UNIVERSITÀ CATTOLICA del Sacro Cuore

Facoltà di

Scienze agrarie, alimentari e ambientali

Piacenza
Cremona

a.a. 2026/2027

Guida di Facoltà

UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE
29122 PIACENZA – Via Emilia Parmense, 84
26100 CREMONA – Via Bissolati 74

GUIDA DELLA FACOLTÀ
DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E AMBIENTALI

Piani di studio

Anno Accademico 2026/27

INDICE

Saluto del Rettore....4
Finalità e struttura dell'Università Cattolica del Sacro Cuore....6
Carattere e finalità....6
Organi e Strutture accademiche....6
Organi e Strutture amministrative....7
Organi e Strutture pastorali....8

PRESENTAZIONE DELLA FACOLTA'

La Facoltà e il suo sviluppo....9
Il corpo docente....11

PIANI DI STUDIO

Lauree triennali....12
Scienze e tecnologie agrarie....12
Piano studi curriculum Scienze agrarie....14
Piano studi curriculum Viticultura ed Enologia....18
Scienze e tecnologie alimentari (Piacenza e Cremona)....22
Piano studi curriculum Scienze e tecnologie alimentari (Piacenza)....24
Piano studi curriculum Viticultura ed Enologia (Piacenza)....27
Piano studi curriculum Food production management (Piacenza)....31
Piano studi curriculum Scienze degli alimenti (Cremona)....34
Propedeuticità....39
Norme relative alla prova finale....41
Piani di studio d'ufficio....47
Elenco alfabetico degli insegnamenti e relativi docenti....48

L'offerta formativa dopo la laurea triennale....49
Laurea magistrale in Agricoltura sostenibile e di precisione....49
Piano studi profilo in Agricoltura sostenibile e di precisione....50
Piano studi profilo in Zootecnia sostenibile e di precisione....52
Piano studi profilo in Sustinable viticulture and enology....54
Laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari....59
Piano studi profilo Tecnologie Alimentari....60
Piano studi profilo Food Safety....61
Laurea magistrale in Food processing: innovation and tradition....64

Piano studi 65
Piani di studio d'ufficio 69
Elenco alfabetico degli insegnamenti e relativi docenti 70
Master universitari 71
Dottorati di ricerca 72
Programmi dei corsi 73
Corsi di Teologia 74
Servizio Linguistico d'Ateneo (SeLdA) – Sede di Piacenza 75
Centro per l'Innovazione e lo Sviluppo delle Attività didattiche e tecnologiche d'Ateno (ILAB) 77
Norme Amministrative 78
Norme per l'immatricolazione 78
Pratiche amministrative 80
Avvertenze per adempimenti di segreteria 88
Tasse e contributi universitari 89
Norme di comportamento 89

Cara Studentessa,

Caro Studente,

desidero porgervi un caloroso benvenuto nella famiglia dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, un Ateneo che da sempre mette al cuore della sua missione il futuro delle nuove generazioni, affidandosi alla forza dell'educazione e della cultura.

La nostra università da oltre un secolo ha fiducia nei giovani. Padre Gemelli, il nostro fondatore, lo ripeteva sempre con convinzione nei suoi discorsi. Mi piace ricordare in particolare questo passaggio pronunciato in occasione dell'inaugurazione dell'anno accademico del 1951/52: "Io sono persuaso [...] che bisogna avere fiducia nei giovani, bisogna aiutarli, bisogna seguirli, comprenderli".

Una fiducia, dunque, che ci impegna a farvi vivere un'esperienza universitaria capace di accompagnarvi nella vostra crescita professionale, culturale e personale. L'offerta formativa che proponiamo – la cui qualità è riconosciuta a livello internazionale – ha tra le sue finalità quella di educare a uno sguardo lungo e integrale. Infatti, i percorsi di studio si caratterizzano non solo per la solidità dei contenuti, ma anche per un'implicita innovatività, che tiene conto delle continue trasformazioni della società e del mondo del lavoro, grazie soprattutto a un approccio interdisciplinare.

Le nostre attività si svolgono avendo come prioritari la cura di ogni iscritto e la valorizzazione della sua esperienza in spazi belli, ospitali, funzionali e tecnologicamente all'avanguardia. Alle storiche sedi, di recente si è aggiunto, a Milano, il Polo San Francesco. Un'area che ospitava una caserma di epoca napoleonica, sorta a sua volta su un antico convento francescano del XIV secolo, è oggi a disposizione delle studentesse e degli studenti. Si tratta di un investimento sul futuro, sul vostro futuro.

Ogni giorno noi docenti siamo chiamati a trasmettervi conoscenze, competenze e metodi – spesso affrontando temi di frontiera – nel solco di una tradizione centenaria attenta a mettere in risalto gli aspetti etici, a sviluppare il pensiero critico e a curare la dimensione relazionale. L'obiettivo educativo che proponiamo è orientato a far dialogare le intelligenze multiple - quelle della testa, del cuore e delle mani – per consentirvi di coltivare nel modo migliore i vostri talenti. L'attenzione alla persona, l'alleanza tra le generazioni, la volontà di ideare nuovi paradigmi per comprendere i cambiamenti in atto sono le componenti fondamentali della nostra identità che intendiamo custodire, alimentare e rinnovare.

In modo particolare questo è al centro del *Piano strategico dell'Università Cattolica per il triennio 2026-2028* (www.unicatt.it/ateneo/universita-cattolica/piano-strategico.html) i cui principi guida sono: valorizzare il profilo di ateneo *cattolico* non profit; favorire una piena sinergia tra la dimensione di comunità educante e di *research university*, sapendo mettere al cuore della vita universitaria le studentesse e gli studenti; essere un luogo non solo di trasmissione del sapere, quanto piuttosto un luogo in cui fare *esperienza del sapere.*

L'Università Cattolica è una comunità educante aperta al confronto continuo con la realtà che la circonda. Ciò richiede anche un impegno diretto da parte vostra, perché per comprendere ciò che accade nel mondo non sono sufficienti le lezioni in aula. Siamo in grado di offrirvi stage, esperienze all'estero di studio e di volontariato. Sono tutte occasioni arricchenti. Così come lo sono le esperienze negli organi di rappresentanza, nell'attività di associazioni studentesche, nell'organizzazione di

incontri e iniziative. La partecipazione attiva delle studentesse e degli studenti alla vita dell'università è un tratto distintivo che desideriamo preservare e rafforzare.

La guida che state consultando vi offre le informazioni necessarie relative al ciclo di studio al quale vi siete iscritti. I programmi dei corsi e gli aggiornamenti sulle iniziative dell'Ateneo sono invece consultabili sul sito web: https://www.unicatt.it/facolta/scienze-agrarie--alimentari-e-ambientali.html

Per rendere ancora più forte la mia vicinanza a tutti voi, desidero ribadire la mia disponibilità a ricevere e incontrare in modo regolare coloro che desiderino avere un momento di dialogo e confronto con la finalità di cogliere e interpretare le vostre necessità e proposte.

Mi auguro che il vostro percorso universitario sia pieno di entusiasmo e ricco di soddisfazioni, esortando tutti voi a non fermarvi di fronte alle difficoltà ma ad andare avanti con fiducia, speranza, impegno e fatica necessari per i prossimi traguardi.

Siate orgogliosi di far parte della grande famiglia dell'Università Cattolica del Sacro Cuore e di contribuire a scriverne la storia.

Il Rettore

Elena Beccalli

FINALITÀ E STRUTTURA

DELL'UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE

CARATTERE E FINALITÀ

Il carattere e le finalità dell'Università Cattolica, giuridicamente riconosciuta con R.D. 2 ottobre 1924, n.1661, sono esposte nell'art. 1 dello Statuto, approvato con Decreto Rettorale il 24 ottobre 1996, il cui secondo comma recita: *»L'Università Cattolica è una comunità accademica che contribuisce allo sviluppo degli studi, della ricerca scientifica e alla preparazione dei giovani alla ricerca, all'insegnamento, agli uffici pubblici e privati e alle professioni libere. L'Università Cattolica adempie a tali compiti attraverso un'istruzione superiore adeguata e una educazione informata ai principi del cristianesimo, nel rispetto dell'autonomia propria di ogni forma del sapere, e secondo una concezione della scienza posta al servizio della persona umana e della convivenza civile, conformemente ai principi della dottrina cattolica e in coerenza con la natura universale del cattolicesimo e con le sue alte e specifiche esigenze di libertà .«*

La qualifica di "cattolica" e la fedeltà alla Chiesa rappresentano per l'Ateneo del Sacro Cuore una condizione e una opportunità irrinunciabili per affrontare con rigore scientifico e apertura intellettuale sia la ricerca sia l'insegnamento in tutti i campi del sapere e in particolare rispetto alle grandi questioni del nostro tempo.

La ricerca scientifica viene interpretata e vissuta nel suo nesso con l'antropologia e con l'etica, nell'orizzonte della fede cristiana; ciò ha consentito e consente all'Università Cattolica di consolidarsi come luogo naturale di dialogo sincero e di confronto appassionato con tutte le altre culture.

A tutti coloro che desiderano e accettano liberamente di far parte dell'Università Cattolica si richiede consapevolezza delle finalità scientifiche, formative e pedagogiche dell'Ateneo, e l'impegno a rispettarle e valorizzarle. Affinché tale consapevolezza si concretizzi anche nell'agire personale, con spirito di leale collaborazione fra tutte le componenti dell'Università, dall'ottobre 2013 l'Ateneo ha approvato in via definitiva il Codice Etico. Esso intende rappresentare a un tempo l'«orgoglio di un'appartenenza» e la riaffermazione di valori che - in riferimento anche alla specificità di docenti, studenti, personale tecnico-amministrativo e assistenziale - si traducono in un insieme di regole e di linee di indirizzo, le quali da sempre caratterizzano l'operato e la condotta delle persone che lavorano e studiano nella nostra Università. Il rispetto delle indicazioni del Codice Etico, consultabile sul sito dell'Università (https://www.unicatt.it/ateneo/universita-cattolica/codice-etico-e-modello-di-organizzazione--gestione-e-controllo.html), è parte essenziale della missione, del prestigio e della reputazione dell'Università Cattolica.

ORGANI E STRUTTURE ACCADEMICHE

Rettore

Il Rettore è la più alta autorità accademica, rappresenta legalmente l'Università Cattolica, convoca e presiede il Consiglio di amministrazione, il Comitato direttivo, il Senato accademico e la Consulta di Ateneo. Promuove la convergenza dell'operato di tutte le componenti la comunità universitaria per il conseguimento dei fini propri dell'Università Cattolica. Può nominare uno o più Pro-Rettori di cui uno con funzioni vicarie. Ad essi può delegare l'esercizio di specifiche funzioni.

Rimane in carica per quattro anni accademici ed è riconfermabile per non più di due mandati consecutivi.

Il Rettore in carica è la Prof.ssa Elena Beccalli, ordinario di "Economia degli intermediari finanziari" presso la Facoltà di Scienze bancarie, finanziarie e assicurative.

Pro-Rettore

Il Pro-Rettore in carica è la Prof.ssa Anna Maria Fellegara, professore di I fascia presso la Facoltà di Economia e Giurisprudenza alla quale sono state attribuite le funzioni vicarie.

Senato accademico

È composto dal Rettore, che lo presiede, e dai Presidi di Facoltà. È un organo collegiale che delibera su argomenti che investono questioni didattico-scientifiche di interesse generale per l'Ateneo. Spettano al Senato Accademico tutte le competenze relative all'ordinamento, alla programmazione e al coordinamento delle attività didattiche e di ricerca.

Preside di Facoltà

Il Preside viene eletto tra i professori di prima fascia ed è nominato dal Rettore. Il Preside è eletto dai professori di prima e seconda fascia. Dura in carica quattro anni accademici ed è rieleggibile per non più di due mandati consecutivi.

Il Preside della Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali è il Prof. Luigi Lucini.

Consiglio di Facoltà

Il Consiglio di Facoltà è composto da tutti i professori di ruolo di prima e seconda fascia, dai rappresentanti dei ricercatori universitari, dei professori incaricati dei corsi e dai rappresentanti degli studenti.

Il Consiglio di Facoltà programma lo sviluppo dell'attività didattica, ne organizza e ne coordina il funzionamento, propone le modifiche da apportare all'ordinamento didattico come previsto dallo statuto.

ORGANI E STRUTTURE AMMINISTRATIVE

Consiglio di amministrazione

Al Consiglio di amministrazione spettano i più ampi poteri, tanto di ordinaria quanto di straordinaria amministrazione, per il governo dell'Università Cattolica. Il Consiglio di amministrazione è composto da diciotto membri: dal Rettore che lo presiede; da dieci membri nominati dall'ente morale Istituto Giuseppe Toniolo di Studi superiori; da un rappresentante della Santa Sede; da un rappresentante della Conferenza Episcopale Italiana; da un rappresentante del Governo; da un rappresentante dell'Azione Cattolica Italiana; da tre membri eletti dai professori di prima e seconda fascia tra i professori di prima fascia delle sedi dell'Università.

Direttore Generale

Il Direttore Generale è a capo degli uffici e dei servizi dell'Ateneo e ne dirige e coordina l'attività .Esplica una generale attività di indirizzo, direzione e controllo nei confronti del personale amministrativo e tecnico .È responsabile dell'osservanza delle norme legislative e regolamentari di Ateneo, dà attuazione alle deliberazioni degli organi collegiali ai sensi dello Statuto.

Il Direttore Generale è nominato dal Consiglio di amministrazione, su proposta del Rettore.

Il Direttore Generale in carica è il Dott. Carlo Maria Gallucci Calabrese.

Direttore di Sede

Il Direttore di Sede è responsabile del funzionamento della gestione locale e del raggiungimento degli obiettivi assegnati nell'ambito delle linee di indirizzo e coordinamento generale di competenza del Direttore Generale e di quanto stabilito dal Consiglio di amministrazione .

Il Direttore di sede è nominato dal Rettore, previa delibera del Consiglio di amministrazione, su proposta del Direttore Generale.

Il Direttore in carica per la sede di Piacenza e Cremona è il Dott. Angelo Manfredini.

ORGANI E STRUTTURE PASTORALI

Assistente ecclesiastico generale

Coordina l'animazione spirituale e l'azione pastorale nella comunità universitaria, avvalendosi della collaborazione degli Assistenti pastorali presenti nelle sedi dell'Università Cattolica.

A lui spetta, inoltre, il coordinamento delle attività del Consiglio pastorale universitario e l'organizzazione dei corsi di Teologia.

L'Assistente ecclesiastico generale in carica è S.E. Mons. Claudio Giuliodori.

Consiglio pastorale

Struttura pastorale a carattere consultivo, è organo qualificato di corresponsabilità ecclesiale per la realizzazione adeguata delle finalità della pastorale universitaria.

Comprendendo tra i suoi membri rappresentanti delle diverse componenti dell'Università, esso costituisce espressione significativa della *communitas studentium et docentium.*

Centri pastorali

Sono presenti in ciascuna delle sedi dell'Ateneo e operano secondo una impostazione educativa che ha nella persona e nella visione cristiana la sua genesi e il suo scopo. Curano la celebrazione della Liturgia e sono luogo di accoglienza, di confronto, di preghiera e di formazione. Vi operano gli Assistenti pastorali, disponibili all'incontro con gli studenti e al dialogo finalizzato alla crescita umana e spirituale. Cooperano con i Centri pastorali, le associazioni ed i movimenti ecclesiali, i gruppi di preghiera e di volontariato: ognuno con il proprio carisma contribuisce al comune impegno di formazione, di testimonianza e di missione evangelizzatrice.

COLLEGIO DEI DOCENTI DI TEOLOGIA

Presieduto dal Rettore e coordinato dall'Assistente ecclesiastico generale, riunisce in sè tutti i Docenti di Teologia operanti in Università Cattolica e ha il compito di ottimizzare la proposta didattica dei corsi di Teologia - peculiarità dell'Università Cattolica - che per loro natura svolgono un ruolo particolarmente importante nella ricerca di una sintesi con gli altri saperi coltivati nell'ambito dell'Ateneo e nella promozione del dialogo tra la fede e la ragione.

Allo scopo di coordinare i lavori dei Collegio dei Docenti di Teologia, è istituito il Consiglio dei Docenti di Teologia, composto dai dodici docenti che prendono parte ai consigli di Facoltà, coadiuvato da un Segretario.

LA FACOLTÀ E IL SUO SVILUPPO

La Facoltà

Il Made in Italy agroalimentare rappresenta un pilastro della nostra identità culturale ed economica, riconosciuto a livello globale per qualità, sicurezza e sostenibilità. La scelta dell'Italia come sede di importanti organizzazioni internazionali come la FAO e l'EFSA conferma il ruolo strategico del nostro Paese nei settori agrario e alimentare. In questo contesto si inserisce la **Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore**, fondata nel 1953 da Padre Agostino Gemelli per contribuire con competenza scientifica e visione etica allo sviluppo del settore primario.

Oggi la Facoltà si presenta come una realtà d'eccellenza a livello europeo e internazionale, con una missione chiara: formare professionisti e manager capaci di affrontare le sfide globali nei settori dell'agricoltura, della trasformazione e commercializzazione degli alimenti, e della sostenibilità ambientale.

Una formazione fortemente integrata con l'innovazione scientifica

L'innovazione è al centro della proposta formativa: scienze e tecnologie agroalimentari avanzate, biotecnologie, digitalizzazione, analisi dei dati, intelligenza artificiale applicata alla filiera agroalimentare, agricoltura di precisione e ai processi di trasformazione degli alimenti costituiscono competenze chiave richieste dalle imprese e oggetto di studio nei corsi di laurea.

Gli insegnamenti sono aggiornati costantemente, condivisi con managers dell'industria del settore, e strettamente collegati alla ricerca scientifica di frontiera svolta nei dipartimenti e nei centri di ricerca della Facoltà, permettendo agli studenti – anche a livello triennale – di entrare in contatto diretto con laboratori, progetti sperimentali, attività sul campo e negli impianti pilota per i processi alimentari. Managers aziendali svolgono seminari nelle aule, portando la visione e l'esperienza dell'industria.

Questo approccio integrato, al di là della sola lezione frontale in aula, consente di costruire profili professionali altamente specializzati, in grado di gestire sistemi produttivi complessi in un'ottica di sostenibilità, tracciabilità, qualità e innovazione.

Un'offerta internazionale e orientata al futuro

La Facoltà propone un'offerta formativa ampia e flessibile, che comprende lauree triennali, lauree magistrali, master universitari di I e II livello e un dottorato di ricerca internazionale. Particolare attenzione è dedicata alle esperienze internazionali e alle opportunità di doppio titolo con prestigiose università europee ed extra-europee, oltre alla partecipazione a programmi di mobilità in numerosi Paesi.

I corsi erogati in lingua inglese attraggono studenti provenienti da tutto il mondo: in alcuni corsi di studio fino al 50% degli iscritti ai programmi internazionali proviene da altri paesi europei, ma anche dall'Asia, dall'Africa, dal Nord e dal Sud America, rendendo l'ambiente di studio fortemente multiculturale, stimolante e preparatorio al lavoro in contesti globalizzati. Questa dimensione internazionale si riflette anche nella didattica, nella metodologia di lavoro e nelle collaborazioni con imprese e centri di ricerca stranieri.

Student experience: vivere e studiare a Piacenza e Cremona

Studiare nella sede della Facoltà significa vivere un'esperienza completa ed a misura d'uomo: formazione d'eccellenza, relazioni umane e qualità della vita. I campus di Piacenza e Cremona, nel cuore della "Food Valley" italiana, offrono un ambiente ideale per lo studio e la crescita personale.

Le due città sono a misura di studente: sicure, accessibili, ben collegate alle principali città del nord Italia, con un elevato livello di servizi, attività culturali, sportive e una forte interazione tra università e territorio. La vita universitaria è intensa e partecipata, con numerosi progetti studenteschi, iniziative di orientamento al lavoro, incontri con esperti e rappresentanti di aziende leader del settore.

L'università mette a disposizione residenze, mense, biblioteche, laboratori all'avanguardia, oltre a servizi di tutorato, supporto alla carriera e counseling, per garantire un'esperienza universitaria ricca e coinvolgente.

Alta occupabilità e prospettive concrete

I corsi di studio della Facoltà sono progettati in stretta collaborazione con imprese, enti di ricerca e istituzioni pubbliche. Gli studenti svolgono stage e tirocini curriculari in aziende nazionali e internazionali, laboratori di analisi, studi di consulenza, enti ufficiali, centri sperimentali e ONG.

Grazie a questa solida integrazione con il mondo del lavoro e a una formazione che unisce teoria, pratica e visione globale, i laureati della Facoltà registrano tassi di occupazione superiori al 90% entro 12 mesi dal conseguimento del titolo. I nostri laureati occupano posizioni di rilievo e manageriali in svariate industrie, nazionali e multinazionali, rafforzando il legame tra la Facoltà e il mondo produttivo

Gli sbocchi professionali sono ampi e diversificati; a titolo generale, includono:
- Agronomi e Tecnologi alimentari
- Manager di aziende agro-alimentari
- Consulenti per la qualità e la sostenibilità
- Esperti in supply-chain, logistica e tracciabilità agro-industriale
- Ricercatori e dottorandi in ambito internazionale

Il Preside
Luigi Lucini

IL CORPO DOCENTE

(aggiornato al giugno 2026)

Alla Facoltà afferiscono: 41 professori di ruolo di 1a e 2a fascia, 33 ricercatori e diversi addetti. Collaborano inoltre vari docenti a contratto, fra i quali specialisti di fama internazionale, per settori di competenza specialistica.

Questo corpo docente assicura un ottimo rapporto docenti/discenti.

CORSI DI LAUREA TRIENNALI

La Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali, a partire dall'anno accademico 2009/2010, attiva corsi di laurea (triennali, di primo livello) e corsi di laurea magistrale (biennali, di secondo livello) ridefiniti secondo i requisiti previsti dalla riforma del sistema universitario (Decreto Ministeriale 270/2004) che stabilisce, tra l'altro, l'adeguamento dei corsi di studio alle nuove classi di laurea (DD.MM. 16 marzo 2007).

LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE

Il corso di laurea afferisce alla classe L-25 (Scienze e tecnologie agrarie e forestali).

Il corso di laurea triennale in Scienze e tecnologie agrarie, articolato in due curricula (Scienze agrarie; Viticoltura ed enologia), forma una figura professionale dotata di adeguate conoscenze tecniche nei settori delle produzioni vegetali e animali e capace di gestire, impiegando le più moderne tecnologie, un'agricoltura che sia rispettosa dell'ambiente, produca alimenti sicuri per il consumatore e mantenga tanto la produttività dei suoli e il benessere degli animali, quanto la redditività delle imprese agrarie.

