delle produzioni primarie (con gli insegnamenti di matematica, fisica, chimica generale ed organica, biologia vegetale ed animale, biologia dei microorganismi, produzioni animali e vegetali);
- b) formazione professionalizzante relativa alle conoscenze e competenze nella gestione delle attività produttive, e di trasformazione dei prodotti alimentari (con insegnamenti dell'area microbiologia, tecnologica, ingegneristica, chimica, economica, della patologia vegetale, e della nutrizione).

Un congruo numero di crediti a scelta dello studente è altresì lasciato ad attività formative proposte dal corso di studio, su materie professionalizzanti di particolare interesse (quali: enologia, tecnologia delle sostanze grasse, prodotti carnei) sulla base di esigenze esplicitate dagli studenti e dal mondo produttivo/occupazionale.

Accesso: Il corso di studio è ad accesso libero. Per iscriversi al Corso è quindi sufficiente possedere un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o altri titoli di studio equipollenti, conseguiti in Italia o all'estero.

Preparazione consigliata in ingresso:

Si richiede il possesso di competenze di base nell'ambito di discipline come la matematica, la fisica, la chimica e la biologia. Una discreta cultura generale e una sufficiente abilità informatica e linguistica (italiano e inglese), costituiscono il bagaglio culturale minimo per iscriversi al Corso.

Il corso di studio ha intrapreso una serie di azioni tese a superare eventuali carenze formative degli immatricolati, sia attraverso attività di orientamento nelle scuole e presso le sedi UNIMOL utilizzando mezzi di trasmissione di informazione diversi, sia attraverso la somministrazione di test di ingresso. I test hanno lo scopo di valutare in maniera puntuale le strategie da adottare per una proficua acquisizione dei CFU sulle materie del 1° anno. Per i corsi di chimica generale ed inorganica, di

matematica e di Fisica sono previsti corsi di didattica integrativa di accompagnamento e di sostegno al corso istituzionale.

L'ammissione al Corso di Laurea in Scienze e tecnologie alimentari avviene attraverso un test di verifica della adeguatezza della preparazione degli studenti rispetto alle caratteristiche specifiche del Corso di Studio: Test On-Line CISIA Agraria e Veterinaria (TOLC- AV).

Il test TOLC-AV potrà essere sostenuto presso tutte le Università che ne prevedono l'erogazione, sia prima che dopo l'immatricolazione. Per maggiori informazioni: <https://www.cisiaonline.it/area-tematica-tolc-agraria-veterinaria/home-tolc-av/>.

I contenuti dei requisiti d'ingresso sono visionabili al link: <https://www.cisiaonline.it/area-tematica-tolc-agraria-veterinaria/struttura-della-prova-e-syllabus/>.

Nella pagina web del Corso di Studio (<https://www2.dipagricoltura.unimol.it/scienze-e-tecnologie-alimentari/accesso/>) sono consultabili:

- a) le modalità dello svolgimento del TOLC-AV;
- b) le date di svolgimento del TOLC-AV per l'Università degli Studi del Molise;
- c) le modalità di assolvimento dell'OFA;
- d) gli eventuali corsi di recupero attivati dal Consiglio di Corso di Studi;
- e) ogni altra informazione utile.

La prova è obbligatoria ma non selettiva. Non esiste un punteggio minimo per le sezioni dedicate alle seguenti discipline: i) Biologia; ii) Chimica; iii) Fisica; iv) Logica, v) Comprensione verbale e vi) Lingua inglese.

Una soglia minima è stabilita soltanto per le conoscenze di Matematica, gli studenti che non supereranno tale soglia avranno assegnato un Obbligo Formativo Aggiuntivo (OFA), e dovranno frequentare e superare con profitto un corso di riallineamento di Matematica, orientato al recupero delle carenze riscontrate.

Frequenza alle lezioni: fortemente consigliata anche per le attività di esercitazioni e di laboratori.

Durata Legale: tre anni.

Iscrizioni per l'a.a. 2022/2023: attraverso il portale dello studente dal 1° luglio al 16 settembre 2022.

Sede: Campobasso

Dipartimento di riferimento

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

Direttore: Prof.ssa Elena Sorrentino

Presidente del corso di Studio

Prof. Pasquale Catalano e-mail: catalano@unimol.it

Consiglio di Corso di Studio

Componente	Ruolo	e-mail
ANGELICO Ruggero	RTD	angelico@unimol.it
AVINO Pasquale	Ass	avino@unimol.it
BELLIGGIANO Angelo	Ass	belliggi@unimol.it
BRUGIAPAGLIA Elisabetta	Ass	e.brugiapaglia@unimol.it
CASTORIA Raffaello	Ord	castoria@unimol.it
CATALANO Pasquale	Ord	catalano@unimol.it
CHINI MARIA Giovanna	RTD	mariagiovanna.chini@unimol.it
COPPOLA Raffaele	Ord	coppola@unimol.it
DELFINE Sebastiano	Ass	delfine@unimol.it
DI MARTINO Catello	Ass	lello.dimartino@unimol.it
FRATIANNI Alessandra	RTD	fratianni@unimol.it
IEVOLI Corrado	Ord	ievoli@unimol.it
LA FIANZA Giovanna	Ass	lafianza@unimol.it
LOPEZ Francesco	Ass	lopez@unimol.it
MAIORANO Giuseppe	Ord	maior@unimol.it
MAIURO Lucia	Ric	maiuero@unimol.it
MARCONI Emanuele	Ord	marconi@unimol.it
MAURIELLO Paolo	ORD	mauriello@unimol.it
MESSIA Maria Cristina	Ass	messia@unimol.it
PANFILI Gianfranco	Ord	panfili@unimol.it
PILLA Fabio	Ord	pilla@unimol.it
SCAPAGNINI Giovanni	Ord	giovanni.scapagnini@unimol.it
SCIARRETTA Andrea	Ass	sciarretta@unimol.it
SORRENTINO Elena	Ord	sorrentino@unimol.it
SUCCI Mariantonietta	Ass	succi@unimol.it
TREMATERRA Pasquale	Ord	trema@unimol.it
TREMONTE Patrizio	Ass	tremonte@unimol.it
BEVILACQUA Ferdinando	Rapp ti Studenti	f.bevilacqua1@studenti.unimol.it
CAROSIELLO Elena Stella	Rapp ti Studenti	e.carosiello@studenti.unimol.it
DI NUNZIO Mariagrazia	Rapp ti Studenti	m.dinunzio1@studenti.unimol.it
LEONE Noemi	Rapp ti Studenti	n.leone1@studenti.unimol.it

Info e contatti

Presidente del corso di studio

Prof. Pasquale Catalano

e-mail: catalano@unimol.it

Tel. 0874 404968

Delegato per la Internazionalizzazione

Prof. Raffaello Castoria

e-mail: castoria@unimol.it

Delegato per l'orientamento

Prof. Patrizio Tremonte

e-mail: tremonte@unimol.it

Presidente commissione didattica, stage e tirocinio

Prof. Sebastiano Delfine

e-mail: delfine@unimol.it

Segreteria didattica:

Dott. ssa Luigina Pantaleo e Dott. Mimmo Polidori

e-mail: didatticadiaaa@unimol.it

Tel 0874 404353; 0874 404754

Obiettivi formativi specifici del corso di laurea

Obiettivo del corso è quello di fornire le competenze necessarie per la valutazione della qualità chimica, fisica, microbiologica, nutrizionale e sensoriale dei prodotti alimentari, per la conduzione di processi produttivi nel segno delle moderne norme procedurali in termini di qualità e sicurezza e dell'economia d'impresa; le competenze per effettuare una scelta razionale dei processi e delle fasi di trasformazione più idonee per una moderna produzione, conservazione, trasformazione, distribuzione e/o somministrazione degli alimenti.

Il corso di laurea, pertanto fornisce consolidate conoscenze di base ed un ampio profilo di conoscenze professionali utili a livello occupazionale del laureato, riservando eventuali specializzazioni ai corsi di perfezionamento o master di primo livello deputati a questo tipo di formazione.