Scopo del corso di laurea in Scienze e tecnologie agrarie è in primo luogo quello di fornire solide conoscenze di base e di metodo così da favorire la prosecuzione degli studi, ma altresì quello di assicurare competenze operative e di laboratorio ed un facile adeguamento ai diversi tipi di professionalità possibili in agricoltura, mantenendo nel tempo un adeguato standard di aggiornamento. Con la struttura del percorso formativo il laureato deve acquisire una serie di competenze suddivisibili in conoscenze di base, conoscenze caratterizzanti e conoscenze affini ed integrative come riportato di seguito. Le conoscenze di base, acquisibili principalmente durante il primo anno, comprendono: conoscenza degli strumenti matematici, degli elementi di fisica e di chimica ed acquisizione delle nozioni di informatica che fanno parte del linguaggio base delle scienze applicate; conoscenze essenziali sul linguaggio della chimica organica, la struttura delle molecole organiche, i meccanismi delle loro reazioni, la struttura e la funzione di molecole bio-organiche; conoscenze dei fenomeni chimici, finalizzate all'acquisizione di competenze nelle scienze agrarie; conoscenze fondamentali sulla struttura degli organismi animali e vegetali e sulla loro organizzazione a livello di cellula, di tessuto e di organo; conoscenze fondamentali dei meccanismi di genetica classica e molecolare in campo vegetale e animale.

Le conoscenze caratterizzanti sono relative ai principi generali del funzionamento degli agrosistemi, alla climatologia, alla pedologia ed al terreno agrario, ai cicli degli elementi nutritivi, alle tecniche agronomiche, alla biochimica e microbiologia agraria, alla entomologia e patologia vegetale e difesa delle colture, alla fisiologia e morfologia degli animali domestici, ai principi della nutrizione ed alimentazione animale, alle tecniche di allevamento degli animali domestici, alle tecnologie della produzione e trasformazione degli alimenti, agli aspetti economici, catastali ed estimativi. Infine, le conoscenze affini-integrative sono relative a: fondamenti di meccanica agraria, elementi di base dell'idraulica, elementi di costruzioni, metodi di rilevamento e rappresentazione del territorio rurale con tecniche innovative; tecniche di coltivazione delle specie erbacee ed arboree.

Nel curriculum in Scienze agrarie sono fornite solide conoscenze di base e di metodo, così da favorire la prosecuzione degli studi nelle lauree magistrali, ma altresì quello di assicurare diversi tipi di professionalità nei settori delle produzioni Vegetali e Animali e della sicurezza e qualità dei prodotti. L'obiettivo specifico del curriculum in Viticoltura ed enologia è di preparare laureati con competenze specifiche nel settore della viticoltura e dell'enologia abilitandoli anche alla professione di Enologo in Italia e in Europa.

Le attività formative relative alla preparazione della prova finale per il conseguimento del titolo e la relativa verifica consistono nella preparazione e discussione di una relazione sull'attività svolta durante lo stage. Stage e prova finale (eventualmente ampliati attingendo ai crediti a libera scelta) sono da considerarsi attività sinergiche che vanno a costituire un momento formativo coerente con gli obiettivi del corso di studio e tale da esaltare, nell'insieme, la capacità di applicare conoscenza e comprensione, autonomia di giudizio e abilità comunicative.

Per il conseguimento della laurea di durata triennale devono essere acquisiti 180 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei tre anni.

Ad ogni esame vengono attribuiti un numero di crediti e un voto (espresso in trentesimi). Vi possono essere, a seconda dei corsi di insegnamento, fino ad un massimo di due prove di esame intermedie che non sono ostative a sostenere un unico esame finale.

CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE (L-25)
Curriculum Scienze Agrarie
Piano studi per gli iscritti al I a.a. 2026/27

CODICI	PRIMO ANNO	CFU	Semestri
*71PC3	Questioni fondamentali: la fede cristologica e la Sacra Scrittura		I e II
IL0185	Lingua inglese (ANGL-01/C)	2	I e II
INW837	Elementi di Chimica generale (AGRI-06/B)	6	I
IL7169	Elementi di Chimica organica (AGRI-06/B)	5	II
IL0545	Fisica (PHYS-06/A)	6	I
ILG548	Matematica e Statistica	10	I e II
	- Mod. Matematica (MATH-03/B: 5 cfu)		
	- Mod. Statistica (MATH-03/B: 5 cfu)		
ILW838	Botanica generale e laboratorio di sistematica (BIOS-01/A)	11	I e II
IL2400	Competenze informatiche (INFO-01/A)	3	II
ILW839	Elementi di economia agro-alimentare (AGRI-01/A)	6	II
ILW840	Scienza del suolo (AGRI-06/B)	6	II

CODICI	SECONDO ANNO (Attivo nell'a.a. 2027/28)	CFU
*72PC3	Questioni di antropologia teologica ed ecclesiologia	
ILC854	Lingua Inglese (Scientific English) (ANGL-01/C)	2
ILQ785	Morfofisiologia e cenni di genetica del metabolismo animale (AGRI-09/A)	7
IA8095	Agronomia generale (AGRI-02/A)	8
IB8094	Biochimica (AGRI-06/B)	8
IL4618	Genetica agraria (AGRI-06/A)	8
ILW841	Economia e management agro-alimentare (AGRI-01/A)	9
IL5414	Microbiologia generale (AGRI-08/A)	8
INE166	Coltivazioni erbacee (AGRI-02/A)	10
ILE987	Arboricoltura generale (AGRI-03/A)	6

CODICI	TERZO ANNO (Attivo nell'a.a. 2028/29)	CFU
*73PC3	Questioni teologiche di etica e morale cristiana	
IL0455	Difesa delle Colture	15
	- Mod. Patologia vegetale (AGRI-05/B: 8 cfu)	
	- Mod. Entomologia Agraria (AGRI-05/A: 7 cfu)	
ILW842	Zootecnica e Nutrizione	12
	- Mod. Ruminanti (AGRI-09/C: 4 cfu)	
	- Mod. Monogastrici (AGRI-09/C: 4 cfu)	
	- Mod. Elementi di nutrizione animale (AGRI-09/B: 4 cfu)	
ILW843	Meccanizzazione dei sistemi agricoli (AGRI-04/B)	6
	Libera scelta°	12
ILZ160	Stage (e laboratorio interdisciplinare)	10
	Prova finale	4

Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato presso l'Ateneo, la Facoltà suggerisce di completare il piano studi scegliendo tra i seguenti insegnamenti:

	Gestione sostenibile delle biomasse (AGRI-06/B)	6
ILJ885	Biodiversità e tracciabilità dei prodotti agricoli	6
	- Mod. Biodiversità Animale (AGRI-09/A: 3 cfu)	
	- Mod. Biodiversità Vegetale (AGRI-06/A: 3 cfu)	
	Laboratorio sulla gestione degli agro-ecosistemi (AGRI-02/A)	6

In aggiunta, al terzo anno di corso sarà disponibile come corso extracurriculare l'insegnamento di:
IHD669 Interacting in English (1 cfu) *,**

* Questo credito soprannumerario potrà essere utilizzato nella laurea magistrale per la copertura dei crediti previsti per le altre attività formative.
** Da attivarsi al raggiungimento di un numero minimo di iscritti
° Per il conseguimento della laurea di durata triennale devono essere acquisiti 180 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei tre anni.

Si rammenta che per un'eventuale iscrizione alle lauree magistrali LM70 è necessario inserire fra gli insegnamenti a libera scelta un insegnamento del settore scientifico-disciplinare AGRI-07/A di almeno 6 CFU.

Curriculum Scienze Agrarie
Piano studi per gli iscritti al II anno a.a. 2026/27

CODICI	PRIMO ANNO (Non attivo)	CFU	Semestri
*71PC3	Questioni fondamentali: la fede cristologica e la Sacra Scrittura		
IL0185	Lingua inglese (L-LIN/12)	2	
INW837	Elementi di Chimica generale (AGR/13)	6	
IL7169	Elementi di Chimica organica (AGR/13)	5	
IL0545	Fisica (FIS/07)	6	
ILG548	Matematica e Statistica	10	
	- Mod. Matematica (MAT/06: 5 cfu)		
	- Mod. Statistica (MAT/06: 5 cfu)		
ILW838	Botanica generale e laboratorio di sistematica (BIO/01)	11	
IL2400	Competenze informatiche (INF/01)	3	
ILW839	Elementi di economia agro-alimentare (AGR/01)	6	
ILW840	Scienza del suolo (AGR/13)	6	

CODICI	SECONDO ANNO (Attivo nell'a.a. 2026/27)	CFU	
*72PC3	Questioni di antropologia teologica ed ecclesiologia		I e II
ILC854	Lingua Inglese (Scientific English) (L-LIN/12)	2	I e II
ILQ785	Morfofisiologia e cenni di genetica del metabolismo animale (AGR/17)	7	I
IA8095	Agronomia generale (AGR/02)	8	I
IB8094	Biochimica (AGR/13)	8	I
IL4618	Genetica agraria (AGR/07)	8	I
ILW841	Economia e management agro-alimentare (AGR/01)	9	II
IL5414	Microbiologia generale (AGR/16)	8	II
INE166	Coltivazioni erbacee (AGR/02)	10	II
ILE987	Arboricoltura generale (AGR/03)	6	II

CODICI	TERZO ANNO (Attivo nell'a.a. 2027/28)	CFU
*73PC3	Questioni teologiche di etica e morale cristiana	
IL0455	Difesa delle Colture	15
	- Mod. Patologia vegetale (AGR/12: 8 cfu)	
	- Mod. Entomologia Agraria (AGR/11: 7 cfu)	
ILW842	Zootecnica e Nutrizione	12
	- Mod. Ruminanti (AGR/19: 4 cfu)	
	- Mod. Monogastrici (AGR/19: 4 cfu)	
	- Mod. Elementi di nutrizione animale (AGR/18: 4 cfu)	
ILW843	Meccanizzazione dei sistemi agricoli (AGR/09)	6
	Libera scelta°	12
ILZ160	Stage (e laboratorio interdisciplinare)	10
	Prova finale	4

Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato presso l'Ateneo, la Facoltà suggerisce di completare il piano studi scegliendo tra i seguenti insegnamenti:

	Gestione sostenibile delle biomasse (AGR/13)	6
ILJ885	Biodiversità e tracciabilità dei prodotti agricoli	6
	- Mod. Biodiversità Animale (AGR/17: 3 cfu)	
	- Mod. Biodiversità Vegetale (AGR/07: 3 cfu)	
	Laboratorio sulla gestione degli agro-ecosistemi (AGR/02)	6

In aggiunta, al terzo anno di corso sarà disponibile come corso extracurriculare l'insegnamento di:

IHD669 Interacting in English (1 cfu) *,**

* Questo credito soprannumerario potrà essere utilizzato nella laurea magistrale per la copertura dei crediti previsti per le altre attività formative.

** Da attivarsi al raggiungimento di un numero minimo di iscritti

° Per il conseguimento della laurea di durata triennale devono essere acquisiti 180 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei tre anni.
Si rammenta che per un'eventuale iscrizione alle lauree magistrali LM70 è necessario inserire fra gli insegnamenti a libera scelta un insegnamento del settore scientifico-disciplinare AGR/15 di almeno 6 CFU.

Curriculum Scienze e tecnologie agrarie
Piano studi per gli iscritti al III anno a.a. 2026/27

CODICI	PRIMO ANNO (Non attivo)	CFU
*71PC1	Questioni fondamentali: la fede cristologica e la Sacra Scrittura ^	
ILJ693	Lingua inglese (corso base) - B1 (L-LIN/12)	2
	in alternativa a:	
ILJ694	Lingua inglese (corso base) - B2 (L-LIN/12)	2
IB6309	Chimica generale ed inorganica (CHIM/03)	7
IL0545	Fisica (FIS/07)	6
ILE159	Matematica (MAT/06)	6
INE160	Botanica generale e sistematica (BIO/01)	11
IB3417	Chimica organica (CHIM/06)	7
ILA097	ICT e Società dell'informazione (INF/01)	3
ILE174	Istituzioni di economia politica e di statistica - Mod. Economia politica (AGR/01: 6 cfu) - Mod. Statistica (MAT/06: 6 cfu)	12

CODICI	SECONDO ANNO (Non attivo)	CFU
*72PC3	Questioni di antropologia teologica ed ecclesiologia ^	
ILC854	Lingua Inglese (Scientific English) (L-LIN/12)	2
IB8094	Biochimica (AGR/13)	8
IA0437	Chimica del suolo (AGR/13)	6
IL4618	Genetica agraria (AGR/07)	8
ILQ785	Morfofisiologia e cenni di genetica del metabolismo animale (AGR/17)	7
ILC150	Economia e politica agraria con elementi di estimo - Mod. Economia e politica agraria (AGR/01: 6 cfu) - Mod. Elementi di estimo (AGR/01: 3 cfu)	9
IL0431	Biologia dei microrganismi (AGR/16)	8
IA8098	Nutrizione e alimentazione animale (AGR/18)	7
	Libera scelta°	0-6

CODICI	TERZO ANNO (Attivo nell'a.a. 2026/27)	CFU	Semestri
*73PC3	Questioni Teologiche di Etica e Morale cristiana ^		I e II
IA8095	Agronomia generale (AGR/02)	8	I
ILE987	Arboricoltura generale (AGR/03)	6	II
ILE164	Zootecnica - Mod. Ruminanti (AGR/19: 4 cfu) - Mod. Monogastrici (AGR/19: 4 cfu)	8	I
ILE989	Entomologia Agraria (AGR/11)	7	I
ILE166	Coltivazioni erbacee (AGR/02)	8	II
ILE991	Patologia vegetale (AGR/12)	8	II
	Libera scelta°	6-12	II
ILE872	Stage	10	
	Prova finale	4	

Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato presso l'Ateneo, la Facoltà suggerisce di completare il piano studi scegliendo tra i seguenti insegnamenti:

ILF607	Meccanizzazione in agricoltura (AGR/09)	6
IA8146	Uso e riciclo delle biomasse (AGR/13)	6
ILJ885	Biodiversità e tracciabilità dei prodotti agricoli (tace a.a. 2026/27) - Mod. Biodiversità Animale (AGR/17: 3 cfu) - Mod. Biodiversità Vegetale (AGR/07: 3 cfu)	6

ILF001	Viticoltura II (Tecniche colturali) (AGR/03)	6	

In aggiunta, al terzo anno di corso sarà disponibile come corso extracurriculare l'insegnamento di:

IHD669	Interacting in English (1 cfu) *,**		I

* Questo credito soprannumerario potrà essere utilizzato nella laurea magistrale per la copertura dei crediti previsti per le altre attività formative.

** Da attivarsi al raggiungimento di un numero minimo di iscritti

^ Le teologie hanno assunto nuova codifica a far data dall'a.a. 2025/26.

Nell'ambito dei crediti formativi universitari, fino ad un massimo di 6 (sei) CFU a scelta dello studente, è possibile riconoscere attività di Collaborative Online Interactive Learning (COIL), previo accordo con il coordinatore del corso di laurea, coerenti con il percorso universitario scelto come corso soprannumerario.

° Per il conseguimento della laurea di durata triennale devono essere acquisiti 180 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei tre anni.

Si rammenta che per un'eventuale iscrizione alle lauree magistrali LM70 è necessario inserire fra gli insegnamenti a libera scelta un insegnamento del settore scientifico-disciplinare AGR/15 di almeno 6 CFU.

Curriculum Viticoltura ed Enologia
Piano studi per gli iscritti al I a.a. 2026/27

CODICI	**PRIMO ANNO**	**CFU**	**Semestri**
*71PC3	Questioni fondamentali: la fede cristologica e la Sacra Scrittura		I e II
IL0185	Lingua inglese (ANGL-01/C)	2	I e II
INW837	Elementi di Chimica generale (AGRI-06/B)	6	I
IL7169	Elementi di Chimica organica (AGRI-06/B)	5	II
IL0545	Fisica (PHYS-06/A)	6	I
ILG548	Matematica e Statistica	10	I e II
	- Mod. Matematica (MATH-03/B)		
	- Mod. Statistica (MATH-03/B)		
ILW838	Botanica generale e laboratorio di sistematica (BIOS-01/A)	11	I e II
IL2400	Competenze informatiche (INFO-01/A)	3	II
ILW839	Elementi di economia agro-alimentare (AGRI-01/A)	6	II
ILW840	Scienza del suolo (AGRI-06/B)	6	II

CODICI	**SECONDO ANNO (Attivo nell'a.a.2027/28)**	**CFU**
*72PC3	Questioni di antropologia teologica ed ecclesiologia	
ILC854	Lingua inglese (Scientific English) (ANGL-01/C)	2
INE990	Impianti e tecnologia enologica (AGRI-07/A)	6
IA8095	Agronomia generale (AGRI-02/A)	8
IB8094	Biochimica (AGRI-06/B)	8
IL4618	Genetica agraria (AGRI-06/A)	8
ILW841	Economia e management agro-alimentare (AGRI-01/A)	9
IL8172	Controllo qualità (AGRI-07/A)	6
IL5414	Microbiologia generale (AGRI-08/A)	8
ILJ726	Enologia I (Chimica e microbiologia) (AGRI-07/A)	6
ILE987	Arboricoltura generale (AGRI-03/A)	6

CODICI	**TERZO ANNO (Attivo nell'a.a. 2028/29)**	**CFU**
*73PC3	Questioni teologiche di etica e morale cristiana	
IL0455	Difesa delle Colture	15
	- Mod. Patologia vegetale (AGRI-05/B: 8 cfu)	
	- Mod. Entomologia Agraria (AGRI-05/A: 7 cfu)	
ILJ727	Enologia II (Processi) (AGRI-07/A)	6
IL1734	Viticoltura I	12
	- Mod. Morfologia e fisiologia (AGRI-03/A: 8 cfu)	
	- Mod. Ampelografia e vitigni (AGRI-03/A: 4 cfu)	
	Libera scelta°	12
INZ160	Stage (e laboratorio interdisciplinare)	9
	Prova finale	4

Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato presso l'Ateneo, al fine di ottenere in seguito il titolo di Enologo la Facoltà suggerisce di completare il piano studi scegliendo tra i seguenti insegnamenti:

ILF001	Viticoltura II (Tecniche colturali) (AGRI-03/A)	6
	Commercializzazione e Marketing dei prodotti alimentari (AGRI-01/A)	6

In aggiunta, al terzo anno di corso sarà disponibile come corso extracurriculare l'insegnamento di:
IHD669 Interacting in English (1 cfu) *,**
* Questo credito soprannumerario potrà essere utilizzato nella laurea magistrale per la copertura dei crediti previsti per le altre attività formative.
** Da attivarsi al raggiungimento di un numero minimo di iscritti.
° Per il conseguimento della laurea di durata triennale devono essere acquisiti 180 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei tre anni.
Nell'ambito dei crediti formativi universitari, fino ad un massimo di 6 (sei) CFU a scelta dello studente, è possibile riconoscere attività di Collaborative Online Interactive Learning (COIL), previo accordo con il coordinatore del corso di laurea, coerenti con il percorso universitario scelto, come corso soprannumerario.

Curriculum Viticoltura ed Enologia
Piano studi per gli iscritti al II anno a.a. 2026/27

CODICI	**PRIMO ANNO (Non attivo)**	**CFU**	**Semestri**
*71PC3	Questioni fondamentali: la fede cristologica e la Sacra Scrittura		
IL0185	Lingua inglese (L-LIN/12)	2	
INW837	Elementi di Chimica generale (AGR/13)	6	
IL7169	Elementi di Chimica organica (AGR/13)	5	
IL0545	Fisica (FIS/07))	6	
ILG548	Matematica e Statistica	10	
	- Mod. Matematica (MAT/06: 5 cfu)		
	- Mod. Statistica (MAT/06: 5 cfu)		
ILW838	Botanica generale e laboratorio di sistematica (BIO/01)	11	
IL2400	Competenze informatiche (INF/01)	3	
ILW839	Elementi di economia agro-alimentare (AGR/01)	6	
ILW840	Scienza del suolo (AGR/13)	6	

CODICI	**SECONDO ANNO (Attivo nell'a.a. 2026/27)**	**CFU**	
*72PC3	Questioni di antropologia teologica ed ecclesiologia		I e II
ILC854	Lingua Inglese (Scientific English) (L-LIN/12)	2	I e II
INE990	Impianti e tecnologia Enologica (AGR/15)	6	I
IA8095	Agronomia generale (AGR/02)	8	I
IB8094	Biochimica (AGR/13)	8	I
IL4618	Genetica agraria (AGR/07)	8	I
ILW841	Economia e management agro-alimentare (AGR/01)	9	II
IL8172	Controllo qualità (AGR/15)	6	II
IL5414	Microbiologia generale (AGR/16)	8	II
ILJ726	Enologia I (Chimica e microbiologia) (AGR/15)	6	II
ILE987	Arboricoltura generale (AGR/03)	6	II

CODICI	**TERZO ANNO (Attivo nell'a.a. 2027/28)**	**CFU**	
*73PC3	Questioni teologiche di etica e morale cristiana		
IL0455	Difesa delle Colture	15	
	- Mod. Patologia vegetale (AGR/12: 8 cfu)		
	- Mod. Entomologia Agraria (AGR/11: 7 cfu)		
ILJ727	Enologia II (Processi) (AGR/15)	6	
IL1734	Viticoltura I	12	
	- Mod. Morfologia e fisiologia (AGR/03: 8 cfu)		
	- Mod. Ampelografia e vitigni (AGR/03: 4 cfu)		
	Libera scelta°	12	
INZ160	Stage (e laboratorio interdisciplinare)	9	
	Prova finale	4	

Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato presso l'Ateneo, al fine di ottenere in seguito il titolo di Enologo la Facoltà suggerisce di completare il piano studi scegliendo tra i seguenti insegnamenti:

ILF001	Viticoltura II (Tecniche colturali) (AGR/03)	6
	Commercializzazione e Marketing dei prodotti alimentari (AGR/01)	6

In aggiunta, al terzo anno di corso sarà disponibile come corso extracurriculare l'insegnamento di:
IHD669 Interacting in English (1 cfu) *,**
* Questo credito soprannumerario potrà essere utilizzato nella laurea magistrale per la copertura dei crediti previsti per le altre attività formative.
** Da attivarsi al raggiungimento di un numero minimo di iscritti
° Per il conseguimento della laurea di durata triennale devono essere acquisiti 180 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei tre anni.
Nell'ambito dei crediti formativi universitari, fino ad un massimo di 6 (sei) CFU a scelta dello studente, è possibile riconoscere attività di Collaborative Online Interactive Learning (COIL), previo accordo con il coordinatore del corso di laurea, coerenti con il percorso universitario scelto, come corso soprannumerario.