Il Corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari di Campobasso rappresenta una realtà riconosciuta e consolidata dal momento che è stato il primo Corso di Laurea attivato nel centro-sud Italia ed è supportato da una attività di ricerca di eccellenza come dimostrano i brillanti risultati conseguiti nella VQR 2004-2010 e nella VQR 2011-2014, dai docenti impegnati nel Corso.

Sbocchi professionali

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge compiti tecnici di programmazione gestione e controllo nelle attività di ricerca e sviluppo, produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Nello specifico, coadiuva gli specialisti (laureato magistrale in scienze e tecnologie alimentari e/o il tecnologo alimentare) svolgendo attività volte ad accertare la qualità dei prodotti alimentari per certificarne la sicurezza, la salubrità, la sostenibilità ambientale e la rispondenza a principi etici e religiosi, nonché per innovarne i processi produttivi e/o le caratteristiche funzionali.

Il laureato triennale ha la possibilità di esprimere la sua professionalità in strutture sia pubbliche, deputate al controllo della qualità e della sicurezza degli alimenti, sia private, operanti nel comparto alimentare, nonché anche in aziende collegate alla produzione di alimenti che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

Il conseguimento del titolo triennale oltre a consentire una collocazione professionale, permette l'accesso ai più elevati livelli di formazione, quali master di primo livello e corsi di laurea magistrale.

Il possesso del titolo consente la iscrizione al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe LM 70).

Percorso formativo

Gli obiettivi formativi specifici stabiliti nell'offerta formativa, saranno raggiunti, dagli studenti che si immatricoleranno al corso di laurea in scienze e tecnologie alimentari, attraverso l'acquisizione dei crediti relativi alle attività formative (gli insegnamenti, eventuali tirocini, esercitazioni, laboratori, visite didattiche i crediti a scelta dello studente, la prova finale) stabilite nel percorso didattico nei tre anni previsti (il piano di studio). Lo studente conoscerà già all'atto

dell'immatricolazione i contenuti di ogni insegnamento, verificabili attraverso i collegamenti ipertestuali. Ad ognuna delle attività previste, corrisponde un numero di crediti formativi universitari (CFU), per convenzione ad ogni credito corrispondono 25 ore, ovvero 8 ore di didattica frontale, impartita dal docente e 17 ore di impegno dello studente per lo studio personale o 16 ore di didattica di laboratorio e 9 ore di studio. Con il superamento della prova finale, lo studente viene proclamato dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari.

La verifica e l'accertamento delle attività formative previste per il raggiungimento degli obiettivi formativi stabiliti nel corso di laurea, prevede per ogni singolo insegnamento impartito la verifica con prove scritte e/o orali, a secondo dell'insegnamento, per accertare la conoscenza e le capacità di comprensione anche applicate. Attraverso le attività di laboratorio o esercitazioni il docente verifica le ulteriori conoscenze e capacità applicate nonché le capacità di apprendere. Attraverso eventuali relazioni e/o seminari il docente può ulteriormente verificare le abilità comunicative e l'autonomia di giudizio dello studente. Con la prova finale ed il tirocinio (opzionale), lo studente dimostra di aver acquisito le conoscenze e le capacità di comprensione applicate, il grado di autonomia nel giudizio e le abilità comunicative.

Piani di studio

Coorte 2022/2023

Disciplina	SSD	F	E	L	T	Ore	TAF	Ciclo
I anno *								
Matematica	MAT/04	5	1		6	48	A	I s
Chimica generale ed organica	CHIM/03	5	1		6	48	A	I s
	CHIM/06	5	1		6	48	A	II s
Biologia	BIO/03	4			4	32	A	I s
	AGR/11	5	1		6	48	B	I s
Biologia dei microrganismi generale e sistematica	AGR/16	6	2		8	64	B	II s
Fisica	FIS/01	5	1		6	48	A	II s
Inglese tecnico di base	L-LIN/12	3			3	24	E	I s
Conoscenze informatiche		3			3	24	F	II s
A scelta dello studente		8			8	64	D	Ann
Tot CFU					56			
II anno								
Chimica analitica	CHIM/01	5	1		6	48	A	I s
Chimica fisica	CHIM/02	5	1		6	48	A	II s
Biochimica e fisiologia vegetale	BIO/10	4			4	32	A	I s
	BIO/04	4			4	32	C	I s
Produzioni vegetali	AGR/02	6	2		8	64	B	II s
	AGR/09	2			2	16	B	I s
Macchine ed impianti e fisica tecnica	ING-IND/10	5	1		6	48	B	I s
Composizione ed analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari	AGR/15	6	2		8	64	C	I s
Operazioni unitarie e condizionamento	AGR/15	6	2		8	64	B	II s
Microbiologia degli alimenti	AGR/16	5		1	6	56	B	II s
A scelta dello studente		4			4	32	D	Ann
Tot CFU					62			
III anno								
Economia alimentare con elementi di statistica	AGR/01	8	2		10	80	B	II s
Processi della tecnologia alimentare	AGR/15	6	2		8	64	B	I s
Qualità e sicurezza microbiologica dei prodotti alimentari	AGR/16	6	2		8	64	C	II s
Patologia postraccolta dei prodotti vegetali	AGR/12	6	2		8	64	B	Ann
Alimentazione e nutrizione umana	MED/49	8			8	64	B	II s
Produzioni animali	AGR/19	5	1		6	48	B	II s
	AGR/17	4			4	32	C	II s
A scelta dello studente		4			4	32	D	Ann
Prova finale		6			6	150	E	Ann
Tot CFU					62			
Tot CFU					180			

Coorte 2021/2022

Disciplina	SSD	F	E	L	T	Ore	TAF	Ciclo
I anno								
Matematica	MAT/04	5	1		6	48	A	I s
Chimica generale ed organica	CHIM/03	5	1		6	48	A	I s
	CHIM/06	5	1		6	48	A	II s
Biologia	BIO/03	4			4	32	A	I s
	AGR/11	5	1		6	48	B	I s
Biologia dei microrganismi generale e sistematica	AGR/16	6	2		8	64	B	II s
Fisica	FIS/01	5	1		6	48	A	II s
Inglese tecnico di base	L-LIN/12	3			3	24	E	I s
Conoscenze informatiche		3			3	24	F	II s
A scelta dello studente		8			8	64	D	Ann
Tot CFU					56			
II anno *								
Chimica analitica	CHIM/01	5	1		6	48	A	I s
Chimica fisica	CHIM/02	5	1		6	48	A	II s
Biochimica e fisiologia vegetale	BIO/10	4			4	32	A	I s
	BIO/04	4			4	32	C	I s
Produzioni vegetali	AGR/02	6	2		8	64	B	II s
	AGR/09	2			2	16	B	I s
Macchine ed impianti e fisica tecnica	ING-IND/10	5	1		6	48	B	I s
Composizione ed analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari	AGR/15	6	2		8	64	C	I s
Operazioni unitarie e condizionamento	AGR/15	6	2		8	64	B	II s
Microbiologia degli alimenti	AGR/16	5		1	6	56	B	II s
A scelta dello studente		4			4	32	D	Ann
Tot CFU					62			
III anno								
Economia alimentare con elementi di statistica	AGR/01	8	2		10	80	B	II s
Processi della tecnologia alimentare	AGR/15	6	2		8	64	B	I s
Controllo e gestione della qualità e sicurezza microbiologica	AGR/16	6	2		8	64	C	I s
Patologia postraccolta dei prodotti vegetali	AGR/12	6	2		8	64	B	I s
Alimentazione e nutrizione umana	MED/49	8			8	64	B	II s
Produzioni animali	AGR/19	5	1		6	48	B	II s
	AGR/17	4			4	32	C	II s
A scelta dello studente		4			4	32	D	Ann
Prova finale		6			6	150	E	Ann
Tot CFU					62			
Tot CFU					180			