Curriculum Viticoltura ed Enologia
Piano studi per gli iscritti al III anno a.a. 2026/27

CODICI	**PRIMO ANNO (Non attivo)**	**CFU**
*71PC1	Questioni fondamentali: la fede cristologica e la Sacra Scrittura^	
ILJ693	Lingua inglese (corso base) - B1 (L-LIN/12)	2
	in alternativa a:	
ILJ694	Lingua inglese (corso base) - B2 (L-LIN/12)	2
IB6309	Chimica generale ed inorganica (CHIM/03)	7
IL0545	Fisica (FIS/07)	6
ILE159	Matematica (MAT/06)	6
INE160	Botanica generale e sistematica (BIO/01)	11
IB3417	Chimica organica (CHIM/06)	7
ILA097	ICT e Società dell'informazione (INF/01)	3
ILE174	Istituzioni di economia politica e di statistica - Mod. Economia politica (AGR/01: 6 cfu) - Mod. Statistica (MAT/06: 6 cfu)	12

CODICI	**SECONDO ANNO (Non attivo)**	**CFU**
*72PC3	Questioni di antropologia teologica ed ecclesiologia ^	
ILC854	Lingua Inglese (Scientific English) (L-LIN/12)	2
IB8094	Biochimica (AGR/13)	8
IA0437	Chimica del suolo (AGR/13)	6
INE990	Impianti e tecnologia Enologica (AGR/15)	6
IL4618	Genetica agraria (AGR/07)	8
ILC150	Economia e politica agraria con elementi di estimo (AGR/01) - Mod. Economia e politica agraria (AGR/01: 6 cfu) - Mod. Elementi di estimo (AGR/01: 3 cfu)	9
IL0431	Biologia dei microrganismi (AGR/16)	8
ILJ726	Enologia I (Chimica e microbiologia) (AGR/15)	6
	Libera scelta °	0-6

CODICI	TERZO ANNO (Attivo nell'a.a. 2026/27)	CFU	Semestri
*73PC3	Questioni Teologiche di Etica e Morale cristiana ^		I e II
IA8095	Agronomia generale (AGR/02)	8	I
ILE987	Arboricoltura generale (AGR/03)	6	II
ILE989	Entomologia Agraria (AGR/11)	7	I
ILJ727	Enologia II (Processi) (AGR/15)	6	II
ILE991	Patologia vegetale (AGR/12)	8	II
IL1734	Viticoltura I	12	I e II
	- Mod. Morfologia e fisiologia (AGR/03: 8 cfu)		I
	- Mod. Ampelografia e vitigni (AGR/03: 4 cfu)		II
	Libera scelta °	6-12	II
ILE872	Stage	10	
	Prova finale	4	

Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato presso l'Ateneo, la Facoltà suggerisce di completare il piano studi scegliendo tra i seguenti insegnamenti, anche al fine di ottenere in seguito il titolo di Enologo:

IL8172	Controllo qualità (AGR/15)	6	
ILF001	Viticoltura II (Tecniche colturali) (AGR/03) (*)	6	

* Questo corso è sceglibile dai soli studenti iscritti al III anno.

In aggiunta, al terzo anno di corso sarà disponibile come corso extracurriculare l'insegnamento di:

IHD669	Interacting in English (1 cfu) **,***		I

** Questo credito soprannumerario potrà essere utilizzato nella laurea magistrale per la copertura dei crediti previsti per le altre attività formative.

*** Da attivarsi al raggiungimento di un numero minimo di iscritti

^ Le teologie hanno assunto nuova codifica a far data dall'a.a. 2025/26.

° Per il conseguimento della laurea di durata triennale devono essere acquisiti 180 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei tre anni.

Nell'ambito dei crediti formativi universitari, fino ad un massimo di 6 (sei) CFU a scelta dello studente, è possibile riconoscere attività di Collaborative Online Interactive Learning (COIL), previo accordo con il coordinatore del corso di laurea, coerenti con il percorso universitario scelto, come corso soprannumerario.

Dopo la laurea

I laureati in Scienze e tecnologie agrarie svolgeranno attività professionali nel settore Agrario o Agro-Zootecnico, con particolare riferimento alle tecnologie e al controllo delle produzioni agrarie nei loro aspetti quantitativi, qualitativi e di difesa, alle problematiche del territorio agrario e delle produzioni zootecniche, con particolare riferimento all'innovazione, alla protezione e gestione economica delle risorse dell'ambiente rurale e del benessere animale. Il laureato potrà accedere a sbocchi occupazionali nei diversi settori tradizionali e innovativi dell'agricoltura, fra cui: libera professione (agronomo junior, enologo); amministrazione con incarichi non dirigenziali; ricerca applicata presso enti pubblici e privati; assistenza tecnica presso aziende agrarie e agro-zootecniche ed industriali; organismi e istituzioni pubbliche; istituti di credito e assicurativi; laboratori di analisi per l'agricoltura, associazioni dei allevatori e sistema mangimistico.

LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Il corso di laurea afferisce alla classe L-26 (Scienze e tecnologie alimentari).

Il corso di laurea triennale in Scienze e tecnologie alimentari forma una figura professionale fornita di adeguate conoscenze e capacità che garantiscano una visione completa delle attività produttive di alimenti e bevande, dalla produzione al consumo. Il laureato in Scienze e tecnologie alimentari ricopre funzioni di gestione e controllo nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Obiettivo generale delle sue funzioni professionali è il miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso qualitativo, nutrizionale ed economico, garantendo la sostenibilità e la eco-compatibilità delle attività agro-industriali e recependo le innovazioni nelle attività specifiche.

Il laureato possiederà adeguate conoscenze:

- nei settori della matematica, fisica, chimica e biologia e capacità professionali specificatamente orientate all'intera filiera produttiva degli alimenti;
- per l'inquadramento delle problematiche e per l'adozione di misure atte a garantire la qualità e la sicurezza degli alimenti;
- per comprendere e rendere operative le differenti modalità di produzione degli alimenti, in particolare, tra processi standardizzati e artigianali e della piccola media industria, ovvero anche tra produzioni a carattere indifferenziato e specificità del prodotto tipico;
- degli aspetti inerenti alle produzioni e ai processi produttivi delle materie prime agricole, base delle successive produzioni industriali e artigianali;
- sugli aspetti riguardanti i processi di conservazione, i materiali, gli impianti, i coadiuvanti e gli ingredienti utilizzati nella preparazione degli alimenti;
- dell'offerta commerciale e del marketing;
- per la gestione dell'informazione nei settori delle tecnologie alimentari, sia in rapporto alle forniture, sia alla domanda e all'offerta dei prodotti finiti.

Una particolare attenzione sarà volta ad assicurare una preparazione di filiera che consenta di conoscere le attività e le problematiche dalla produzione al consumo degli alimenti e di intervenire con misure idonee a garantire la qualità e la salubrità dei prodotti alimentari, nonché la sostenibilità economica ed ambientale dei loro processi di produzione e trasformazione.

Presso la Sede di Piacenza sono attivi i curricula in *Scienze e Tecnologie Alimentari, Viticoltura ed enologia* e *Food production management*.

Il curriculum in *Viticultura ed enologia* si pone come obbiettivo specifico la preparazione dei laureati con competenze scientifiche nel settore dell'Enologia e della viticoltura; esso abilita anche alla professione di Enologo in Italia ed Europa.

Il curriculum in *Food production management*, interamente erogato in lingua inglese, è funzionale agli studenti stranieri interessati ad approfondire il "modello italiano" del coordinamento verticale delle filiere agro-alimentari e agli studenti italiani interessati a dare alla loro formazione una spiccata caratterizzazione internazionale già a partire dalla laurea triennale.

Presso la sede di Cremona è attivo il curriculum in *Scienze degli Alimenti*. I laureati acquisiscono solide conoscenze di base e competenze operative, coprendo trasversalmente ogni fase della filiera alimentare. Particolare attenzione è dedicata allo sviluppo e alla caratterizzazione microbiologica, chimico-fisica, sensoriale e nutrizionale degli alimenti.

Per il conseguimento della laurea di durata triennale debbono essere acquisiti 180 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei tre anni.

Ad ogni esame vengono attribuiti un numero di crediti e un voto (espresso in trentesimi). Vi possono essere, a seconda dei corsi di insegnamento, fino ad un massimo di due prove di esame intermedie che non sono ostative a sostenere un unico esame finale.

CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (L-26)

Curriculum Scienze e tecnologie alimentari
Sede di Piacenza

Piano studi per gli iscritti al I anno a.a. 2026/27

CODICI	PRIMO ANNO	CFU	Semestri
*71PC3	Questioni fondamentali: la fede cristologica e la Sacra Scrittura		I e II
IL0185	Lingua inglese (ANGL-01/C)	2	I e II
IL0545	Fisica (PHYS-06/A)	6	I
ILG548	Matematica e Statistica	10	I e II
	- Mod. Matematica (MATH-03/B: 5 cfu)		
	- Mod. Statistica (MATH-03/B: 5 cfu)		
ILW866	Alimenti di origine vegetale	8	I
	- Mod. Prodotti frutticoli (AGRI-03/A: 4 cfu)		- Mod.
	- Mod. Produzioni Erbacee (AGRI-02/A: 4 cfu)		
INW837	Elementi di Chimica generale (AGRI-06/B)	6	I
IL7169	Elementi di Chimica organica (AGRI-06/B)	5	II
IL2400	Competenze informatiche (INFO-01/A)	3	II
ILW839	Elementi di economia agro-alimentare (AGRI-01/A)	6	II
IL0438	Chimica fisica (AGRI-06/B)	5	II

CODICI	SECONDO ANNO (Attivo nell'a.a. 2027/28)	CFU
*72PC3	Questioni di antropologia teologica ed ecclesiologia	
ILC854	Lingua Inglese (Scientific English) (ANGL-01/C)	2
ILC382	Biochimica (BIOS-02/A)	8
IN0434	Chimica analitica (AGRI-06/B)	9
ILE173	Prodotti di origine animale (AGRI-09/C)	6
ILE995	Difesa delle derrate alimentari	10
	- Mod. Parassiti animali (AGRI-05/A: 5 cfu)	
	- Mod. Parassiti vegetali (AGRI-05/B: 5 cfu)	
ILW873	Organizzazione e gestione del sistema agro-alimentare (AGRI-01/A)	6
ILA960	Impianti dell'industria alimentare (operazioni unitarie) (ICHI-02/A)	10
IL5414	Microbiologia generale (AGRI-08/A)	8

CODICI	TERZO ANNO (Attivo nell'a.a. 2028/29)	CFU
*73PC3	Questioni teologiche di etica e morale cristiana	
IB0414	Analisi fisiche e chimiche dei prodotti alimentari (AGRI-07/A)	8
ILE996	Igiene e HACCP (AGRI-08/A)	6
ILE997	Microbiologia degli alimenti (AGRI-08/A)	6
IX0714	Nutrizione umana (MEDS-08/C)	6
IL0745	Processi della tecnologia alimentare	12
	- Mod. Trattamenti termici e packaging (ICHI-02/A: 6 cfu)	
	- Mod. Bevande e condimenti (AGRI-07/A: 6 cfu)	
	Libera scelta°	18
ILZ160	Stage (e laboratorio interdisciplinare)	10
	Prova finale	4

Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato presso l'Ateneo, la Facoltà suggerisce di completare il piano studi scegliendo tra i seguenti insegnamenti:

ILG446	Chimica e tecnologia dei prodotti animali	6
	- Mod. carne (AGRI-07/A: 3 cfu)	
	- Mod. lattiero-caseario (AGRI-07/A: 3 cfu)	
	Commercializzazione e Marketing dei prodotti alimentari (AGRI-01/A)	6
IB1732	Enologia (AGRI-07/A)	6

In aggiunta, al terzo anno di corso sarà disponibile come corso extracurriculare l'insegnamento di:
IHD669 Interacting in English (1 cfu) *,**

* Questo credito soprannumerario potrà essere utilizzato nella laurea magistrale per la copertura dei crediti previsti per le altre attività formative.
** Da attivarsi al raggiungimento di un numero minimo di iscritti
Si rammenta che per un'eventuale iscrizione alla laurea magistrale LM69 "Agricultural and Food Economics" con candidatura per un Double Degree è necessario inserire fra gli insegnamenti a libera scelta un insegnamento del settore scientifico-disciplinare AGRI-01/A
° Per il conseguimento della laurea di durata triennale devono essere acquisiti 180 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei tre anni.

Piano studi per gli iscritti al II anno a.a. 2026/27

CODICI	PRIMO ANNO (Non attivo)	CFU	
*71PC3	Questioni fondamentali: la fede cristologica e la Sacra Scrittura		
IL0185	Lingua inglese (L-LIN/12)	2	
IL0545	Fisica (FIS/07)	6	
ILG548	Matematica e Statistica	10	
	- Mod. Matematica (MAT/06: 5 cfu)		
	- Mod. Statistica (MAT/06: 5 cfu)		
ILW866	Alimenti di origine vegetale	8	
	- Mod. Prodotti frutticoli (AGR/03: 4 cfu)		
	- Mod. Produzioni Erbacee (AGR/02: 4 cfu)		
INW837	Elementi di Chimica generale (AGR/13)	6	
IL7169	Elementi di Chimica organica (AGR/13)	5	
IL2400	Competenze informatiche (INF/01)	3	
ILW839	Elementi di economia agro-alimentare (AGR/01)	6	
IL0438	Chimica fisica (AGR/13)	5	

CODICI	SECONDO ANNO (Attivo nell'a.a. 2026/27)	CFU	Semestri
*72PC3	Questioni di antropologia teologica ed ecclesiologia		I e II
ILC854	Lingua Inglese (Scientific English) (L-LIN/12)	2	I e II
ILC382	Biochimica (BIO/04)	8	I
IN0434	Chimica analitica (AGR/13)	9	I
ILE173	Prodotti di origine animale (AGR/19)	6	II
ILE995	Difesa delle derrate alimentari	10	I
	- Mod. Parassiti animali (AGR/11: 5 cfu)		
	- Mod. Parassiti vegetali (AGR/12: 5 cfu)		
ILW873	Organizzazione e gestione del sistema agro-alimentare (AGR/01)	6	II
ILA960	Impianti dell'industria alimentare (operazioni unitarie) (ING-IND/25)	10	II
IL5414	Microbiologia generale (AGR/16)	8	II

CODICI	TERZO ANNO (Attivo nell'a.a. 2027/28)	CFU
*73PC3	Questioni teologiche di etica e morale cristiana	
IB0414	Analisi fisiche e chimiche dei prodotti alimentari (AGR/15)	8
ILE996	Igiene e HACCP (AGR/16)	6
ILE997	Microbiologia degli alimenti (AGR/16)	6
IX0714	Nutrizione umana (MED/49)	6
IL0745	Processi della tecnologia alimentare	12
	- Mod. Trattamenti termici e packaging (ING-IND/25: 6 cfu)	
	- Mod. Bevande e condimenti (AGR/15: 6 cfu)	
	Libera scelta°	18
ILZ160	Stage (e laboratorio interdisciplinare)	10
	Prova finale	4

Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato presso l'Ateneo, la Facoltà suggerisce di completare il piano studi scegliendo tra i seguenti insegnamenti:

ILG446	Chimica e tecnologia dei prodotti animali	6
	- Mod. carne (AGR/15: 3 cfu)	
	- Mod. lattiero-caseario (AGR/15: 3 cfu)	
	Commercializzazione e Marketing dei prodotti alimentari (AGR/01)	6

IB1732 Enologia (AGR/15) 6

In aggiunta, al terzo anno di corso sarà disponibile come corso extracurriculare l'insegnamento di:

IHD669 Interacting in English (1 cfu) *, **

* Questo credito soprannumerario potrà essere utilizzato nella laurea magistrale per la copertura dei crediti previsti per le altre attività formative.

** Da attivarsi al raggiungimento di un numero minimo di iscritti

Si rammenta che per un'eventuale iscrizione alla laurea magistrale LM69 "Agricultural and Food Economics" con candidatura per un Double Degree è necessario inserire fra gli insegnamenti a libera scelta un insegnamento del settore scientifico-disciplinare AGR/01

° Per il conseguimento della laurea di durata triennale devono essere acquisiti 180 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei tre anni.

Piano studi per gli iscritti al III anno a.a. 2026/27

CODICI	PRIMO ANNO (Non attivo)	CFU
*71PC1	Questioni fondamentali: la fede cristologica e la Sacra Scrittura ^	
ILJ693	Lingua inglese (corso base) - B1 (L-LIN/12)	2
	in alternativa a:	
ILJ694	Lingua inglese (corso base) - B2 (L-LIN/12)	2
IL0545	Fisica (FIS/07)	6
ILE159	Matematica (MAT/06)	6
ILF452	Prodotti di origine vegetale - Mod. Arboree (AGR/03: 4 cfu) - Mod. Erbacee (AGR/02: 4 cfu)	8
INE073	Chimica generale e chimica fisica - Mod. Chimica generale (CHIM/03: 7 cfu) - Mod. Chimica fisica (CHIM/10: 3 cfu)	10
IB3417	Chimica organica (CHIM/06)	7
ILA097	ICT e Società dell'informazione (INF/01)	3
ILE174	Istituzioni di economia politica e di statistica - Mod. Economia politica (AGR/01: 6 cfu) - Mod. Statistica (MAT/06: 6 cfu)	12

CODICI	SECONDO ANNO (Non attivo)	CFU
*72PC3	Questioni di antropologia teologica ed ecclesiologia ^	
ILC854	Lingua Inglese (Scientific English) (L-LIN/12)	2
ILC382	Biochimica (BIO/04)	8
IL4751	Chimica analitica Modulo A (CHIM/01: 5 cfu) Modulo B (AGR/13: 4 cfu)	9
ILE173	Prodotti di origine animale (AGR/19)	6
ILE995	Difesa delle derrate alimentari - Mod. Parassiti animali (AGR/11: 5 cfu) - Mod. Parassiti vegetali (AGR/12: 5 cfu)	10
IB8100	Economia agro-alimentare (AGR/01)	6
ILA960	Impianti dell'industria alimentare (operazioni unitarie) (ING-IND/25)	10
IL0431	Biologia dei microrganismi (AGR/16)	8
	Libera scelta °	0-6

CODICI	TERZO ANNO (Attivo nell'a.a. 2026/27)	CFU	Semestri
*73PC3	Questioni Teologiche di Etica e Morale cristiana ^		I e II
IB0414	Analisi fisiche e chimiche dei prodotti alimentari (AGR/15)	8	I
ILE996	Igiene e HACCP (AGR/16)	6	I
ILE997	Microbiologia degli alimenti (AGR/16)	6	I
IX0714	Nutrizione umana (MED/49)	6	I
ILE999	Processi della tecnologia alimentare I (ING-IND/25)	6	I
IB8161	Processi della tecnologia alimentare II (AGR/15)	6	II
	Libera scelta °	12-18	II
IA1686	Stage	7	
	Prova finale	4	

Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato presso l'Ateneo, la Facoltà suggerisce di completare il piano studi scegliendo tra i seguenti insegnamenti:

ILG446	Chimica e tecnologia dei prodotti animali - Mod. carne (AGR/15: 3 cfu) - Mod. lattiero-caseario (AGR/15: 3 cfu)	6	
ILF605	Commercializzazione e Marketing dei prodotti agricoli e alimentari (AGR/01)	6	
IB1732	Enologia (AGR/15)	6	

In aggiunta, al terzo anno di corso sarà disponibile come corso extracurriculare l'insegnamento di:

IHD669	Interacting in English (1 cfu) *, **	I

* Questo credito soprannumerario potrà essere utilizzato nella laurea magistrale per la copertura dei crediti previsti per le altre attività formative.

** Da attivarsi al raggiungimento di un numero minimo di iscritti

^ Le teologie hanno assunto nuova codifica a far data dall'a.a. 2025/26.

° Per il conseguimento della laurea di durata triennale devono essere acquisiti 180 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei tre anni.

Nell'ambito dei crediti formativi universitari, fino ad un massimo di 6 (sei) CFU a scelta dello studente, è possibile riconoscere attività di Collaborative Online Interactive Learning (COIL), previo accordo con il coordinatore del corso di laurea, coerenti con il percorso universitario scelto.

Curriculum Viticoltura ed Enologia
Piano studi per gli iscritti al I a.a. 2026/27

CODICI	PRIMO ANNO	CFU	Semestri
*71PC3	Questioni fondamentali: la fede cristologica e la Sacra Scrittura		I e II
IL0185	Lingua inglese (ANGL-01/C)	2	I e II
IL0545	Fisica (PHYS-06/A)	6	I
ILG548	Matematica e Statistica - Mod. Matematica (MATH-03/B: 5 cfu) - Mod. Statistica (MATH-03/B: 5 cfu)	10	I e II
INW837	Elementi di Chimica generale (AGRI-06/B)	6	I
IL7169	Elementi di Chimica organica (AGRI-06/B)	5	II
IL2400	Competenze informatiche (INFO-01/A)	3	II
ILW839	Elementi di economia agro-alimentare (AGRI-01/A)	6	II
IL0438	Chimica fisica (AGRI-06/B)	5	II

CODICI	SECONDO ANNO (Attivo nell'a.a.2027/28)	CFU
*72PC3	Questioni di antropologia teologica ed ecclesiologia	
ILC854	Lingua Inglese (Scientific English) (ANGL-01/C)	2
ILC382	Biochimica (BIOS-02/A)	8
IN0434	Chimica analitica (AGRI-06/B)	9
INE990	Impianti e tecnologia Enologica (AGRI-07/A)	6
ILE995	Difesa delle derrate alimentari - Mod. Parassiti animali (AGRI-05/A: 5 cfu) - Mod. Parassiti vegetali (AGRI-05/B: 5 cfu)	10
ILW873	Organizzazione e gestione del sistema agro-alimentare (AGRI-01/A)	6
ILJ726	Enologia I (Chimica e microbiologia) (AGRI-07/A)	6
IL5414	Microbiologia generale (AGRI-08/A)	8
IL1734	Viticoltura I - Mod. Morfologia e fisiologia (AGRI-03/A: 8 cfu) - Mod. Ampelografia e vitigni (AGRI-03/A: 4 cfu)	12

CODICI	TERZO ANNO (Attivo nell'a.a. 2028/29)	CFU	
*73PC3	Questioni teologiche di etica e morale cristiana		
IB0414	Analisi fisiche e chimiche dei prodotti alimentari (AGRI-07/A)	8	
ILW874	Microbiologia e Igiene degli alimenti (AGRI-08/A)	12	
	- Mod. Microbiologia (AGRI-08/A: 6 cfu)		
	- Mod. Igiene (AGRI-08/A: 6 cfu)		
IX0714	Nutrizione umana (MEDS-08/C)	6	
ILE999	Processi della tecnologia alimentare I (ICHI-02/A)	6	
ILF001	Viticoltura II (Tecniche colturali) (AGRI-03/A)	6	
	Libera scelta°	18	
ILZ160	Stage (e laboratorio interdisciplinare)	10	
	Prova finale	4	

Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato presso l'Ateneo, al fine di ottenere in seguito il titolo di Enologo la Facoltà suggerisce di completare il piano studi scegliendo tra i seguenti insegnamenti:

ILF000	Controllo qualità (Enologia III) (AGRI-07/A)	6
ILJ727	Enologia II (Processi) (AGRI-07/A)	6
	Commercializzazione e Marketing dei prodotti alimentari (AGRI-01/A)	6

In aggiunta, al terzo anno di corso sarà disponibile come corso extracurriculare l'insegnamento di:

IHD669 Interacting in English (1 cfu) *, **

* Questo credito soprannumerario potrà essere utilizzato nella laurea magistrale per la copertura dei crediti previsti per le altre attività formative.

** Da attivarsi al raggiungimento di un numero minimo di iscritti

Nell'ambito dei crediti formativi universitari, fino ad un massimo di 6 (sei) CFU a scelta dello studente, è possibile riconoscere attività di Collaborative Online Interactive Learning (COIL), previo accordo con il coordinatore del corso di laurea, coerenti con il percorso universitario scelto.