Coorte 2020/2021

Disciplina	SSD	F	E	L	T	Ore	TAF	Ciclo
I anno								
Matematica	MAT/04	5	1		6	48	A	I s
Chimica generale ed organica	CHIM/03	5	1		6	48	A	I s
	CHIM/06	5	1		6	48	A	II s
Biologia	BIO/03	4			4	32	A	I s
	AGR/11	5	1		6	48	B	I s
Biologia dei microrganismi generale e sistematica	AGR/16	6	2		8	64	B	II s
Fisica	FIS/01	5	1		6	48	A	II s
Inglese tecnico di base	L-LIN/12	3			3	24	F	I s
Conoscenze informatiche		3			3	24	F	II s
A scelta dello studente		8			8	64	D	Ann
Tot CFU					56			
II anno								
Chimica analitica	CHIM/01	5	1		6	48	A	I s
Chimica fisica	CHIM/02	5	1		6	48	A	II s
Biochimica e fisiologia vegetale	BIO/10	4			4	32	A	I s
	BIO/04	4			4	32	C	I s
Produzioni vegetali	AGR/02	6	2		8	64	B	II s
Macchine ed impianti e fisica tecnica	AGR/09	2			2	16	B	I s
	ING-IND/10	5	1		6	48	B	I s
Composizione ed analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari	AGR/15	6	2		8	64	C	II s
Operazioni unitarie e condizionamento	AGR/15	6	2		8	64	B	I s
Microbiologia degli alimenti	AGR/16	5	1		6	48	B	II s
A scelta dello studente		4			4	32	D	Ann
Tot CFU					62			
III anno *								
Economia alimentare con elementi di statistica	AGR/01	8	2		10	80	B	II s
Processi della tecnologia alimentare	AGR/15	6	2		8	64	B	I s
Controllo e gestione della qualità e sicurezza microbiologica	AGR/16	6	2		8	64	C	I s
Patologia postraccolta dei prodotti vegetali	AGR/12	6	2		8	64	B	I s
Alimentazione e nutrizione umana	MED/49	8			8	64	B	II s
	AGR/19	5	1		6	48	B	II s
Produzioni animali	AGR/17	4			4	32	C	II s
A scelta dello studente		4			4	32	D	Ann
Prova finale		6			6	150	E	Ann
Tot CFU					62			
Tot CFU					180			

Legenda Piani di studio

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 facilitare il normale svolgimento della carriera degli studi non sono previste propedeuticità obbligatorie. La calendarizzazione degli insegnamenti e la loro disposizione nei diversi periodi fornisce 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) al 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 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:

- Insegnamenti a scelta dello studente consigliati e riportati nell'offerta didattica del Corso di Laurea;
- Attività integrative agli insegnamenti, attività seminariali, visite didattiche;
- Insegnamenti impartiti nei restanti corsi di laurea del Dip. A.A.A.
- 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 1° settembre al 15 novembre, 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 CdS, compreso il tirocinio e/o gli insegnamenti liberi, 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 CdS 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:

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 o aprile 2024 (a scelta)

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 e dott. Mimmo Polidori 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 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, dovrà avvenire attraverso la procedura *on line* (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 detto 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 6 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 e riportati nello schema seguente:

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, 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
Biotecnologie dei prodotti carnei e analoghi	Tremonte Patrizio	AGR/16	4	32	II s
Elementi di diritto ambientale e alimentare	Monci Domenico	IUS/03	4	32	I s
Enologia	Da definire	AGR/15	4	32	II s
Laboratorio di analisi sensoriale e reologica della carne e derivati	Tavaniello Siria	AGR/19	4	40	II s
Tecnologie delle sostanze	De Leonardis	AGR/15	4	32	II s

Attività didattica	Docente	SSD	CFU	Ore	Ciclo
grasse	Antonella				
Microbiologia enologica	Iorizzo Massimo	AGR/16	4	32	I s

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 and 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 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, ad 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. 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. 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.

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:

- a) leggere il profilo del docente;
- b) consultare i programmi dei corsi;
- c) 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 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

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

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 404353 – 0874 404754
- 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