Si rammenta che per un'eventuale iscrizione alla laurea magistrale LM69 "Agricultural and Food Economics" con candidatura per un Double Degree è necessario inserire fra gli insegnamenti a libera scelta un insegnamento del settore scientifico-disciplinare AGRI-01/A

° Per il conseguimento della laurea di durata triennale devono essere acquisiti 180 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei tre anni.

Piano studi per gli iscritti al II anno a.a. 2026/27

CODICI	PRIMO ANNO (Non attivo)	CFU
*71PC3	Questioni fondamentali: la fede cristologica e la Sacra Scrittura	
IL0185	Lingua inglese (L-LIN/12)	2
IL0545	Fisica (FIS/07)	6
ILG548	Matematica e Statistica	10
	- Mod. Matematica (MAT/06: 5 cfu)	
	- Mod. Statistica (MAT/06: 5 cfu)	
INW837	Elementi di Chimica generale (AGR/13)	6
IL7169	Elementi di Chimica organica (AGR/13)	5
IL2400	Competenze informatiche (INF/01)	3
ILW839	Elementi di economia agro-alimentare (AGR/01)	6
IL0438	Chimica fisica (AGR/13)	5

CODICI	SECONDO ANNO (Attivo nell'a.a. 2026/27)	CFU	
*72PC3	Questioni di antropologia teologica ed ecclesiologia		I e II
ILC854	Lingua Inglese (Scientific English) (L-LIN/12)	2	I e II
ILC382	Biochimica (BIO/04)	8	I
IN0434	Chimica analitica (AGR/13)	9	I
INE990	Impianti e tecnologia Enologica (AGR/15)	6	I
ILE995	Difesa delle derrate alimentari	10	I
	- Mod. Parassiti animali (AGR/11: 5 cfu)		
	- Mod. Parassiti vegetali (AGR/12: 5 cfu)		
ILW873	Organizzazione e gestione del sistema agro-alimentare (AGR/01)	6	II
ILJ726	Enologia I (Chimica e microbiologia) (AGR/15)	6	II

IL5414	Microbiologia generale (AGR/16)	8	II
IL1734	Viticoltura I	12	I e II
	- Mod. Morfologia e fisiologia (AGR/03: 8 cfu)		I
	- Mod. Ampelografia e vitigni (AGR/03: 4 cfu)		II

CODICI	**TERZO ANNO (Attivo nell'a.a. 2027/28)**	**CFU**
*73PC3	Questioni teologiche di etica e morale cristiana	
IB0414	Analisi fisiche e chimiche dei prodotti alimentari (AGR/15)	8
ILW874	Microbiologia e Igiene degli alimenti (AGR/16)	12
	- Mod. Microbiologia (AGR/16: 6 cfu)	
	- Mod. Igiene (AGR/16: 6 cfu)	
IX0714	Nutrizione umana (MED/49)	6
ILE999	Processi della tecnologia alimentare I (ING-IND/25)	6
ILF001	Viticoltura II (Tecniche colturali) (AGR/03)	6
	Libera scelta°	18
ILZ160	Stage (e laboratorio interdisciplinare)	10
	Prova finale	4

Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato presso l'Ateneo, al fine di ottenere in seguito il titolo di Enologo la Facoltà suggerisce di completare il piano studi scegliendo tra i seguenti insegnamenti:

ILF000	Controllo qualità (Enologia III) (AGR/15)	6
ILJ727	Enologia II (Processi) (AGR/15)	6
	Commercializzazione e Marketing dei prodotti alimentari (AGR/01)	6

In aggiunta, al terzo anno di corso sarà disponibile come corso extracurriculare l'insegnamento di:

IHD669 Interacting in English (1 cfu) *, **

* Questo credito soprannumerario potrà essere utilizzato nella laurea magistrale per la copertura dei crediti previsti per le altre attività formative.

** Da attivarsi al raggiungimento di un numero minimo di iscritti

Nell'ambito dei crediti formativi universitari, fino ad un massimo di 6 (sei) CFU a scelta dello studente, è possibile riconoscere attività di Collaborative Online Interactive Learning (COIL), previo accordo con il coordinatore del corso di laurea, coerenti con il percorso universitario scelto.

Si rammenta che per un'eventuale iscrizione alla laurea magistrale LM69 "Agricultural and Food Economics" con candidatura per un Double Degree è necessario inserire fra gli insegnamenti a libera scelta un insegnamento del settore scientifico-disciplinare AGR/01

° Per il conseguimento della laurea di durata triennale devono essere acquisiti 180 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei tre anni.

Piano studi per gli iscritti al III anno a.a. 2026/27

CODICI	**PRIMO ANNO (Non attivo)**	**CFU**
*71PC1	Questioni fondamentali: la fede cristologica e la Sacra Scrittura	
ILJ693	Lingua inglese (corso base) - B1 (L-LIN/12)	2
	in alternativa a:	
ILJ694	Lingua inglese (corso base) - B2 (L-LIN/12)	2
IL0545	Fisica (FIS/07)	6
ILE159	Matematica (MAT/06)	6
INE073	Chimica generale e chimica fisica	10
	-Mod. Chimica generale (CHIM/03: 7 cfu)	
	-Mod. Chimica fisica (CHIM/10: 3 cfu)	
IB3417	Chimica organica (CHIM/06)	7
ILA097	ICT e Società dell'informazione (INF/01)	3
ILE174	Istituzioni di economia politica e di statistica	12
	- Mod. Economia politica (AGR/01: 6 cfu)	
	- Mod. Statistica (MAT/06: 6 cfu)	

CODICI	SECONDO ANNO (Non attivo)	CFU	
*72PC3	Questioni di antropologia teologica ed ecclesiologia ^		
ILC854	Lingua Inglese (Scientific English) (L-LIN/12)	2	
ILC382	Biochimica (BIO/04)	8	
IL4751	Chimica analitica - Modulo A (CHIM/01: 5 cfu) - Modulo B (AGR/13: 4 cfu)	9	
ILE995	Difesa delle derrate alimentari - Mod. Parassiti animali (AGR/11: 5 cfu) - Mod. Parassiti vegetali (AGR/12: 5 cfu)	10	
INE990	Impianti e tecnologia enologica (AGR/15)	6	
IL1734	Viticoltura I - Mod. Morfologia e Fisiologia (AGR/03: 8 cfu) - Mod. Ampelografia e Vitigni (AGR/03: 4 cfu)	12	
IB8100	Economia agro-alimentare (AGR/01)	6	
IL0431	Biologia dei microrganismi (AGR/16)	8	
ILJ726	Enologia I (Chimica e microbiologia) (AGR/15)	6	
	Libera scelta°	0-6	

CODICI	TERZO ANNO (Attivo nell'a.a. 2026/27)	CFU	Semestri
*73PC3	Questioni Teologiche di Etica e Morale cristiana ^		I e II
IB0414	Analisi fisiche e chimiche dei prodotti alimentari (AGR/15)	8	I
ILE996	Igiene e HACCP (AGR/16)	6	I
ILE997	Microbiologia degli alimenti (AGR/16)	6	I
IX0714	Nutrizione umana (MED/49)	6	I
ILE999	Processi della tecnologia alimentare I (ING-IND/25)	6	I
ILF001	Viticoltura II (Tecniche colturali) (AGR/03)	6	II
	Libera scelta °	12-18	I e II
IA1686	Stage	7	
	Prova finale	4	

Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato presso l'Ateneo, la Facoltà suggerisce di completare il piano studi scegliendo tra i seguenti insegnamenti, anche al fine di ottenere in seguito il titolo di Enologo:

ILF000	Controllo qualità (Enologia III) (AGR/15)	6	II
ILJ727	Enologia II (Processi) (AGR/15)	6	II
ILF605	Commercializzazione e Marketing dei prodotti agricoli e alimentari (AGR/01)	6	II

In aggiunta, al terzo anno di corso sarà disponibile come corso extracurriculare l'insegnamento di:
IHD669 Interacting in English (1 cfu) *, ** I

* Questo credito soprannumerario potrà essere utilizzato nella laurea magistrale per la copertura dei crediti previsti per le altre attività formative.
** Da attivarsi al raggiungimento di un numero minimo di iscritti
^ Le teologie hanno assunto nuova codifica a far data dall'a.a. 2025/26.
° Per il conseguimento della laurea di durata triennale devono essere acquisiti 180 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei tre anni.
Nell'ambito dei crediti formativi universitari, fino ad un massimo di 6 (sei) CFU a scelta dello studente, è possibile riconoscere attività di Collaborative Online Interactive Learning (COIL), previo accordo con il coordinatore del corso di laurea, coerenti con il percorso universitario scelto.

Curriculum Food Production Management
Piano studi per gli iscritti al I anno a.a. 2026/27

CODE	FIRST YEAR (Active a.y. 2026/27)	ECTS	Semester
*71PC9	Fundamentals of Christology Faith and the Holy Scripture		I
ILK062	Applied Statistics and Physics	9	I
	- Applied Statistics (MATH-03/B: 4 cfu)		
	- Physics (PHYS-06/A: 5 cfu)		
ILK063	Chemistry	10	I
	- Inorganic Chemistry (CHEM-03/A: 5 cfu)		
	- Organic Chemistry (CHEM-05/A: 5 cfu)		
ILK067	Food Economics	10	I-II
	- Fundamental in Economics (AGRI-01/A: 5 cfu)		I
	- Agri-food Economics (AGRI-01/A: 5 cfu)		II
ILK061	Plant Physiology and Genetics	9	II
	- Plant Physiology (BIOS-02/A: 4 cfu)		
	- Applied Genetics (AGRI-06/A: 5 cfu)		
INK064	Biochemistry	8	II
	- Biochemistry (BIOS-02/A: 4 cfu)		
	- Applied Biochemistry (BIOS-02/A: 4 cfu)		
ILK065	Applied Agronomy and Horticulture	8	II
	- Applied Agronomy (AGRI-02/A: 4 cfu)		
	- Horticulture (AGRI-03/A: 4 cfu)		

CODE	SECOND YEAR (Active a.y. 2027/28)	ECTS
*72PC9	Questions of Theological Anthropology and Ecclesiology	
ILK066	Applied Agri-food Microbiology (AGRI-08/A)	6
ILK069	Crop Protection	9
	- Entomology (AGRI-05/A: 3 cfu)	
	- Plant Pathology (AGRI-05/B: 6 cfu)	
ILK071	Sustainability and Food Law	10
	- Food Law and Certification (GIUR-03/B: 5 cfu)	
	- Economic and Environmental Sustainability of Agriculture (AGRI-01/A: 5 cfu)	
ILK068	Food Technology	9
	- Sensory Evaluation (AGRI-07/A: 4 cfu)	
	- Principles of Food Processing Technology (AGRI-07/A: 5 cfu)	
ILK070	Animal Science	9
	- Animal Physiology (AGRI-09/C: 4 cfu)	
	- Applied Animal Science (AGRI-09/B: 5 cfu)	
ILK981	Applied Viticulture (AGRI-03/A)	6
ILK980	Applied Enology (AGRI-07/A)	6
ILK977	Integrated Vineyard Protection (AGRI-05/B)	6
IHM537	Italian civilization and language for international students (LIFI-01/A) *	2

* Riservato agli studenti internazionali. Per gli studenti italiani il corso sarà sostituito da ILC854 Lingua Inglese (Scientific English) (ANGL-01/C) ECTS 2.

CODE	THIRD YEAR (Active a.y. 2028/29)	ECTS
*73PC9	Theological questions of ethics and Christian morality	
ILK072	Food Safety	8
	- Biological Safety (AGRI-08/A: 5 cfu)	
	- Chemical Safety (AGRI-06/B: 3 cfu)	
ILK979	Milk, Meat Production and Technology	12
	- Milk and Meat Production (AGRI-09/C: 6 cfu)	
	- Technology of Animal Chain Products (AGRI-09/C: 6 cfu)	
ILK978	Microbiology of Dairy and Meat Food (AGRI-08/A)	6
ILK982	Vegetable Production and Technology (AGRI-02/B)	6

INK975	Cereal Grains, Processing and Technology - Cereal Grains (BIOS-02/A: 6 cfu) - Grain Processing and Baking Technology (AGRI-07/A: 4 cfu)	10
	Free courses °	12
ILG715	Internship	6
	Final exam	3
(°) Among free courses the followings are available:		
	Sustainable Biomass Management (AGRI-06/B)	4
ILK984	Fruits and Nuts (AGRI-03/A)	4
ILK985	Food Marketing (AGRI-01/A)	4
ILK986	Soil Health and Biodiversity (AGRI-06/B)	4

° Per il conseguimento della laurea di durata triennale devono essere acquisiti 180 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei tre anni.
Nell'ambito dei crediti formativi universitari, fino ad un massimo di 6 (sei) CFU a scelta dello studente, è possibile riconoscere attività di Collaborative Online Interactive Learning (COIL), previo accordo con il coordinatore del corso di laurea, coerenti con il percorso universitario scelto.
Si rammenta che per un'eventuale iscrizione alla laurea magistrale LM69 "Agricultural and Food Economics" con candidatura per un Double Degree è necessario inserire fra gli insegnamenti a libera scelta un insegnamento del settore scientifico-disciplinare AGRI-01/A

Curriculum Food Production Management
Piano studi per gli iscritti al II e III anno a.a. 2026/27

CODE	**FIRST YEAR (Not active)**	**ECTS**
*73PC9	Theological questions of ethics and Christian morality	
ILK062	Applied Statistics and Physics - Applied Statistics (MAT/06: 4 cfu) - Physics (FIS/07: 5 cfu)	9
ILK063	Chemistry - Inorganic Chemistry (CHIM/03: 5 cfu) - Organic Chemistry (CHIM/06: 5 cfu)	10
ILK067	Food Economics - Fundamental in Economics (AGR/01: 5 cfu) - Agri-food Economics (AGR/01: 5 cfu)	10
ILK061	Plant Physiology and Genetics - Plant Physiology (BIO/04: 4 cfu) - Applied Genetics (AGR/07: 5 cfu)	9
ILK064	Biochemistry - Biochemistry (BIO/04: 4 cfu) - Applied Biochemistry (AGR/13: 4 cfu)	8
ILK065	Applied Agronomy and Horticulture - Applied Agronomy (AGR/02: 4 cfu) - Horticulture (AGR/03: 4 cfu)	8

CODE	**SECOND YEAR (Active a.y. 2026/27)**	**ECTS**	**Semester**
*71PC9	Fundamentals of Christology Faith and the Holy Scripture ^		I
ILK066	Applied Agri-food Microbiology (AGR/16)	6	I
ILK069	Crop Protection - Entomology (AGR/11: 3 cfu) - Plant Pathology (AGR/12: 6 cfu)	9	I
ILK071	Sustainability and Food Law - Food Law and Certification (IUS/03: 5 cfu) - Economic and Environmental Sustainability of Agriculture (AGR/01: 5 cfu)	10	I
ILK068	Food Technology - Sensory Evaluation (AGR/15: 4 cfu) - Principles of Food Processing Technology (AGR/15: 5 cfu)	9	I-II I II
ILK070	Animal Science - Animal Physiology (AGR/19: 4 cfu) - Applied Animal Science (AGR/18: 5 cfu)	9	I-II I II

ILK981	Applied Viticulture (AGR/03)	6	II
ILK980	Applied Enology (AGR/15)	6	II
ILK977	Integrated Vineyard Protection (AGR/12)	6	II
IHM537	Italian civilization and language for international students (L-FIL-LET/12) *	2	II

* Riservato agli studenti internazionali. Per gli studenti italiani il corso sarà sostituito da ILC854 Lingua Inglese (Scientific English) (L-LIN/12) ECTS 2.

CODE	**THIRD YEAR (Active a.y. 2026/27)**	**ECTS**	**Semester**
*71PC9	Fundamentals of Christology Faith and the Holy Scripture ^		
ILK072	Food Safety	8	I
	- Biological Safety (AGR/16: 5 cfu)		
	- Chemical Safety (AGR/13: 3 cfu)		
ILK979	Milk, Meat Production and Technology	12	I
	- Milk and Meat Production (AGR/19: 6 cfu)		
	- Technology of Animal Chain Products (AGR/19: 6 cfu)		
ILK978	Microbiology of Dairy and Meat Food (AGR/16)	6	I
ILK982	Vegetable Production and Technology (AGR/04)	6	II
INK975	Cereal Grains, Processing and Technology	10	I e II
	- Cereal Grains (BIO/04: 6 cfu)		I
	- Grain Processing and Baking Technology (AGR/15: 4 cfu)		II
	Free courses °	12	II
ILG715	Internship	6	
	Final exam	3	
(°) Among free courses the followings are available:			
	Sustainable Biomass Management (AGR/13) (not active 2026/27)	4	
ILK984	Fruits and Nuts (AGR/03)	4	
ILK985	Food Marketing (AGR/01)	4	
ILK986	Soil Health and Biodiversity (AGR/13)	4	

^ Le teologie devono essere verificate a seconda dell'a.a. di immatricolazione.
° Per il conseguimento della laurea di durata triennale devono essere acquisiti 180 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei tre anni.
Nell'ambito dei crediti formativi universitari, fino ad un massimo di 6 (sei) CFU a scelta dello studente, è possibile riconoscere attività di Collaborative Online Interactive Learning (COIL), previo accordo con il coordinatore del corso di laurea, coerenti con il percorso universitario scelto.
Si rammenta che per un'eventuale iscrizione alla laurea magistrale LM69 "Agricultural and Food Economics" con candidatura per un Double Degree è necessario inserire fra gli insegnamenti a libera scelta un insegnamento del settore scientifico-disciplinare AGR/01.

CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (L-26)
Curriculum Scienze degli alimenti
Sede di Cremona

Piano studi per gli iscritti al I anno a.a. 2026/27

CODICI	PRIMO ANNO	CFU	Semestri
*71CR3	Questioni fondamentali: la fede cristologica e la Sacra Scrittura		I e II
IE0185	Lingua inglese (ANGL-01/C)	2	I e II
IE2625	Fisica (PHYS-06/A)	6	I
IEW875	Elementi di matematica (MATH-03/B)	6	I
IEW866	Alimenti di origine vegetale	8	I e II
	- Mod. Produzioni erbacee (AGRI-02/A: 4 cfu)		I
	- Mod. Produzioni arboree (AGRI-03/A: 4 cfu)		II
IES722	Chimica generale (AGRI-06/B)	7	I
IEW876	Chimica per le scienze alimentari	10	II
	- Mod. Chimica organica (AGRI-06/B: 7 cfu)		
	- Mod. Chimica fisica (CHEM-07/B: 3 cfu)		
IEW887	Competenze informatiche (INFO-01/A)	3	II
ILW868	Economia e gestione del sistema agro-alimentare	12	I e II
	- Mod. Elementi di economia agro-alimentare (AGRI-01/A: 6 cfu)		I
	- Mod. Organizzazione e gestione del sistema agro-alimentare (AGRI-01/A: 6 cfu)		II

CODICI	SECONDO ANNO (Attivo nell'a.a. 2027/28)	CFU
*72CR3	Questioni di antropologia teologica ed ecclesiologia	
IPC854	Lingua Inglese (Scientific English) (ANGL-01/C)	2
IEE495	Biochimica (BIOS-02/A)	8
IP0434	Chimica analitica (AGRI-06/B)	9
IEC036	Statistica applicata (MATH-03/B)	6
IEW877	Difesa integrata delle produzioni agro-alimentari	8
	- Mod. Parassiti animali (AGRI-05/A: 4 cfu)	
	- Mod. Parassiti vegetali (AGRI-05/B: 4 cfu)	
IEW881	Impianti dell'industria alimentare (ICHI-02/A)	8
IEW882	Alimenti di origine animale (AGRI-09/C)	6
IPE855	Microbiologia generale (AGRI-08/A)	8
IEW883	Analisi dei prodotti alimentari (AGRI-07/A)	10
	- Mod. Analisi chimico-fisiche (6 cfu)	
	- Mod. Analisi sensoriale (4 cfu)	

CODICI	TERZO ANNO (Attivo nell'a.a. 2028/29)	CFU
*73CR3	Questioni teologiche di etica e morale cristiana	
IEW884	Alimentazione e nutrizione (MEDS-08/C)	12
	- Mod. Nutrizione umana (6 cfu)	
	- Mod. Qualità nutrizionale degli alimenti (6 cfu)	
IEW885	Gestione della sicurezza alimentare (AGRI-08/A)	6
IEE977	Microbiologia degli alimenti (AGRI-08/A)	6
IEW886	Principi e tecnologie di condizionamento (ICHI-02/A)	6
IE0745	Processi della tecnologia alimentare	8
	- Mod. Filiera prodotti animali (AGRI-07/A: 4 cfu)	
	- Mod. Prodotti da forno (AGRI-07/A: 4 cfu)	
	Libera scelta°	12
IE1512	Stage (e laboratorio interdisciplinare)	8
	Prova finale	3

Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato presso l'Ateneo, la Facoltà suggerisce di completare il piano studi, per la sede di Cremona, scegliendo tra i seguenti insegnamenti:

Marketing dei prodotti alimentari (AGRI-01/A)	6
Innovazione e sostenibilità nell'industria alimentare (AGRI-07/A)	6

IEF466 Tecnologia dei prodotti dolciari (AGRI-07/A) 6

In aggiunta, al terzo anno di corso sarà disponibile come corso extracurriculare l'insegnamento di:

IPD669 Interacting in English (1 cfu) (ANGL-01/C) *,**

* Questo credito soprannumerario potrà essere utilizzato nella laurea magistrale per la copertura dei crediti previsti per le altre attività formative.

** Da attivarsi al raggiungimento di un numero minimo di iscritti

Si rammenta che per un'eventuale iscrizione alla laurea magistrale LM69 "Agricultural and Food Economics" con candidatura per un Double Degree è necessario inserire fra gli insegnamenti a libera scelta un insegnamento del settore scientifico-disciplinare AGRI-01/A

° Per il conseguimento della laurea di durata triennale devono essere acquisiti 180 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei tre anni.

Piano studi per gli iscritti al II anno a.a. 2026/27

CODICI	**PRIMO ANNO (Non attivo)**	**CFU**	
*71CR3	Questioni fondamentali: la fede cristologica e la Sacra Scrittura		
IE0185	Lingua inglese (L-LIN/12)	2	
IE2625	Fisica (FIS/07)	6	
IEW875	Elementi di matematica (MAT/06)	6	
IEW866	Alimenti di origine vegetale - Mod. Produzioni erbacee (AGR/02: 4 cfu) - Mod. Produzioni arboree (AGR/03: 4 cfu)	8	
IES722	Chimica generale (AGR/13)	7	
IEW876	Chimica per le scienze alimentari - Mod. Chimica organica (AGR/13: 7 cfu) - Mod. Chimica fisica (CHIM/10: 3 cfu)	10	
IEW887	Competenze informatiche (INF/01)	3	
ILW868	Economia e gestione del sistema agro-alimentare - Mod. Elementi di economia agro-alimentare (AGR/01: 6 cfu) - Mod. Organizzazione e gestione del sistema agro-alimentare (AGR/01: 6 cfu)	12	

CODICI	**SECONDO ANNO (Attivo nell'a.a. 2026/27)**	**CFU**	**Semestri**
*72CR3	Questioni di antropologia teologica ed ecclesiologia		
IPC854	Lingua Inglese (Scientific English) (L-LIN/12)	2	I e II
IEE495	Biochimica (BIO/04)	8	I
IP0434	Chimica analitica (AGR/13)	9	I
IEC036	Statistica applicata (MAT/06)	6	I
IEW877	Difesa integrata delle produzioni agro-alimentari - Mod. Parassiti animali (AGR/11: 4 cfu) - Mod. Parassiti vegetali (AGR/12: 4 cfu)	8	I
IEW881	Impianti dell'industria alimentare (ING-IND/25)	8	II
IEW882	Alimenti di origine animale (AGR/19)	6	II
IPE855	Microbiologia generale (AGR/16)	8	II
IEW883	Analisi dei prodotti alimentari (AGR/15) - Mod. Analisi chimico-fisiche (6 cfu) - Mod. Analisi sensoriale (4 cfu)	10	II

CODICI	**TERZO ANNO (Attivo nell'a.a. 2027/28)**	**CFU**
*73CR3	Questioni teologiche di etica e morale cristiana	
IEW884	Alimentazione e nutrizione (MED/49) - Mod. Nutrizione umana (6 cfu) - Mod. Qualità nutrizionale degli alimenti (6 cfu)	12
IEW885	Gestione della sicurezza alimentare (AGR/16)	6
IEE977	Microbiologia degli alimenti (AGR/16)	6
IEW886	Principi e tecnologie di condizionamento (ING-IND/25)	6
IE0745	Processi della tecnologia alimentare - Mod. Filiera prodotti animali (AGR/15: 4 cfu) - Mod. Prodotti da forno (AGR/15: 4 cfu)	8
	Libera scelta°	12
IE1512	Stage (e laboratorio interdisciplinare)	8
	Prova finale	3

Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato presso l'Ateneo, la Facoltà suggerisce di completare il piano studi, per la sede di Cremona, scegliendo tra i seguenti insegnamenti:

	Marketing dei prodotti alimentari (AGR/01)	6
	Innovazione e sostenibilità nell'industria alimentare (AGR/15)	6
IEF466	Tecnologia dei prodotti dolciari (AGR/15)	6

In aggiunta, al terzo anno di corso sarà disponibile come corso extracurriculare l'insegnamento di:

IPD669 Interacting in English (1 cfu) *,** L-LIN/12

* Questo credito soprannumerario potrà essere utilizzato nella laurea magistrale per la copertura dei crediti previsti per le altre attività formative.

** Da attivarsi al raggiungimento di un numero minimo di iscritti

Si rammenta che per un'eventuale iscrizione alla laurea magistrale LM69 "Agricultural and Food Economics" con candidatura per un Double Degree è necessario inserire fra gli insegnamenti a libera scelta un insegnamento del settore scientifico-disciplinare AGR/01

° Per il conseguimento della laurea di durata triennale devono essere acquisiti 180 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei tre anni.

Piano studi per gli iscritti al III anno a.a. 2026/27

CODICI	**PRIMO ANNO (Non attivo)**	**CFU**
*71CR1	Questioni fondamentali: la fede cristologica e la Sacra Scrittura	
IEJ693	Lingua inglese (corso base) - B1 (*) (L-LIN/12)	2
	in alternativa a:	
IEJ694	Lingua inglese (corso base) - B2 (*) (L-LIN/12)	2
IE2625	Fisica (FIS/07)	6
IEE074	Matematica (MAT/06)	6
IEF465	Prodotti di origine vegetale	8
	- Mod. Arboree (AGR/03: 4 cfu)	
	- Mod. Erbacee (AGR/02: 4 cfu)	
IPE172	Chimica generale e chimica fisica	10
	- Mod. Chimica generale (CHIM/03: 7 cfu)	
	- Mod. Chimica fisica (CHIM/10: 3 cfu)	
IE3417	Chimica organica (CHIM/06)	7
IEB484	ICT e Società dell'informazione (INF/01)	3
IEE782	Istituzioni di economia politica e di statistica	12
	- Mod. Economia politica (AGR/01: 6 cfu)	
	- Mod. Statistica (MAT/06: 6 cfu)	

(*) L'inserimento nel corso base B1 o B2 viene stabilito attraverso un test Selda ad inizio lezioni.

CODICI	**SECONDO ANNO (Non attivo)**	**CFU**
*72CR3	Questioni di antropologia teologica ed ecclesiologia	
IPC854	Lingua Inglese (Scientific English) (L-LIN/12)	2
IEE495	Biochimica (BIO/04)	8
IE4751	Chimica analitica	9
	Modulo A (CHIM/01: 5 cfu)	
	Modulo B (AGR/13: 4 cfu)	
IE0474	Economia agro-alimentare (AGR/01)	6
IPE975	Difesa delle derrate alimentari	8
	- Mod. Parassiti animali (AGR/11: 4 cfu)	
	- Mod. Parassiti vegetali (AGR/12: 4 cfu)	
IEA960	Impianti dell'industria alimentare (operazioni unitarie) (ING-IND/25)	10
IEE076	Prodotti di origine animale (AGR/19)	6
IE1579	Biologia dei microrganismi (AGR/16)	8
	Libera scelta °	0-6

CODICI	TERZO ANNO (Attivo nell'a.a. 2026/27)	CFU	Semestri
*73CR3	Questioni Teologiche di Etica e Morale cristiana		I e II
IE8608	Analisi fisiche e chimiche dei prodotti alimentari (AGR/15)	8	II
IEE976	Igiene e HACCP (AGR/16)	6	I
IEE977	Microbiologia degli alimenti (AGR/16)	6	I
IEC383	Nutrizione umana (MED/49)	6	I
IEE978	Processi della tecnologia alimentare I (ING-IND/25)	6	I
IP8161	Processi della tecnologia alimentare II	8	II
	- Mod. Filiera prodotti animali (AGR/15: 4 cfu)		
	- Mod. Prodotti da forno (AGR/15: 4 cfu)		
	Libera scelta °	12-18	II
IEB967	Stage	7	
	Prova finale	4	

Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato presso l'Ateneo, la Facoltà suggerisce di completare il piano studi, per la sede di Cremona, scegliendo tra i seguenti insegnamenti:

IE0681	Marketing agro-alimentare (AGR/01)	6	
IE8174	Gestione delle imprese commerciali (AGR/01)	6	
IEF466	Tecnologia dei prodotti dolciari (AGR/15)	6	

In aggiunta, al terzo anno di corso sarà disponibile come corso extracurriculare l'insegnamento di:

IPD669	Interacting in English (1 cfu) (L-LIN/12) **,***		I

° Per il conseguimento della laurea di durata triennale devono essere acquisiti 180 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei tre anni.

** Questo credito soprannumerario potrà essere utilizzato nella laurea magistrale per la copertura dei crediti previsti per le altre attività formative.

** Da attivarsi al raggiungimento di un numero minimo di iscritti

Nell'ambito dei crediti formativi universitari, fino ad un massimo di 6 (sei) CFU a scelta dello studente, è possibile riconoscere attività di Collaborative Online Interactive Learning (COIL), previo accordo con il coordinatore del corso di laurea, coerenti con il percorso universitario scelto.

Dopo la laurea

Tutti gli ambiti produttivi del settore alimentare, la pubblica amministrazione e le istituzioni di ricerca possono costituire i potenziali sbocchi professionali del laureato in Scienze e tecnologie alimentari. Rientrano nelle competenze del laureato attività di supporto e tecniche nell'ambito di:

- gestione di linee di produzione, di trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti;

- direzione, sorveglianza, conduzione e collaudo dei processi di lavorazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari, ivi compresi i processi di depurazione degli effluenti ed il recupero dei sottoprodotti;

- operazioni di distribuzione ed approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti finiti, degli additivi alimentari, degli impianti alimentari;

- analisi dei prodotti alimentari, controllo di qualità e quantità delle materie prime e dei prodotti finiti, degli additivi, dei coadiuvanti tecnologici, dei semilavorati, degli imballaggi e di quanto altro attiene alla produzione e trasformazione dei prodotti, oltre alla definizione degli standard e dei capitolati per i suddetti prodotti. Tali attività potranno essere svolte presso strutture private e pubbliche;

- ricerche di mercato e relative attività in relazione alla produzione alimentare;

- ricerca e sviluppo di processi e prodotti nel campo alimentare;

- studio, progettazione, sorveglianza, gestione, contabilità e collaudo per i lavori che attengono alla ristorazione collettiva in mense aziendali, pubbliche, ospedaliere e in qualsivoglia tipo di servizio di mensa e ristorazione;

- attività, operazioni ed attribuzioni comuni con altre categorie professionali nei limiti delle rispettive competenze;

- il corso di laurea prepara alla professione di "tutor, istitutori e insegnanti nella formazione professionale".

I laureati avranno inoltre basi robuste per accedere ai corsi di Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie alimentari, sbocco necessario per coloro che volessero iscriversi all'ordine dei Tecnologi Alimentari, oltre che alle altre Lauree Magistrali offerte dalla Facoltà.

PROPEDEUTICITÀ

Ai corsi di laurea di primo livello, sono applicate le seguenti propedeuticità dei corsi di laurea triennali in Scienze e tecnologie agrarie e in Scienze e tecnologie alimentari:

Per il Corso di laurea in Scienze e tecnologie agrarie:

ELEMENTI DI CHIMICA GENERALE è propedeutico a ELEMENTI DI CHIMICA ORGANICA

ELEMENTI DI CHIMICA ORGANICA è propedeutico a BIOCHIMICA

BIOCHIMICA è propedeutico a MICROBIOLOGIA GENERALE

ELEMENTI DI CHIMICA GENERALE e ELEMENTI DI CHIMICA ORGANICA sono propedeutici per MORFOFISIOLOGIA E CENNI DEL METABOLISMO ANIMALE

AGRONOMIA GENERALE è propedeutico a COLTIVAZIONI ERBACEE

ARBORICOLTURA GENERALE è propedeutico a VITICOLTURA I

Per il Corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari (L26 Piacenza):

ELEMENTI DI CHIMICA GENERALE è propedeutico a ELEMENTI DI CHIMICA ORGANICA

ELEMENTI DI CHIMICA ORGANICA è propedeutico a BIOCHIMICA

BIOCHIMICA è propedeutico a MICROBIOLOGIA GENERALE e NUTRIZIONE UMANA

ELEMENTI DI CHIMICA GENERALE e ELEMENTI DI CHIMICA ORGANICA e CHIMICA FISICA sono propedeutici a ANALISI FISICHE E CHIMICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Per il curriculum Food Production Management:

CHEMISTRY is preparatory to BIOCHEMISTRY

BIOCHEMISTRY is preparatory to APPLIED AGRI-FOOD MICROBIOLOGY

Per il Corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari (L26 Cremona):

CHIMICA GENERALE è propedeutico a CHIMICA PER LE SCIENZE ALIMENTARI

CHIMICA PER LE SCIENZE ALIMENTARI è propedeutico a BIOCHIMICA

BIOCHIMICA è propedeutico a MICROBIOLOGIA GENERALE e ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE

CHIMICA GENERALE e CHIMICA PER LE SCIENZE ALIMENTARI sono propedeutici a ANALISI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Il rispetto delle propedeuticità verrà verificato dal Polo studenti all'interno di ogni singola sessione di esame. Pertanto, gli esami propedeutici potranno essere verbalizzati anteriormente agli esami progrediti, oppure all'interno della stessa sessione di esami. Se, viceversa, saranno verbalizzati in sessione successiva, i relativi esami progrediti verranno annullati.

Le propedeuticità elencate saranno applicabili per gli studenti immatricolati al I anno a.a. 2026/27. Per le propedeuticità applicabili alle precedenti coorti, ovvero studenti immatricolati al I anno a.a. 2025/26 e studenti immatricolati al I anno a.a. 2024/25, si rimanda alle relative Guide di Facoltà.

NORME RELATIVE ALLA PROVA FINALE

La Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali ha previsto che la prova finale per gli studenti iscritti alla laurea triennale si svolga nella modalità "relazione di stage".

SOGGETTI*:** l'Università Cattolica ha istituito un ***Career Service che si propone come riferimento amministrativo per la gestione della procedura di attivazione degli stage ed è a disposizione di tutte le Facoltà per fornire servizi di tipo informativo, chiarimenti o suggerimenti in materia.

Il ***Docente di riferimento per le attività di tutorato/stage,*** nominato dal Consiglio di Facoltà su richiesta del Preside, ha funzioni di coordinamento e monitoraggio generale dell'attività di stage della Facoltà. Ogni anno, sulla base delle relazioni presentate dai Responsabili stage di settore presenta in Consiglio di Facoltà un resoconto dell'attività di stage svolta.

Il Consiglio di Facoltà nomina ***Responsabili Stage di settore*,** con funzioni di supervisione, coordinamento, promozione e monitoraggio del buon andamento dell'attività di stage del proprio settore di riferimento. Ogni anno hanno altresì il compito di redigere una relazione sull'attività di stage svolta da consegnare al ***Docente di riferimento per le attività di tutorato/stage***.

Studente stagista: chiede di poter fare lo stage in un determinato settore di attività; può proporre la *Realtà ospitante* e **svolgere lo stage sia in Italia che all'estero**.

Tutor universitario di tirocinio/stage curriculare d'ora innanzi detto Tutor stage: ha funzioni di collegamento tra il Docente tutor universitario interessato, lo studente, la realtà ospitante e il Servizio Stage e Placement ed assicura il coordinamento delle varie fasi dell'esperienza.

Realtà ospitante: può essere un'azienda agricola, un'impresa industriale, commerciale o di servizi, nonché un Ente Pubblico. Può trattarsi di impresa di proprietà o dove lo studente lavora. **Può avere sede in Italia o all'estero**. La realtà ospitante sigla con l'Università una convenzione standard per lo svolgimento di attività di stage. La realtà ospitante individua al proprio interno un **Responsabile Aziendale di Stage**.

Docente Tutor Universitario: è un docente al quale viene affidato il compito di organizzare sul piano didattico il singolo stage (gestione dei contatti con le realtà ospitanti, stesura del progetto formativo, verifica dell'attività svolta dal tirocinante e revisione della relazione finale).

CATEGORIA DI STAGE: STAGE CURRICULARE OBBLIGATORIO

L'esperienza di stage consente allo studente il conseguimento di CFU secondo le seguenti specificità:

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE

10 CFU (250 ore minime di stage);

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

- Curriculum in ***Scienze e Tecnologie Alimentari*** 7 CFU (175 ore minime di stage)
- Curriculum in ***Viticultura ed Enologia*** 7 CFU (175 ore minime di stage
- Curriculum in ***Food Production Management*** 6 CFU (150 ore minime di stage)

PROCEDURA:

1) Gli studenti, a partire dal 2° anno di corso, partecipano alle selezioni per l'assegnazione di uno stage:

- frequentando gli incontri di orientamento professionale organizzati dal Career Service obbligatori e preparatori allo stage curriculare che si svolgeranno nel corso del primo e del secondo semestre di ogni anno accademico;
- frequentando le info session che si svolgono nel primo e nel secondo semestre, nell'ambito dei quali il Tutor stage illustra le modalità di attivazione dello stage, le offerte di stage attive e i Docenti Tutor Universitari ad esse collegate; con apposito avviso sarà comunicato il relativo calendario;
- compilando debitamente il modulo di domanda corredato da CV secondo le indicazioni presenti nella pagina Stage – Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali sede di Piacenza-Cremona all'interno del sito dell'Università.

2) Scadenza per la presentazione della domanda di stage:

1° Aprile o il successivo 1° Ottobre

3) Tutor stage

Sede di Cremona

Dott. Mauro Crespi

e-mail: tutori.agrariastage-cr@unicatt.it

Sede di Piacenza

Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari Dott.ssa Erica Lo Nigro

e-mail: tutori.agrariastage-pc@unicatt.it

Corso di Laurea in Food Production Management Dott. Mauro Crespi

e-mail: mauro.crespi@unicatt.it

4) qualora uno studente indichi una preferenza tra le offerte di stage disponibili, il Tutor stage lo mette in contatto con il Docente Tutor Universitario. Negli altri casi, dopo ciascuna scadenza, il Tutor stage provvede a ripartire le richieste fra i Responsabili stage di settore in accordo alla prima preferenza espressa nella domanda di stage;
5) il Responsabile stage di settore per il quale lo studente ha espresso preferenza –, sentito lo studente ed i docenti del proprio Dipartimento - lo affida ad un Docente Tutor Universitario e comunica gli affidamenti al Tutor stage tramite e-mail;
6) il Tutor stage, usufruendo dei data base e degli altri strumenti informativi forniti dal Career Service, coordina l'attivazione dello stage collabora con i responsabili stage di settore ed i Docenti Tutor Universitari per lo svolgimento delle attività, in particolare:
   - contatta, qualora lo studente non si attivi, lo stagista per programmare l'attività di stage;
   - definisce con i responsabili stage di settore le modalità operative di contatto delle realtà ospitanti disponibili per evitare sovrapposizioni di richieste alle singole realtà, operando eventuali ridistribuzioni degli stagisti nelle diverse aree;
   - collabora con i responsabili stage di settore ed i tutor universitari alla individuazione, quando necessario, di nuove realtà ospitanti e alla raccolta delle informazioni necessarie per redigere la convenzione;
   - coadiuva i docenti tutor universitari nella stesura del programma di attività (obiettivi dello stage, contenuti, fasi, durata, impegno del tutor aziendale) in accordo con la realtà ospitante e lo studente. Nel programma di attività occorre precisare il numero di crediti previsti nel corso di laurea e gli eventuali crediti aggiuntivi richiesti per ampliare l'esperienza di stage;
7) il Tutor stage, dopo aver effettuato l'abbinamento tra studente, realtà ospitante e Docente Tutor Universitario, provvede all'attivazione dello stage attraverso il Portale Stage e Placement ed alla trasmissione allo studente dell'Agenda di stage, che deve essere compilata nel corso dell'attività di stage e controfirmata dal responsabile aziendale;
8) lo studente è obbligato a stendere una relazione relativa allo stage svolto, con l'ausilio del Docente Tutor Universitario, da utilizzare come prova finale;lo studente, almeno ogni 15 giorni, aggiorna il Docente Tutor Universitario e il Tutor stage in merito allo stato di avanzamento dell'esperienza di stage per consentire la verifica della corrispondenza con il programma di attività;
9) entro la settimana successiva alla conclusione dello stage lo studente consegna al Tutor stage l'Agenda di stage debitamente compilata e controfirmata dal responsabile aziendale;
10) al massimo entro 30 giorni dalla data prevista di laurea lo studente inoltra al Docente Tutor Universitario la relazione di stage tramite e-mail.

    L'inoltro, da parte dello studente attraverso il sito dell'Università Cattolica, della versione FINALE della relazione di stage, da effettuare entro e non oltre dieci giorni prima della data prevista di laurea, e la consegna dell'agenda di stage al Tutor stage rappresentano pre-requisiti indispensabili per l'assegnazione dei relativi CFU;

11) il Responsabile Aziendale di Stage è tenuto ad esprimere una valutazione sull'operato dello studente tramite la compilazione sul Portale Stage e Placement del questionario di valutazione dello stage per l'ente ospitante; è opportuno che possa esprimere un parere anche sulla relazione finale;

12) il Docente Tutor Universitario è tenuto ad esprimere una valutazione complessiva, tramite la compilazione di apposito attestato (allegato 8), circa il compiuto svolgimento dell'attività di stage, la relativa acquisizione di crediti formativi e l'operato dello studente;

13) le attività di Stage/Tirocinio curricolare con CFU, una volta completate e assolti tutti adempimenti in merito previsti dal regolamento stage del corso di laurea, dovranno essere verbalizzate con la stessa modalità di verbalizzazione degli esami di profitto, prendendo regolare iscrizione agli appelli nelle date stabilite;

14) il voto della prova finale tiene conto dei giudizi prima citati e valuta le capacità espositive; eventuali esperienze aggiuntive di stage, organizzate anche con l'ausilio della stessa università, svolte oltre a quella curriculare obbligatoria sopra regolamentata o comunque uno stage nettamente più impegnativo delle ore previste, potranno essere valorizzate, sino ad un massimo di 3 crediti e comunque per un totale di crediti di stage non superiore a 12, nel curriculum accademico dello studente a discrezione del Docente Tutor Universitario sentito il Docente di riferimento per le attività di tutorato/stage attingendo crediti fra quelli a libera scelta. Lo studente, per avvalersi di tale opportunità, deve indicare nella stesura del piano studi (secondo le scadenze previste) il numero totale di CFU che chiede siano assegnati allo stage;

15) fatto salvo quanto riportato nel capoverso di definizione della "Realtà ospitante", lo studente può svolgere una parte dello stage presso i Dipartimenti della Facoltà alle seguenti condizioni:
- che il tempo sia impegnato per analisi-valutazioni attinenti allo stage aziendale;
- che il tempo non superi il 20% del totale.

In ogni caso, il Docente Tutor Universitario avrà la responsabilità di tale scelta e dovrà attestare sull'agenda di stage le ore trascorse in Dipartimento;

16) gli studenti, che hanno aderito ad un programma di mobilità internazionale Erasmus od Overseas, possono ottenere il riconoscimento delle esperienze svolte secondo le seguenti modalità:
- lo studente Erasmus/Overseas che sostiene uno o più esami all'estero potrà sostituire lo stage concordando con il Docente Tutor Universitario una congrua attività di laboratorio e/o di tipo seminariale finalizzata alla stesura della relazione finale;
- lo studente Erasmus/Overseas che all'estero segue una ricerca con un tutor straniero a cui segue una relazione approvata dal Docente Tutor Universitario si vedrà riconosciuto lo stage e presenterà tale relazione al momento della seduta di laurea;

17) lo studente lavoratore può presentare domanda di riconoscimento dell'esperienza professionale nell'ambito dell'attività lavorativa come attività di stage. Affinché l'attività lavorativa possa essere valutata come attività di stage è necessario che:
- le mansioni previste dal contratto di lavoro siano adeguate e coerenti ai contenuti del Corso di Laurea;
- sia svolta mediante contratti a tempo determinato o autonomo o a tempo indeterminato per un monte ore almeno equivalente a quanto previsto per l'assegnazione dei CFU (1 CFU = 25 ore di impegno)

Gli studenti lavoratori che intendano accettare un contratto di lavoro a tempo determinato devono:

- richiedere espressamente via e-mail, prima dell'accettazione, l'avallo di un Docente Tutor Universitario, che approvi e valuti i contenuti della posizione oggetto del contratto stesso adeguati e coerenti ai contenuti del Corso di Laurea e adatti/utili alla realizzazione della "relazione di stage";
- trasmettere al Tutor stage la comunicazione relativa all'approvazione del Docente Tutor Universitario e contestualmente la copia del contratto di lavoro sottoscritto per

l'avallo del Docente di riferimento per le attività di tutorato/stage;
- trasmettere al Tutor stage entro 15 giorni dalla conclusione dell'attività lavorativa il modulo di richiesta di riconoscimento dell'attività stessa e la dichiarazione rilasciata dal datore di lavoro circa la tipologia di contratto in essere, contenente una descrizione dettagliata delle mansioni svolte e delle responsabilità ricoperte dallo studente;
- la domanda di riconoscimento dell'esperienza professionale nell'ambito dell'attività lavorativa come attività di stage è oggetto di valutazione insindacabile da parte della Commissione Didattica della Facoltà.

Gli studenti lavoratori autonomi o che abbiano in essere un contratto di lavoro a tempo indeterminato devono:

- presentare uno specifico progetto concordato con il Docente Tutor Universitario, che approvi e valuti i contenuti dell'attività lavorativa adeguati e coerenti ai contenuti del Corso di Laurea e adatti/utili alla realizzazione della "relazione di stage";
- trasmettere al Tutor stage il modulo di richiesta di riconoscimento dell'attività lavorativa e la dichiarazione rilasciata dal datore di lavoro circa la tipologia di contratto in essere, contenente una descrizione dettagliata delle mansioni svolte e delle responsabilità ricoperte dallo studente;
- la domanda di riconoscimento dell'esperienza professionale nell'ambito dell'attività lavorativa come attività di stage è oggetto di valutazione insindacabile da parte della Commissione Didattica della Facoltà.

18) su esclusiva proposta del *Docente Tutor Universitario*, in casi straordinari, il tirocinio curriculare può essere condotto presso i laboratori della Facoltà come "Altre Attività Formative". In tal caso la richiesta dovrà pervenire al *Career Service* dal *Docente Tutor Universitario* ed essere approvata prima dell'inizio delle attività, e si mantiene l'equivalenza 1 CFU = 25 ore.

La validazione della corrispondenza dei CFU previsti dal piano di studi dello studente per questa tipologia di attività vede i medesimi vincoli al punto 12). Per questa tipologia di attività è previsto che lo studente consegni al *Tutor Stage* entro la settimana successiva alla conclusione dell'esperienza l'agenda delle altre attività formative. Il documento deve essere debitamente compilato dallo studente e controfirmato dal *Docente Tutor Universitario*.

19) esperienze di stage e altre esperienze lavorative e/o formative extra universitarie, coerenti con il percorso universitario scelto dallo studente potranno essere riconosciute nell'ambito dei crediti formativi universitari "a scelta dello studente" previsti dai piani di studi delle Lauree Magistrali attivate da questa Facoltà, fino ad un massimo di 6 (sei) CFU. Si mantiene sempre l'equivalenza di 1 CFU = 25 ore di impegno. Prima dell'avvio di stage o di altre esperienze lavorative e/o formative, lo studente dovrà concordare l'attività da svolgere con un docente di riferimento e dovrà fornire allo stesso docente una dettagliata relazione scritta sull'attività svolta. Il parere sull'ammissibilità e il relativo giudizio di congruità del tipo di esperienza dovranno preventivamente essere espressi dalla Commissione per la didattica della Facoltà. La valutazione finale sarà approvata dal Consiglio di Facoltà su proposta del docente di riferimento.

Docente di riferimento per le attività di tutorato/stage Dott. TOMMASO FRIONI

Docente referente	Dipartimento	Ex istituto/area
Linda ARATA	Dipartimento di Economia agro-alimentare	Economia Agro-alimentare
Paola BATTILANI	Dipartimento di Scienze delle produzioni vegetali sostenibili (DI.PRO.VE.S.)	Patologia Vegetale
Gian Maria BEONE	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari per una filiera agroalimentare Sostenibile (DiSTAS)	Chimica Agraria e Ambientale
Matteo BUSCONI	Dipartimento di Scienze delle produzioni vegetali sostenibili (DI.PRO.VE.S.)	Genetica Vegetale
Fabrizio CAPPA	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari per una filiera agroalimentare Sostenibile (DiSTAS)	Microbiologia
Matteo GATTI	Dipartimento di Scienze delle produzioni vegetali sostenibili (DI.PRO.VE.S.)	Frutti-viticoltura
Milena LAMBRI	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari per una filiera agroalimentare Sostenibile (DiSTAS)	Enologia e Ingegneria Alimentare
Emanuele MAZZONI	Dipartimento di Scienze delle produzioni vegetali sostenibili (DI.PRO.VE.S.)	Entomologia
Antonio GALLO	Dipartimento di Scienze animali, della nutrizione e degli alimenti (DIANA)	Scienze degli Alimenti e Nutrizione
Fiorenzo PICCIOLI CAPPELLI	Dipartimento di Scienze animali, della nutrizione e degli alimenti (DIANA)	Zootecnica
Vincenzo TABAGLIO	Dipartimento di Scienze delle produzioni vegetali sostenibili (DI.PRO.VE.S.)	Agronomia

PIANI STUDIO D'UFFICIO

Vengono definiti gli insegnamenti assegnati d'ufficio per la copertura dei CFU a libera scelta per gli studenti dei Corsi di Laurea Triennale in caso di mancata presentazione degli stessi da parte degli studenti. In particolare, il prof. CAFFI propone per l'anno accademico 2026/27:

Laurea in Scienze e tecnologie agrarie (12 CFU disponibili come libera scelta):
Curriculum Scienze e tecnologie agrarie
Uso e riciclo delle biomasse AGRI-06/B 6 CFU (al 3° anno)
Meccanizzazione in agricoltura AGRI-04/B 6 CFU (al 3° anno)

Curriculum Viticoltura ed Enologia
Controllo qualità AGRI-07/A 6 CFU (3° anno)
Viticoltura II (Tecniche colturali) AGRI-03/A 6 CFU (3° anno)

Laurea in Scienze e tecnologie alimentari sede di Piacenza (18 CFU disponibili come libera scelta):
Curriculum Scienze e tecnologie alimentari
Commercializzazione e marketing dei prodotti agricoli e alimentari AGRI-01/A 6 CFU (al 3° anno)
Chimica e tecnologia dei prodotti animali AGRI-07/A 6 CFU (al 3° anno)
Enologia AGRI-07/A 6 CFU (al 3° anno)

Curriculum Viticoltura ed Enologia
Commercializzazione e marketing dei prodotti agricoli e alimentari AGRI-01/A 6 CFU (al 3° anno)
Controllo qualità (Enologia III) AGRI-07/A 6 CFU (al 3° anno)
Enologia II (Processi) AGRI-07/A 6 CFU (al 3° anno)

Curriculum Food Production Management
Fruits and Nuts AGRI-03/A 4 CFU (al 3° anno)
Food Marketing AGRI-01/A 4 CFU (al 3° anno)
Soil Health and Biodiversity AGRI-07/A 4 CFU (al 3° anno)

Laurea in Scienze e tecnologie alimentari sede di Cremona (18 CFU disponibili come libera scelta):
Marketing agro-alimentare AGRI-01/A 6 CFU (al 3° anno)
Tecnologia dei prodotti dolciari AGRI-07/A 6 CFU (al 3° anno)
Gestione delle Imprese Commerciali AGRI-01/A 6 CFU (al 3° anno)

ELENCO DEGLI INSEGNAMENTI E RELATIVI DOCENTI

Gli elenchi degli insegnamenti dell'offerta per l'a.a. 2025/2026, con i relativi nominativi dei docenti incaricati sono reperibili, aggiornati in tempo reale, sulle pagine web UCSC:
Programmi dei corsi, orari lezioni ed esami di profitto | Università Cattolica del Sacro Cuore - campus di Piacenza;
Programmi dei corsi, orari lezioni ed esami di profitto | Università Cattolica del Sacro Cuore - campus di Cremona;
Inoltre è possibile, nella pagina personale iCatt, alla sezione "Corsi", una volta definito il proprio piano di studio, visualizzare l'elenco degli insegnamenti associato con il nome del docente.

L'OFFERTA FORMATIVA DOPO LA LAUREA TRIENNALE

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN AGRICOLTURA SOSTENIBILE E DI PRECISIONE (LM-69)

Il corso di laurea magistrale in Agricoltura Sostenibile e di Precisione afferisce alla classe LM-69 (Scienze e tecnologie agrarie) ed è articolato in tre profili (Agricoltura sostenibile e di precisione, Zootecnia sostenibile e di precisione, Sustainable Viticolture and Enology). Il corso si propone di fornire agli studenti le basi culturali e gli strumenti scientifici e tecnici, per promuovere e sviluppare l'innovazione tecnologica e gestionale nei sistemi agrari e agro-zootecnici in un'ottica di sostenibilità ambientale ed economica delle produzioni.

Il profilo **Agricoltura sostenibile e di precisione** è un percorso formativo rivolto alla sostenibilità in agricoltura con un approccio fortemente interdisciplinare per affrontare tematiche moderne relative all'agricoltura di precisione e alla mitigazione del cambiamento climatico. Approfondisce gli aspetti relativi all'agro-ecologia, alla fisiologia vegetale e alla genomica; alla modellistica, alla sensoristica e all'automazione applicate alle coltivazioni erbacee, arboree e alla difesa delle colture; all'impiego sostenibile degli agro-chimici e alla sostenibilità economica delle imprese agricole. Il percorso, inoltre, offre insegnamenti riguardanti l'agricoltura biologica e le filiere non-alimentari.

Il profilo **Zootecnia sostenibile e di precisione** offre un percorso formativo interdisciplinare che sviluppa le competenze zootecniche integrate con le più moderne tecnologie di precisione e di sostenibilità economico-ambientale dei sistemi di allevamento. Gli insegnamenti riguardano la fisiologia animale e la genomica avanzata, l'adattamento ai cambiamenti climatici, il benessere animale, la nutrizione di precisione e la gestione sostenibile e circolare degli allevamenti. Offre, inoltre, elementi relativi alle costruzioni e agli impianti agro-zootecnici, alla gestione economica delle imprese, alla qualità dei prodotti di origine animale, alla foraggicoltura.

Il profilo **Sustainable Viticulture and Enology,** erogato in lingua inglese ed opzionabile anche in forma di Doppia Laurea (DD) con la Francia, affronta tematiche attuali focalizzate sulla fisiologia della vite applicata alla gestione del vigneto e attenta alle nuove sfide imposte dal cambio climatico; sull'enologia rivolta a integrare le tecniche enologiche con la composizione della matrice uva e con i mutevoli gusti dei consumatori; sui modelli epidemiologici e i sistemi di supporto alle decisioni per una difesa del vigneto; sugli approcci di "precisione" per un miglioramento sostenibile delle pratiche colturali, sulle tecniche di marketing, decisive per imporsi sui mercati globali e competitivi.

Per il conseguimento della laurea magistrale debbono essere acquisiti 120 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei due anni.

A ogni esame superato vengono attribuiti un numero di crediti e un voto (espresso in trentesimi).

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN AGRICOLTURA SOSTENIBILE E DI PRECISIONE (LM-69)

Profilo in Agricoltura sostenibile e di precisione

Piano studi per gli iscritti al I anno a.a. 2026/27

CODICI	PRIMO ANNO (Attivo nell'a.a. 2026/27)	CFU	Semestri
*74PC1	Teologia (corso seminariale)		II
IHO771	Statistica in agricoltura (STAT-01/A)	6	I
IIN324	Fondamenti di agricoltura di precisione	6	I
	- Mod. Sensoristica (AGRI-04/C: 3 cfu)		
	- Mod. Strumenti informatici per l'analisi del territorio (AGRI-04/C: 3 cfu)		
IHT615	Fisiologia vegetale e resilienza agli stress ambientali (BIOS-02/A)	6	I
IHW914	Estimo agro-ambientale e gestione aziendale	11	I
	- Mod. Estimo agro-ambientale e decisioni di investimento (AGRI-01/A 7 cfu)		
	- Mod. Gestione dell'impresa agricola (AGRI-01/A 4 cfu)		
IHO786	Genomica vegetale per l'agricoltura sostenibile (AGRI-06/A)	8	II
IHO787	Agricoltura e cambiamenti climatici	7	II
	- Mod. Agroecologia (AGRI-02/A: 4 cfu)		
	- Mod. Agrosistemi arborei (AGRI-03/A: 3 cfu)		
IIO788	Modellistica applicata alle produzioni vegetali	10	II
	- Mod. Colture erbacee (AGRI-02/A: 3 cfu)		
	- Mod. Colture arboree (AGRI-03/A: 3 cfu)		
	- Mod. Agenti patogeni e parassiti (AGRI-05/B: 4 cfu)		
	Libera scelta (*) °	0-10	II

CODICI	SECONDO ANNO (Attivo nell'a.a. 2027/28)	CFU
IHW913	Gestione sostenibile degli agro-chimici (AGRI-06/B)	9
IHO789	Difesa sostenibile e di precisione delle colture	12
	- Mod. Entomologia (AGRI-05/A: 6 cfu)	
	- Mod. Patologia (AGRI-05/B: 6 cfu)	
IHO790	Automazione in agricoltura e robotica (AGRI-04/B)	4
IIL003	Agricoltura di precisione	10
	- Mod. Coltivazioni erbacee e orticole (AGRI-02/A: 5 cfu)	
	- Mod. Frutticoltura e viticoltura (AGRI-03/A: 5 cfu)	
IIP561	Lingua inglese (English for Scientists) (ANGL-01/C)	2
IH1675	Seminari	1
	Libera scelta (*) °	0-10
	Tesi di laurea	18

(*) Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato nelle Lauree Magistrali presso l'Ateneo purché compatibile con il percorso formativo scelto. Tra i corsi a libera scelta sono consigliati i seguenti insegnamenti:

IHZ146	Microbiologia del sistema suolo-pianta (AGRI-08/A) (tace a.a. 2026/27)	5
IIF455	Filiere non alimentari e bioenergie (AGRI-02/A)	5
IIE980	Arboricoltura speciale (AGRI-03/A)	5
II0721	Orticoltura (AGRI-02/B) (tace a.a. 2026/27)	5

° Per il conseguimento della laurea di durata magistrale devono essere acquisiti 120 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei due anni.
Nell'ambito dei crediti formativi universitari, fino ad un massimo di 6 (sei) CFU a scelta dello studente, è possibile riconoscere attività di stage e le altre esperienze lavorative, e/o formative extra universitarie, previo accordo con il coordinatore del corso di laurea, coerenti con il percorso universitario scelto.

Piano studi per gli iscritti al II anno a.a. 2026/27

CODICI	PRIMO ANNO (Non attivo)	CFU	
*74PC1	Teologia (corso seminariale)		
IHO771	Statistica in agricoltura (SECS-S/01)	6	
IIN324	Fondamenti di agricoltura di precisione	6	
	- Mod. Sensoristica (AGR/10: 3 cfu)		
	- Mod. Strumenti informatici per l'analisi del territorio (AGR/10: 3 cfu)		
IHT615	Fisiologia vegetale e resilienza agli stress ambientali (BIO/04)	6	
IHW914	Estimo agro-ambientale e gestione aziendale	11	
	- Mod. Estimo agro-ambientale e decisioni di investimento (AGR/01 7 cfu)		
	- Mod. Gestione dell'impresa agricola (AGR/01 4 cfu)		
IHO786	Genomica vegetale per l'agricoltura sostenibile (AGR/07)	8	
IHO787	Agricoltura e cambiamenti climatici	7	
	- Mod. Agroecologia (AGR/02: 4 cfu)		
	- Mod. Agrosistemi arborei (AGR/03: 3 cfu)		
IIO788	Modellistica applicata alle produzioni vegetali	10	
	- Mod. Colture erbacee (AGR/02: 3 cfu)		
	- Mod. Colture arboree (AGR/03: 3 cfu)		
	- Mod. Agenti patogeni e parassiti (AGR/12: 4 cfu)		
	Libera scelta (*) °	0-10	

CODICI	SECONDO ANNO (Attivo nell'a.a. 2026/27)	CFU	Semestri
IHW913	Gestione sostenibile degli agro-chimici (AGR/13)	9	I
IHO789	Difesa sostenibile e di precisione delle colture	12	II
	- Mod. Entomologia (AGR/11: 6 cfu)		
	- Mod. Patologia (AGR/12: 6 cfu)		
IHO790	Automazione in agricoltura e robotica (AGR/09)	4	I
IIL003	Agricoltura di precisione	10	II
	- Mod. Coltivazioni erbacee e orticole (AGR/02: 5 cfu)		
	- Mod. Frutticoltura e viticoltura (AGR/03: 5 cfu)		
IIP561	Lingua inglese (English for Scientists) (L-LIN/12)	2	II
IH1675	Seminari	1	
	Libera scelta (*) °	0-10	
	Tesi di laurea	18	

(*) Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato nelle Lauree Magistrali presso l'Ateneo purché compatibile con il percorso formativo scelto. Tra i corsi a libera scelta sono consigliati i seguenti insegnamenti:

IHZ146	Microbiologia del sistema suolo-pianta (AGR/16) (tace a.a. 2026/27)	5
IIF455	Filiere non alimentari e bioenergie (AGR/02)	5
IIE980	Arboricoltura speciale (AGR/03)	5
II0721	Orticoltura (AGR/04) (tace a.a. 2026/27)	5

° Per il conseguimento della laurea di durata magistrale devono essere acquisiti 120 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei due anni.
Nell'ambito dei crediti formativi universitari, fino ad un massimo di 6 (sei) CFU a scelta dello studente, è possibile riconoscere attività di stage e le altre esperienze lavorative, e/o formative extra universitarie, previo accordo con il coordinatore del corso di laurea, coerenti con il percorso universitario scelto.

Profilo in Zootecnia sostenibile e di precisione

Piano studi per gli iscritti al I anno a.a. 2026/27

CODICI	PRIMO ANNO	CFU	Semestri
*74PC1	Teologia (corso seminariale)		II
IHO771	Statistica in agricoltura (STAT-01/A)	6	I
IHS119	Fondamenti di zootecnia di precisione	9	I
	- Mod. Applicazioni della sensoristica di precisione in zootecnia (AGRI-09/C: 3 cfu)		
	- Mod. Costruzioni rurali (AGRI-04/C: 3 cfu)		
	- Mod. Impianti e zootecnia di precisione (AGRI-04/C: 3 cfu)		
IHW914	Estimo agro-ambientale e gestione aziendale	11	I
	- Mod. Estimo agro-ambientale e decisioni di investimento (AGRI-01/A 7 cfu)		
	- Mod. Gestione dell'impresa agricola (AGRI-01/A 4 cfu)		
IIO777	Nutrizione animale di precisione	11	I e II
	- Mod. Valutazione nutrizionale degli alimenti (AGRI-09/B: 6 cfu)		I
	- Mod. Modelli nutrizionali e tecnica mangimistica (AGRI-09/B: 5 cfu)		II
IIO772	Fisiologia animale avanzata	8	II
	- Mod. Fisiologia e immunologia (AGRI-09/C: 5 cfu)		
	- Mod. Microbiota del tratto intestinale (AGRI-08/A: 3 cfu)		
IHO773	Genomica e miglioramento genetico (AGRI-09/A)	8	II
IIO774	Zootecnia e cambiamenti climatici	8	II
	- Mod. Genetica e adattamento (AGRI-09/A: 4 cfu)		
	- Mod. Adattamento e benessere animale (AGRI-09/C: 4 cfu)		
	Libera scelta (*) °		
	0-10	II	

CODICI	SECONDO ANNO (Attivo nell'a.a. 2027/28)	CFU
IHW966	Sistemi microbici per le produzioni lattiero-casearie (AGRI-08/A)	6
IHO781	Zootecnia di precisione: Monogastrici (AGRI-09/C)	8
IHO782	Zootecnia di precisione: Ruminanti (AGRI-09/C)	8
IHO780	Sostenibilità ambientale delle produzioni zootecniche (AGRI-09/B)	6
IIP561	Lingua inglese (English for Scientists) (ANGL-01/C)	2
IH1675	Seminari	1
	Libera scelta (*) °	0-10
	Tesi di laurea	18

(*) Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato nelle Lauree Magistrali presso l'Ateneo purché compatibile con il percorso formativo scelto. Tra i corsi a libera scelta sono consigliati i seguenti insegnamenti:

IHW967	Sistemi di produzione DOP e IGP e qualità dei prodotti di origine animale (AGRI-09/C)	5
IHS121	Management dell'allevamento e modellizzazione (AGRI-09/B) (tace a.a. 2026/27)	5
IH4559	Foraggicoltura (AGRI-02/A)	5
IHU953	Acquacoltura ed Allevamenti minori (AGRI-09/D) (tace a.a. 2026/27)	5

° Per il conseguimento della laurea di durata magistrale devono essere acquisiti 120 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei due anni.

Nell'ambito dei crediti formativi universitari, fino ad un massimo di 6 (sei) CFU a scelta dello studente, è possibile riconoscere attività di stage e le altre esperienze lavorative, e/o formative extra universitarie, previo accordo con il Coordinatore del Corso di Laurea coerenti con il percorso universitario scelto.

Piano studi per gli iscritti al II anno a.a. 2026/27

CODICI	PRIMO ANNO (Non attivo)	CFU	
*74PC1	Teologia (corso seminariale)		
IHO771	Statistica in agricoltura (SECS-S/01)	6	
IHS119	Fondamenti di zootecnia di precisione	9	
	- Mod. Applicazioni della sensoristica di precisione in zootecnia (AGR/19: 3 cfu)		
	- Mod. Costruzioni rurali (AGR/10: 3 cfu)		
	- Mod. Impianti e zootecnia di precisione (AGR/10: 3 cfu)		
IHW914	Estimo agro-ambientale e gestione aziendale	11	
	- Mod. Estimo agro-ambientale e decisioni di investimento (AGR/01 7 cfu)		
	- Mod. Gestione dell'impresa agricola (AGR/01 4 cfu)		
IIO777	Nutrizione animale di precisione	11	
	- Mod. Valutazione nutrizionale degli alimenti (AGR/18: 6 cfu)		
	- Mod. Modelli nutrizionali e tecnica mangimistica (AGR/18: 5 cfu)		
IIO772	Fisiologia animale avanzata	8	
	- Mod. Fisiologia e immunologia (AGR/19: 5 cfu)		
	- Mod. Microbiota del tratto intestinale (AGR/16: 3 cfu)		
IHO773	Genomica e miglioramento genetico (AGR/17)	8	
IIO774	Zootecnia e cambiamenti climatici	8	
	- Mod. Genetica e adattamento (AGR/17: 4 cfu)		
	- Mod. Adattamento e benessere animale (AGR/19: 4 cfu)		
	Libera scelta (*) °	0-10	

CODICI	SECONDO ANNO (Attivo nell'a.a. 2026/27)	CFU	Semestri
IHW966	Sistemi microbici per le produzioni lattiero-casearie (AGR/16)	6	I
IHO781	Zootecnia di precisione: Monogastrici (AGR/19)	8	I
IHO782	Zootecnia di precisione: Ruminanti (AGR/19)	8	I
IHO780	Sostenibilità ambientale delle produzioni zootecniche (AGR/18)	6	II
IIP561	Lingua inglese (English for Scientists) (L-LIN/12)	2	II
IH1675	Seminari	1	
	Libera scelta (*) °	0-10	II
	Tesi di laurea	18	

(*) Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato nelle Lauree Magistrali presso l'Ateneo purché compatibile con il percorso formativo scelto. Tra i corsi a libera scelta sono consigliati i seguenti insegnamenti:

IHW967	Sistemi di produzione DOP e IGP e qualità dei prodotti di origine animale (AGR/19)	5
IHS121	Management dell'allevamento e modellizzazione (AGR/18) (tace a.a. 2026/27)	5
IH4559	Foraggicoltura (AGR/02)	5
IHU953	Acquacoltura ed Allevamenti minori (AGR/20) (tace a.a. 2026/27)	5

° Per il conseguimento della laurea di durata magistrale devono essere acquisiti 120 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei due anni.

Nell'ambito dei crediti formativi universitari, fino ad un massimo di 6 (sei) CFU a scelta dello studente, è possibile riconoscere attività di stage e le altre esperienze lavorative, e/o formative extra universitarie, previo accordo con il Coordinatore del Corso di Laurea coerenti con il percorso universitario scelto.

Profilo in Sustainable Viticulture and Enology

Piano studi per gli iscritti al I anno a.a. 2026/27

CODICI	PRIMO ANNO (Attivo nell'a.a. 2026/27)	CFU	Semestri
*74PC8	Seminar on Theological Issues		II
IHQ515	Applied Statistics and Big Data Analytics (IINF-05/A)	6	I
IHK250	Vineyard Variability: Traditional and Precision approaches (AGRI-03/A)	7	I
IIG911	Advances in Enology (ICHI-02/A)	8	I
III424	Topics in Wine Marketing (ECON-07/A)	6	I
IIG910	Grape and Wine Biotechnology (AGRI-06/A)	8	II
IHQ516	Disease and Pest Management - Mod. Pathology (AGRI-05/B: 6 cfu) - Mod. Entomology (AGRI-05/A: 4 cfu)	10	II
IHQ517	Grapevine Varieties and Terroir (AGRI-03/A)	7	II
IIP561	Lingua inglese (English for scientists) (ANGL-01/C) (**)	2	II
	Libera scelta (*) °	0-12	I e II

(**) Riservato a studenti italiani; per gli studenti internazionali il corso sarà sostituito da:

IHM537	Italian civilization and language for international students (LIFI-01/A)	2	II

CODICI	SECONDO ANNO (Attivo nell'a.a. 2027/28)	CFU
IKG915	Topics in Enology (AGRI-07/A)	7
IHQ518	Environment and biota - Mod. Wine Microbiology (AGRI-08/A: 5 cfu) - Mod. Soil fertility and vine nutrition (AGRI-06/B: 4 cfu)	9
IHQ514	Automation and Robotics in Viticulture (AGRI-04/C)	7
IIG914	Applied Grapevine Ecophysiology (AGRI-03/A)	7
	Libera scelta (*) °	0-12
IHF472	Seminars	1
IHJ700	Soft skills	1
	Tesi di laurea	22

(*) Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato nelle Lauree Magistrali presso l'Ateneo purché compatibile con il percorso formativo scelto. Tra i corsi a libera scelta sono consigliati i seguenti insegnamenti:

IHS129	Wine economics and policy (AGRI-01/A)	6
IHQ818	Management of Organic Viticulture (AGRI-03/A)	6

° Per il conseguimento della laurea di durata magistrale devono essere acquisiti 120 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei due anni.

Nell'ambito dei crediti formativi universitari, fino ad un massimo di 6 (sei) CFU a scelta dello studente, è possibile riconoscere attività di stage e le altre esperienze lavorative, e/o formative extra universitarie, previo accordo con il Coordinatore del Corso di Laurea e coerenti con il percorso universitario scelto.

Piano studi per gli iscritti al II anno a.a. 2026/27

CODICI	PRIMO ANNO (Non attivo)	CFU
*74PC8	Seminar on Theological Issues	
IHQ515	Applied Statistics and Big Data Analytics (ING-INF/05)	6
IHK250	Vineyard Variability: Traditional and Precision approaches (AGR/03)	7
IIG911	Advances in Enology (ING-IND/25)	8
III424	Topics in Wine Marketing (SECS-P/08)	6
IIG910	Grape and Wine Biotechnology (AGR/07)	8
IHQ516	Disease and Pest Management - Mod. Pathology (AGR/12: 6 cfu) - Mod. Entomology (AGR/11: 4 cfu)	10
IHQ517	Grapevine Varieties and Terroir (AGR/03)	7
IIP561	Lingua inglese (English for scientists) (L-LIN/12) (**)	2
	Libera scelta (*) °	0-12

(**) Riservato a studenti italiani; per gli studenti internazionali il corso sarà sostituito da:

IHM537	Italian civilization and language for international students (L-FIL-LET/12)	2

CODICI	SECONDO ANNO (Attivo nell'a.a. 2026/27)	CFU	Semestri
IKG915	Topics in Enology (AGR/15)	7	I
IHQ518	Environment and biota	9	I
	- Mod. Wine Microbiology (AGR/16: 5 cfu)		
	- Mod. Soil fertility and vine nutrition (AGR/13: 4 cfu)		
IHQ514	Automation and Robotics in Viticulture (AGR/10)	7	II
IIG914	Applied Grapevine Ecophysiology (AGR/03)	7	II
	Libera scelta (*) °	0-12	I e II
IHF472	Seminars	1	
IHJ700	Soft skills	1	
	Tesi di laurea	22	

(*) Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato nelle Lauree Magistrali presso l'Ateneo purché compatibile con il percorso formativo scelto. Tra i corsi a libera scelta sono consigliati i seguenti insegnamenti:

IHS129	Wine economics and policy (AGR/01)	6
IHQ818	Management of Organic Viticulture (AGR/03)	6

° Per il conseguimento della laurea di durata magistrale devono essere acquisiti 120 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei due anni.

Nell'ambito dei crediti formativi universitari, fino ad un massimo di 6 (sei) CFU a scelta dello studente, è possibile riconoscere attività di stage e le altre esperienze lavorative, e/o formative extra universitarie, previo accordo con il Coordinatore del Corso di Laurea e coerenti con il percorso universitario scelto.

Profilo in Sustainable Viticulture and Enology
Piano studi per gli studenti outgoing coinvolti nel Double Degree con ESA (Angers, Francia)

Piano studi per gli iscritti al I anno a.a. 2026/27

CODICI	PRIMO ANNO (Attivo nell'a.a. 2026/27)	ECTS	Semester
*74PC8	Seminar on Theological Issues		II
IHK250	Vineyard Variability: Traditional and Precision approaches (AGRI-03/A)	7	I
IHQ518	Environment and biota	9	I
	- Mod. Wine Microbiology (AGRI-08/A: 5 cfu)		
	- Mod. Soil fertility and vine nutrition (AGRI-06/B: 4 cfu)		
IIG910	Grape and Wine Biotechnology (AGRI-06/A)	8	II
IHQ516	Disease and Pest Management	10	II
	- Mod. Pathology (AGRI-05/B: 6 cfu)		
	- Mod. Entomology (AGRI-05/A: 4 cfu)		
IIG914	Applied Grapevine Ecophysiology (AGRI-03/A)	7	II
IHQ514	Automation and Robotics in Viticulture (AGRI-04/C)	7	II
IIP561	Lingua inglese (English for scientists) (ANGL-01/C) (**)	2	II
IHF472	Seminars	1	
IHJ700	Soft skills	1	
	A libera scelta:		
IIG911	Advances in Enology (ICHI-02/A)	8	I

(**) Riservato a studenti italiani: per gli studenti internazionali il corso sarà sostituito da:

IHM537	Italian civilization and language for international students (LIFI-01/A)	2	II

CODICI	SECONDO ANNO (Attivo nell'a.a. 2027/28)	CFU
IHV733	Territorial identity of terroir wines (AGRI-03/A) (*)	7
IHV734	Applied research project (AGRI-03/A) (*)	6
IHV735	Applied Wine Marketing (ECON-07/A) (*)	6
IHV736	WSET level 3 Award Wines (AGRI-07/A) (*)	7
IHV737	Wine economics and business management (AGRI-01/A) (*)	6
	Tesi di laurea	28

(*) Insegnamenti attivati presso ESA (Angers, Francia)

Piano studi per gli iscritti al II anno a.a. 2026/27

CODICI	PRIMO ANNO (Non attivo)	ECTS
*74PC8	Seminar on Theological Issues	
IHK250	Vineyard Variability: Traditional and Precision approaches (AGR/03)	7
IHQ518	Environment and biota	9
	- Mod. Wine Microbiology (AGR/16: 5 cfu)	
	- Mod. Soil fertility and vine nutrition (AGR/13: 4 cfu)	
IIG910	Grape and Wine Biotechnology (AGR/07)	8
IHQ516	Disease and Pest Management	10
	- Mod. Pathology (AGR/12: 6 cfu)	
	- Mod. Entomology (AGR/11: 4 cfu)	
IIG914	Applied Grapevine Ecophysiology (AGR/03)	7
IHQ514	Automation and Robotics in Viticulture (AGR/10)	7
IIP561	Lingua inglese (English for scientists) (L-LIN/12)	2
IHF472	Seminars	1
IHJ700	Soft skills	1
	A libera scelta:	
IIG911	Advances in Enology (ING-IND/25)	8

CODICI	SECONDO ANNO (Attivo nell'a.a. 2026/27)	CFU
IHV733	Territorial identity of terroir wines (AGR/03) (*)	7
IHV734	Applied research project (AGR/03) (*)	6
IHV735	Applied Wine Marketing (SECS-P/08) (*)	6
IHV736	WSET level 3 Award Wines (AGR/15) (*)	7
IHV737	Wine economics and business management (AGR/01) (*)	6
	Tesi di laurea	28

(*) Insegnamenti attivati presso ESA (Angers, Francia)

Piano studi per gli studenti incoming coinvolti nel Double Degree con ESA (Angers, Francia)

Piano studi per gli iscritti al I anno a.a. 2026/27

CODICI	PRIMO ANNO (Attivo nell'a.a. 2026/27)	ECTS	Semester
*74PC8	Seminar on Theological Issues		II
IHV318	Berry development and ripening (AGRI-06/B) (*)	4	I
IHV319	Winemaking processes and techniques (AGRI-06/A) (*)	8	I
IHV320	Wine microbiology and analysis (AGRI-08/A) (*)	5	I
IHV321	Wine sensory analysis (ICHI-02/A) (*)	8	I
IHQ517	Grapevine Varieties and Terroir (AGRI-03/A)	7	II
IIQ516	Disease and Pest Management - Mod. Pathology (AGRI-05/B)	6	II
IIG914	Applied Grapevine Ecophysiology (AGRI-03/A)	7	II
IHQ514	Automation and Robotics in Viticulture (AGRI-04/C)	7	II
IHM537	Italian civilization and language for international students (LIFI-01/A) (**)	2	II
A libera scelta:			
IHQ818	Management of Organic Viticulture (AGRI-03/A)	6	II

(**) Riservato a studenti internazionali: per gli studenti italiani sarà sostituito da:

IIP561	Lingua inglese (English for scientists) (ANGL-01/C)	2	II

CODICI	SECONDO ANNO (Attivo nell'a.a. 2027/28)	CFU
IHV733	Territorial identity of terroir wines (AGRI-03/A) (*)	7
IHV735	Applied Wine Marketing (ECON-07/A) (*)	6
IHV736	WSET level 3 Award Wines (AGRI-07/A) (*)	7
IHV737	Wine economics and business management (AGRI-01/A) (*)	6
	A libera scelta:	
IIV734	Applied research project (AGRI-07/A) (*)	6
	Tesi di laurea	28

(*) Insegnamenti attivati presso ESA (Angers, Francia)

Piano studi per gli iscritti al II anno a.a. 2026/27

CODICI	PRIMO ANNO (Non attivo)	ECTS
*74PC8	Seminar on Theological Issues	
IHV318	Berry development and ripening (AGR/13) (*)	4
IHV319	Winemaking processes and techniques (AGR/07) (*)	8
IHV320	Wine microbiology and analysis (AGR/16) (*)	5
IHV321	Wine sensory analysis (ING-IND/25) (*)	8
IHQ517	Grapevine Varieties and Terroir (AGR/03)	7
IIQ516	Disease and Pest Management	6
	- Mod. Pathology (AGR/12)	
IIG914	Applied Grapevine Ecophysiology (AGR/03)	7
IHQ514	Automation and Robotics in Viticulture (AGR/10)	7
IHM537	Italian civilization and language	2
	for international students (L-FIL-LET/12) (**)	
	A libera scelta:	
IHQ818	Management of Organic Viticulture (AGR/03)	6

(**) Riservato a studenti internazionali

CODICI	SECONDO ANNO (Attivo nell'a.a. 2026/27)	CFU
IHV733	Territorial identity of terroir wines (AGR/03) (*)	7
IHV735	Applied Wine Marketing (SECS-P/08) (*)	6
IHV736	WSET level 3 Award Wines (AGR/15) (*)	7
IHV737	Wine economics and business management (AGR/01) (*)	6
	A libera scelta:	
IIV734	Applied research project (AGR/15) (*)	6
	Tesi di laurea	28

(*) Insegnamenti attivati presso ESA (Angers, Francia)

Prova finale

La prova finale deve essere sostenuta mediante la presentazione di una tesi sperimentale elaborata in modo originale dallo studente, sotto la guida di un relatore. La tesi può essere svolta presso prestigiosi Atenei e Centri di Ricerca Internazionali. L'elaborato della tesi è una fase molto importante nel curriculum della laurea magistrale. La rilevanza riguarda sia la metodologia scientifica, che nella tesi viene applicata a un tema di ricerca, sia la valenza tecnico-professionale, che può orientare lo studente alle successive scelte di lavoro.

Dopo la laurea

Il laureato magistrale in Agricoltura sostenibile e di precisione svolge attività di direzione, pianificazione, gestione, controllo e formazione relativamente alle produzioni vegetali e animali. I settori del mondo del lavoro interessati all'inserimento del laureato magistrale in Agricoltura sostenibile e di precisione sono: la libera professione dopo aver sostenuto gli esami di Stato per accedere alla sezione A dell'Albo dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali; le produzioni agrarie e zootecniche; le aziende che producono mezzi tecnici o erogano servizi per l'agricoltura e quelle di trasformazione dei prodotti agricoli; le amministrazioni pubbliche (Ministeri, Assessorati Regionali, Associazioni di categoria, Servizi fitosanitari, organismi nazionali e internazionali governativi e non governativi); gli enti pubblici, tramite procedura concorsuale, e privati che svolgono attività di ricerca nel settore agro-alimentare. Il laureato potrà accedere all'insegnamento secondario se avrà crediti in numero sufficiente in opportuni gruppi di settori e potrà partecipare alle prove di ammissione per i percorsi di formazione.

Per il laureato magistrale con un **profilo in Agricoltura sostenibile e di precisione** gli sbocchi professionali più specifici sono: nelle aziende di produzione, trasformazione e commercializzazione del settore agro-alimentare; nelle aziende sementiere, agrochimiche, biotecnologiche, vivaistiche e nelle bioraffinerie; nelle imprese assicurative operanti in campo agricolo per la difesa da avversità atmosferiche, parassiti e patogeni; nelle aziende di servizi, pubbliche e private, che svolgono assistenza tecnica e consulenza per i sistemi di agricoltura sostenibile; nei laboratori pubblici e privati che svolgono analisi diagnostiche sui terreni, le acque e sui prodotti agricoli.

Per il laureato magistrale con un **profilo in Zootecnia sostenibile e di precisione** gli sbocchi occupazionali più specifici sono presso: aziende di produzione, trasformazione (caseifici e industrie lattiero-casearie) e commercializzazione del settore agro-zootecnico; imprese per servizi zootecnici e associazioni di razza; imprese assicurative operanti in campo zootecnico; aziende di servizi, pubbliche e private, che svolgono assistenza tecnica e consulenza per il settore zootecnico; nei laboratori pubblici e privati che svolgono analisi diagnostiche e sulla qualità delle produzioni. Le competenze acquisite offrono particolare visibilità e capacità per impieghi in aziende che operano in campo internazionale.

Per il laureato magistrale con un **profilo in Sustainable Viticolture and Enology** gli sbocchi occupazionali più specifici sono: nelle aziende con compiti di progettazione e gestione del vigneto, comprendendo anche i delicati temi relativi alla difesa fitosanitaria; nelle cantine con compiti di gestione e orientamento delle tecniche di vinificazione per il conseguimento di vini della qualità desiderata; nella filiera viti-enologica per curare aspetti legati alla presentazione del prodotto e al marketing e per introdurre soluzioni tecnologiche di alto livello (es. tecniche di viticoltura di precisione o applicazione di sistemi di supporto alle decisioni); nelle organizzazioni sindacali e/o di categoria con funzioni di assistenza tecnica ai viticoltori e/o di "policy making"; nei laboratori e nelle società di servizi per l'attività analitica e di supporto tecnico alle attività connesse ai controlli in regime DOC e DOCG. Il profilo, poiché erogato interamente in lingua inglese, offre inoltre particolare visibilità e capacità per la collocazione sul mercato del lavoro internazionale.

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (LM-70)

Il corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari afferisce alla classe LM-70 (Scienze e tecnologie alimentari).

Il corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate e di formare capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro–alimentare e di garanzia della sicurezza e qualità degli alimenti.

Per perseguire questi obiettivi, il corso approfondisce le tematiche riguardanti la valutazione della qualità chimica, fisica, microbiologica, nutrizionale e sensoriale dei prodotti alimentari nonché la conduzione e la gestione di processi produttivi nel segno delle moderne norme procedurali in termini di qualità e sicurezza e dell'economia d'impresa. Il corso fornisce le competenze per effettuare una scelta razionale dei processi e delle fasi di trasformazione più idonee per una moderna produzione alimentare e/o somministrazione degli alimenti. In particolare, va sottolineata la forte connotazione interdisciplinare del corso di studio, tale da consentire al laureato magistrale di poter operare in un comparto come quello alimentare spiccatamente multidisciplinare e dinamico, in contesti spesso fortemente innovativi e in prospettive anche estremamente mutevoli. Il percorso formativo è strutturato in due profili con un primo anno in comune che prevede l'approfondimento di alcune tematiche in genere affrontate in modo basilare in corsi di studio triennali e riguardanti gli aspetti biologici, tecnologici, normativi e nutrizionali degli alimenti. Al secondo anno il profilo in Scienze e tecnologie alimentari approfondisce aspetti legati al confezionamento alimentare, alle certificazioni di qualità, all'analisi sensoriale e alla gestione della presenza di additivi e contaminanti nei prodotti alimentari, mentre il profilo in Food Safety, erogato in lingua inglese, approfondisce aspetti legati all'analisi, valutazione e gestione del rischio per la sicurezza alimentare.

Per il conseguimento della laurea magistrale devono essere acquisiti 120 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei due anni.

Ad ogni esame superato vengono attribuiti un numero di crediti e un voto (espresso in trentesimi).

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (LM-70)

Profilo Tecnologie alimentari

Piano studi per gli iscritti al I anno a.a. 2026/27

CODICI	PRIMO ANNO (Attivo nell'a.a. 2026/27)	CFU	Semestri
*74PC1	Teologia (corso seminariale)		II
II2321	Biometria (IINF-05/A)	6	I
IHW929	Chimica e biochimica degli alimenti (AGRI-06/B)	9	I
IHW930	Sistemi microbici nell'industria alimentare (AGRI-08/A)	8	I
IHW931	Aspetti nutrizionali nell'innovazione alimentare (MEDS-08/C)	6	I
IHW932	Ottimizzazione e gestione dei processi dell'industria alimentare (AGRI-07/A)	8	II
IHW934	Analisi sensoriale e consumer science (AGRI-07/A)	4	II
IHW935	Tecnologie avanzate dei prodotti alimentari: - Mod. Prodotti animali (AGRI-07/A: 6 cfu) - Mod. Prodotti vegetali (AGRI-07/A: 5 cfu)	11	II
	Libera scelta *	0-12	II
IHJ700	Soft skills	1	

CODICI	SECONDO ANNO (Attivo nell'a.a. 2027/28)	CFU
IHW970	Confezionamento e Shelf-life degli alimenti (AGRI-07/A)	6
IHW971	Economia e qualità nel sistema alimentare - Mod. Gestione della qualità e delle certificazioni (AGRI-07/A: 5 cfu) - Mod. Economia e management delle imprese alimentari (AGRI-01/A: 4 cfu)	9
IHW972	Funghi utili, dannosi e micotossigeni nelle produzioni alimentari (AGRI-05/B)	5
IHW973	Laboratorio di Food Design (AGRI-07/A)	6
IHP561	Lingua Inglese (English for Scientists) (ANGL-01/C)	3
	Libera scelta *	0-12
	Tesi di laurea	26

*** Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato nelle Lauree Magistrali presso l'Ateneo purché compatibile con il percorso formativo scelto. Tra i corsi a libera scelta sono consigliati i seguenti insegnamenti:**

IHW975	Misura e certificazione della sostenibilità nelle imprese alimentari (AGRI-06/B)	6
IHW974	Metodiche analitiche avanzate (AGRI-07/A)	6

Piano studi per gli iscritti al II anno a.a. 2026/27

CODICI	PRIMO ANNO (Non attivo)	CFU
*74PC1	Teologia (corso seminariale)	
II2321	Biometria (ING-INF/05)	6
IHW929	Chimica e biochimica degli alimenti (AGR/13)	9
IHW930	Sistemi microbici nell'industria alimentare (AGR/16)	8
IHW931	Aspetti nutrizionali nell'innovazione alimentare (MED/49)	6
IHW932	Ottimizzazione e gestione dei processi dell'industria alimentare (AGR/15)	8
IHW934	Analisi sensoriale e consumer science (AGR/15)	4
IHW935	Tecnologie avanzate dei prodotti alimentari: - Mod. Prodotti animali (AGR/15: 6 cfu) - Mod. Prodotti vegetali (AGR/15: 5 cfu)	11
	Libera scelta *	0-12
IHJ700	Soft skills	1

CODICI	SECONDO ANNO (Attivo nell'a.a. 2026/27)	CFU	Semestri
IHW970	Confezionamento e Shelf-life degli alimenti (AGR/15)	6	I
IHW971	Economia e qualità nel sistema alimentare	9	I e II
	- Mod. Gestione della qualità e delle certificazioni (AGR/15: 5 cfu)		I

	- Mod. Economia e management delle imprese alimentari (AGR/01: 4 cfu)		II
IHW972	Funghi utili, dannosi e micotossigeni nelle produzioni alimentari (AGR/12)	5	I
IHW973	Laboratorio di Food Design (AGR/15)	6	I
IHP561	Lingua Inglese (English for Scientists) (L-LIN/12)	3	II
	Libera scelta *	0-12	II
	Tesi di laurea	26	

*** Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato nelle Lauree Magistrali presso l'Ateneo purché compatibile con il percorso formativo scelto. Tra i corsi a libera scelta sono consigliati i seguenti insegnamenti:**

IHW975	Misura e certificazione della sostenibilità nelle imprese alimentari (AGR/13)	6
IHW974	Metodiche analitiche avanzate (AGR/15)	6

Profilo Food Safety

Piano studi per gli iscritti al I anno a.a. 2026/27

CODICI	**PRIMO ANNO (Attivo nell'a.a. 2026/27)**	**CFU**	**Semestri**
*74PC1	Teologia (corso seminariale)		II
II2321	Biometria (IINF-05/A)	6	II
IHW929	Chimica e biochimica degli alimenti (AGRI-06/B)	9	I
IHW930	Sistemi microbici nell'industria alimentare (AGRI-08/A)	8	I
IHW931	Aspetti nutrizionali nell'innovazione alimentare (MEDS-08/C)	6	I
IHW932	Ottimizzazione e gestione dei processi dell'industria alimentare (AGRI-07/A)	8	II
IHW934	Analisi sensoriale e consumer science (AGRI-07/A)	4	II
IHW935	Tecnologie avanzate dei prodotti alimentari: - Mod. Prodotti animali (AGRI-07/A: 6 cfu) - Mod. Prodotti vegetali (AGRI-07/A: 5 cfu)	11	II
IHW936	Lingua inglese (English for scientists) (ANGL-01/C)°°	1	II
	Libera scelta ** °	0-12	II
°° Riservato a studenti italiani; per gli studenti internazionali il corso sarà sostituito da:			
IIM537	Italian civilization and language for international students (LIFI-01/A)	1	II

CODICI	**SECONDO ANNO (Attivo nell'a.a. 2027/28)**	**CFU**
IIN353	Risk Analysis of regulated products - Mod. Food Additives and Enzymes (AGRI-08/A: 3 cfu) - Mod. Plant new genomic technologies (AGRI-06/A: 3 cfu)	6
IHN356	Mitigation of risk in food production (AGRI-07/A)	6
IHN355	Emerging risks (AGRI-08/A)	6
IHP901	Mitigation of process-related toxicants (CHEM-07/B)	6
IH1675	Seminari *	1
	Libera scelta **	0-12
	Tesi di laurea	30

* I CFU possono essere acquisiti frequentando Seminari programmati dalla Facoltà

**** Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato nelle Lauree Magistrali presso l'Ateneo purché compatibile con il percorso formativo scelto. Tra i corsi a libera scelta sono consigliati i seguenti insegnamenti:**

IHZ147	Psychology of Risk perception and behavioural change (PSIC-03/B)	6
IHO094	Agri-food Authenticity and Fraud (AGRI-06/B)	6

° Per il conseguimento della laurea di durata magistrale devono essere acquisiti 120 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei due anni.
Nell'ambito dei crediti formativi universitari, fino ad un massimo di 6 (sei) CFU a scelta dello studente, è possibile riconoscere attività di Collaborative Online Interactive Learning (COIL), stage e altre esperienze lavorative, e/o formative extra universitarie, previo accordo con il Coordinatore del Corso di Laurea coerenti con il percorso universitario scelto

Piano studi per gli iscritti al II anno a.a. 2026/27

CODICI	PRIMO ANNO (Non attivo)	CFU
*74PC1	Teologia (corso seminariale)	
IH2321	Biometria (SECS-S/01)	6
IHW929	Chimica e biochimica degli alimenti (AGR/13)	9
IHW930	Sistemi microbici nell'industria alimentare (AGR/16)	8
IHW931	Aspetti nutrizionali nell'innovazione alimentare (MED/49)	6
IHW932	Ottimizzazione e gestione dei processi dell'industria alimentare (AGR/15)	8
IHW934	Analisi sensoriale e consumer science (AGR/15)	4
IHW935	Tecnologie avanzate dei prodotti alimentari:	11
	- Mod. Prodotti animali (AGR/15: 6 cfu)	
	- Mod. Prodotti vegetali (AGR/15: 5 cfu)	
	Libera scelta ** °	0-12
IHW936	Lingua inglese (English for scientists) (L-LIN/12) °°	1
°° Riservato a studenti italiani; per gli studenti internazionali il corso sarà sostituito da:		
IIM537	Italian civilization and language for international students (L-FIL-LET/12)	1

CODICI	SECONDO ANNO (Attivo nell'a.a. 2026/27)	CFU	Semestri
IIN353	Risk Analysis of regulated products	6	I e II
	- Mod. Food Additives and Enzymes (AGR/16: 3 cfu)		I
	- Mod. Plant new genomic technologies (AGR/07: 3 cfu)		II
IHN356	Mitigation of risk in food production (AGR/15)	6	I
IHN355	Emerging risks (AGR/16)	6	I
IHP901	Mitigation of process-related toxicants (CHIM/10)	6	I
IH1675	Seminari *	1	II
	Libera scelta ** °	0-12	II
	Tesi di laurea	30	

* I CFU possono essere acquisiti frequentando Seminari programmati dalla Facoltà

**** Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato nelle Lauree Magistrali presso l'Ateneo purché compatibile con il percorso formativo scelto. Tra i corsi a libera scelta sono consigliati i seguenti insegnamenti:**

IHZ147	Psychology of Risk perception and behavioural change (M-PSI/06)	6
IHO094	Agri-food Authenticity and Fraud (AGR/13)	6

° Per il conseguimento della laurea di durata magistrale devono essere acquisiti 120 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei due anni.
Nell'ambito dei crediti formativi universitari, fino ad un massimo di 6 (sei) CFU a scelta dello studente, è possibile riconoscere attività di Collaborative Online Interactive Learning (COIL), stage e altre esperienze lavorative, e/o formative extra universitarie, previo accordo con il Coordinatore del Corso di Laurea coerenti con il percorso universitario scelto.

Prova finale

La prova finale deve essere sostenuta mediante la presentazione di una tesi sperimentale elaborata in modo originale dallo studente, sotto la guida di un relatore. La tesi può essere svolta presso prestigiosi Atenei e Centri di Ricerca Internazionali. L'elaborato della tesi è una fase molto importante nel curriculum della laurea magistrale. La rilevanza riguarda sia la metodologia scientifica, che nella tesi viene applicata a un tema di ricerca, sia la valenza tecnico-professionale, che può orientare lo studente alle successive scelte di lavoro.

Dopo la laurea

Il laureato magistrale in Agricoltura sostenibile e di precisione svolge attività di direzione, pianificazione, gestione, controllo e formazione relativamente alle produzioni vegetali e animali. I settori del mondo del lavoro interessati all'inserimento del laureato magistrale in Agricoltura sostenibile e di precisione sono: la libera professione dopo aver sostenuto gli esami di Stato per accedere alla sezione A dell'Albo dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali; le produzioni agrarie e zootecniche; le aziende che producono mezzi tecnici o erogano servizi per l'agricoltura e quelle di trasformazione dei prodotti agricoli; le amministrazioni pubbliche (Ministeri, Assessorati Regionali, Associazioni di categoria, Servizi fitosanitari, organismi nazionali e internazionali governativi e non governativi); gli enti pubblici, tramite procedura concorsuale, e privati che svolgono attività di ricerca nel settore agro-alimentare. Il laureato potrà accedere all'insegnamento secondario se avrà crediti in numero sufficiente in opportuni gruppi di settori e potrà partecipare alle prove di ammissione per i percorsi di formazione.

Per il laureato magistrale con un **profilo in Agricoltura sostenibile e di precisione** gli sbocchi professionali più specifici sono: nelle aziende di produzione, trasformazione e commercializzazione del settore agro-alimentare; nelle aziende sementiere, agrochimiche, biotecnologiche, vivaistiche e nelle bioraffinerie; nelle imprese assicurative operanti in campo agricolo per la difesa da avversità atmosferiche, parassiti e patogeni; nelle aziende di servizi, pubbliche e private, che svolgono assistenza tecnica e consulenza per i sistemi di agricoltura sostenibile; nei laboratori pubblici e privati che svolgono analisi diagnostiche sui terreni, le acque e sui prodotti agricoli.

Per il laureato magistrale con un **profilo in Zootecnia sostenibile e di precisione** gli sbocchi occupazionali più specifici sono presso: aziende di produzione, trasformazione (caseifici e industrie lattiero-casearie) e commercializzazione del settore agro-zootecnico; imprese per servizi zootecnici e associazioni di razza; imprese assicurative operanti in campo zootecnico; aziende di servizi, pubbliche e private, che svolgono assistenza tecnica e consulenza per il settore zootecnico; nei laboratori pubblici e privati che svolgono analisi diagnostiche e sulla qualità delle produzioni. Le competenze acquisite offrono particolare visibilità e capacità per impieghi in aziende che operano in campo internazionale.

Per il laureato magistrale con un **profilo in Sustainable Viticolture and Enology** gli sbocchi occupazionali più specifici sono: nelle aziende con compiti di progettazione e gestione del vigneto, comprendendo anche i delicati temi relativi alla difesa fitosanitaria; nelle cantine con compiti di gestione e orientamento delle tecniche di vinificazione per il conseguimento di vini della qualità desiderata; nella filiera viti-enologica per curare aspetti legati alla presentazione del prodotto e al marketing e per introdurre soluzioni tecnologiche di alto livello (es. tecniche di viticoltura di precisione o applicazione di sistemi di supporto alle decisioni); nelle organizzazioni sindacali e/o di categoria con funzioni di assistenza tecnica ai viticoltori e/o di "policy making"; nei laboratori e nelle società di servizi per l'attività analitica e di supporto tecnico alle attività connesse ai controlli in regime DOC e DOCG. Il profilo, poiché erogato interamente in lingua inglese, offre inoltre particolare visibilità e capacità per la collocazione sul mercato del lavoro internazionale.

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN FOOD PROCESSING: INNOVATION AND TRADITION (LM70)

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN FOOD PROCESSING: INNOVATION AND TRADITION (LM-70)

Il corso di laurea magistrale in Food processing: innovation and tradition afferisce alla classe LM-70 (Scienze e tecnologie alimentari) ed è interamente erogato in lingua inglese.

Questo corso di laurea magistrale si propone lo scopo di formare tecnologi per la filiera agro-alimentare e di formare capacità professionali a livello internazionale nelle funzioni dirigenziali e manageriali per la produzione, lo sviluppo e l'innovazione, la garanzia della sicurezza e della qualità, e la sostenibilità ambientale degli alimenti.

Per perseguire questi obiettivi, il corso approfondisce argomenti di chimica, reologia, microbiologia, qualità nutrizionale e percepita dei prodotti alimentari, con una prospettiva di tipo industriale, ovvero finalizzandoli alla creazione di una capacità di gestione globale dei processi produttivi, che devono tenere sempre più conto sia del bisogno di costante innovazione, sia dell'impatto ambientale, che delle esigenze di tipo economico.

Seguono approfondimenti dedicati alla digitalizzazione della filiera alimentare, alla realizzazione e validazione di packaging innovativi, all'ottimizzazione dei processi produttivi (inclusi tools di AI), sia dal punto di vista tecnologico che ambientale.

L'orizzonte del corso è quello internazionale, per essere in linea con il sistema produttivo agro-alimentare nazionale e globale, ormai globalizzato e che ha nell'esportazione un suo punto di forza.

L'approccio di studio è multidisciplinare, particolarmente necessario nel food system, includendo tanto l'innovazione di prodotto quanto aspetti più applicativi, e realizzato anche grazie alla presenza di impianti pilota presenti nel nuovo Campus di Cremona –Santa Monica.

Per il conseguimento della laurea magistrale devono essere acquisiti 120 crediti formativi universitari (CFU) ripartiti nei due anni.

Ad ogni esame superato vengono attribuiti un numero di crediti e un voto (espresso in trentesimi).

Il Corso prevede la possibilità, per un selezionato numero di studenti, di avere un percorso di doppia laurea (double degree) con Institut Supérieur d'Agriculture et d'Agroalimentaire Rhône-Alpes (ISARA) con sede a Lione, o, in corso di definizione, con la Murdoch University con sede a Perth, Australia.

Questi studenti dovranno seguire il piano studi specifico, riportato nelle pagine seguenti.

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN FOOD PROCESSING: INNOVATION AND TRADITION (LM70)

Piano studi per gli iscritti al I anno a.a. 2026/27

CODICI	PRIMO ANNO (Attivo nell'a.a. 2026/27)	CFU	Semestri
*74CR9	Seminar on Teologicale Issues		I
IRN047	Physical chemistry and biochemistry of food - Mod. Physical chemistry of food (CHEM-07/B: 7 cfu) - Mod. Biochemistry of food (AGRI-06/B: 4 cfu)	11	I
IMN046	Food microbiology - Mod. Food microbiology for food production (AGRI-08/A: 6 cfu) - Mod. Food microbiological safety (AGRI-08/A: 5 cfu)	11	I
IRF467	Management basics (ECON-07/A)	5	I
IMX008	Nutrition and Functional Foods (MEDS-08/C)	3	I
IRN048	Raw materials - Mod. Grains and vegetables (AGRI-02/A: 3 cfu) - Mod. Fruit science (AGRI-03/A: 3 cfu) - Mod. Animal products (AGRI-09/C: 3 cfu)	9	II
IRN044	Food technology and plants (ICHI-02/A)	9	II
IMN043	Food quality assurance and international certifications (AGRI-07/A)	5	II
IMM537	Italian civilisation and language for international students (LIFI-01/A) *	1	I
	Free choice courses (°)	0-10	I-II

CODICI	SECONDO ANNO (Attivo nell'a.a. 2027/28)	CFU
IMN042	Food processing (AGRI-07/A)	10
IMN041	Innovation in food packaging (AGRI-07/A)	5
IRN040	Process control and digitalization in food industry (ICHI-02/A)	5
IMX009	Agri-food economics and policy (AGRI-01/A)	5
IMP562	Soft skill	1
	Free choice courses	0-10
	Graduation thesis	30

Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato in lingua inglese presso l'Ateneo, la Facoltà suggerisce di completare il piano studi scegliendo tra i seguenti insegnamenti:

IMN320	Food consumer psychology and market intelligence (PSIC-03/B)	5	I
IMP501	Introduction to sustainability of the food system (AGRI-06/B)	5	I
IMN322	Food footprint: the environmental impact of the agro food chain (AGRI-06/B)	5	II
IMW557	Artificial intelligence for the agri-food system (ECON-07/A)	5	II

° Gli studenti che intenderanno iscriversi al II anno al programma Double Degree dovranno inserire a piano studi al I anno, l'insegnamento di: IMP501 Introduction to sustainability of the food system (AGRI-06/B) 5 cfu, seguibile anche al II semestre. In caso di mancata ammissione al programma Double Degree, gli studenti dovranno prevedere di inserire a Piano Studi per il II anno un esame a scelta da 5 CFU.

* Riservato a studenti Internazionali; per gli studenti italiani il corso sarà sostituito da IMZ159 Public speaking for scientists (ANGL-01/C)

Gli studenti che lo desiderano potranno inoltre scegliere altre Soft skills oltre a quelle previste dal piano studi, come crediti sovrannumerari

Piano studi per gli iscritti al II anno a.a. 2026/27

CODICI	PRIMO ANNO (Non attivo)	CFU
*74CR9	Seminar on Theological Issues	
IRN047	Physical chemistry and biochemistry of food	11
	- Mod. Physical chemistry of food (CHIM/10: 7 cfu)	
	- Mod. Biochemistry of food (AGR/13: 4 cfu)	
IMN046	Food microbiology	11
	- Mod. Food microbiology for food production (AGR/16: 6 cfu)	
	- Mod. Food microbiological safety (AGR/16: 5 cfu)	
IRF467	Management basics (SECS-P/08)	5
IMX008	Nutrition and Functional Foods (MED/49)	3
IRN048	Raw materials	9
	- Mod. Grains and vegetables (AGR/02: 3 cfu)	
	- Mod. Fruit science (AGR/03: 3 cfu)	
	- Mod. Animal products (AGR/19: 3 cfu)	
IRN044	Food technology and plants (ING-IND/25)	9
IMN043	Food quality assurance and international certifications (AGR/15)	5
IMM537	Italian civilisation and language for international students (L-FIL-LET/12) *	1
	Free choice courses (°)	0-10

CODICI	SECONDO ANNO (Attivo nell'a.a. 2026/27)	CFU	Semestri
IMN042	Food processing (AGR/15)	10	I
IRN041	Innovation in food packaging (AGR/15)	5	I
IRN040	Process control and digitalization in food industry (ING-IND/25)	5	I
IMX009	Agri-food economics and policy (AGR/01)	5	I
IMP562	Soft skill	1	I
	Free choice courses	0-10	I-II
	Graduation thesis	30	

Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato in lingua inglese presso l'Ateneo, la Facoltà suggerisce di completare il piano studi scegliendo tra i seguenti insegnamenti:

IMN322	Food footprint: the environmental impact of the agro food chain (AGR/13)	5	II
IMN320	Food consumer psychology and market intelligence (M-PSI/06)	5	I
IMP501	Introduction to sustainability of the food system (AGR/13)	5	I
IMW557	Artificial intelligence for the agri-food system (SECS-P/08)	5	II

° Gli studenti che intenderanno iscriversi al II anno al programma Double Degree dovranno inserire a piano studi al I anno, l'insegnamento di: IMP501 Introduction to sustainability of the food system (AGR/13) 5 cfu, seguibile anche al II semestre. In caso di mancata ammissione al programma Double Degree, gli studenti dovranno prevedere di inserire a Piano Studi per il II anno un esame a scelta da 5 CFU.

* Riservato a studenti Internazionali; per gli studenti italiani il corso sarà sostituito da IMZ159 Public speaking for scientists (L-LIN/12)

Gli studenti che lo desiderano potranno inoltre scegliere altre Soft skills oltre a quelle previste dal piano studi, come crediti sovrannumerari

Piano studi per gli studenti incoming coinvolti nel Double Degree con l'Università di Isara – Lyon

Piano studi per gli iscritti al I anno a.a. 2026/27

CODICI	PRIMO ANNO (Attivo nell'a.a. 2026/27)	CFU	Semestri
*74CR9	Seminar on Theological Issues		I
ISN047	Physical chemistry and biochemistry of food	10	I
	- Mod. Physical chemistry of food (CHEM-07/B: 7 cfu)		
	- Mod. Biochemistry of food (AGRI-06/B: 3 cfu)		
IMS157	Food microbiology for food production (AGRI-08/A)	6	I
IMN322	Food footprint: the environmental impact of the agro food chain (AGRI-06/B)	5	II
IMP501	Introduction to sustainability of the food system (AGRI-06/B)	5	I

IMX008	Nutrition and functional foods (MEDS-08/C)	3	I
ISN044	Food technology and plants (ICHI-02/A)	8	II
IMN043	Food quality assurance and international certifications (AGRI-07/A)	5	II
IMS159	Food risk analysis and management (AGRI-08/A)	5	II
IMC555	Agricultural and food marketing (AGRI-01/A)	6	II
IMM537	Italian civilisation and language for international students (LIFI-01/A) *	1	I
	Elective courses	10	I-II

* Riservato a studenti Internazionali; per gli studenti italiani il corso sarà sostituito da IMZ159 Public speaking for scientists (ANGL-01/C)

CODICI	**SECONDO ANNO (Attivo nell'a.a. 2027/28)**	**CFU**
IMN042	Food processing (AGRI-07/A)	10
IMN041	Innovation in food packaging (AGRI-07/A)	5
IRN040	Process control and digitalization in food industry (ICHI-02/A)	5
IMX009	Agri-food economics and policy (AGRI-01/A)	5
IMP562	Soft skill	1
	Graduation thesis	30

Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato in lingua inglese presso l'Ateneo, la Facoltà suggerisce di completare il piano studi scegliendo il seguente insegnamento:

IMN320	Food consumer psychology and market intelligence (PSIC-03/B)	5	I
IMW557	Artificial intelligence for the agri-food system (ECON-07/A)	5	II

Piano studi per gli iscritti al II anno a.a. 2026/27

CODICI	**PRIMO ANNO (Non attivo)**	**CFU**
*74CR9	Seminar on Theological Issues	
ISN047	Physical chemistry and biochemistry of food	10
	- Mod. Physical chemistry of food (CHIM/10: 7 cfu)	
	- Mod. Biochemistry of food (AGR/13: 3 cfu)	
IMS157	Food microbiology for food production (AGR/16)	6
IMN322	Food footprint: the environmental impact of the agro food chain (AGR/13)	5
IMP501	Introduction to sustainability of the food system (AGR/13)	5
IMX008	Nutrition and Functional Foods (MED/49)	3
ISN044	Food technology and plants (ING-IND/25)	8
IMN043	Food quality assurance and international certifications (AGR/15)	5
IMS159	Food risk analysis and management (AGR/16)	5
IMC555	Agricultural and food marketing (AGR/01)	6
IMM537	Italian civilisation and language for international students (L-FIL-LET/12) *	1
	Elective courses	10

* Riservato a studenti Internazionali; per gli studenti italiani il corso sarà sostituito da IMZ159 Public speaking for scientists (L-LIN/12)

CODICI	**SECONDO ANNO (Attivo nell'a.a. 2026/27)**	**CFU**	**Semestri**
IMN042	Food processing (AGR/15)	10	I
IRN041	Innovation in food packaging (AGR/15)	5	I
IRN040	Process control and digitalization in food industry (ING-IND/25)	5	I
IMX009	Agri-food economics and policy (AGR/01)	5	I
IMP562	Soft skill	1	I
	Graduation thesis	30	

Ferma restando la possibilità dello studente di scegliere qualsiasi insegnamento attivato in lingua inglese presso l'Ateneo, la Facoltà suggerisce di completare il piano studi scegliendo il seguente insegnamento:

IMN320	Food Consumer Psychology and Market Intelligence (M-PSI/06)	5	I
IMW557	Artificial intelligence for the agri-food system (SECS-P/08)	5	II

Prova finale

La prova finale deve essere sostenuta mediante la presentazione di una tesi sperimentale elaborata in modo originale dallo studente sotto la guida di un relatore, in Italia o all'estero. L'attività di tesi viene preferenzialmente svolta in collaborazione con l'industria agro-alimentare, grazie ad un consolidato network di collaborazioni già in essere. La rilevanza riguarda sia la metodologia scientifica, che nella tesi viene applicata ad un tema di ricerca, sia la valenza tecnico-professionale, che può orientare lo studente alle successive scelte di lavoro.

Dopo la laurea

Il laureato magistrale in *Food Processing: Innovation and Tradition* ha un profilo professionale spendibile in aziende operanti nel *food system* con orizzonti sia nazionali che extra-nazionali. Le competenze acquisite consentiranno di svolgere attività di gestione e pianificazione dei processi produttivi nonché la programmazione del settore aziendale dedicato alla ricerca e sviluppo, fino all'innovazione di prodotto. In particolare, il laureato magistrale sarà in grado di progettare lo sviluppo di nuovi prodotti e linee produttive eco-sostenibili, di gestire la qualità dei prodotti, dei processi a partire dall'approvvigionamento delle materie prime fino alla formulazione e trasformazione e collocazione sul mercato. I settori del mondo del lavoro interessati all'inserimento del laureato magistrale in *Food Processing: Innovation and Tradition* sono: l'innovazione e la produzione di alimenti, l'assistenza tecnica e la consulenza, l'amministrazione pubblica e privata, e la ricerca. Il laureato interessato all'insegnamento potrà accedere ai successivi livelli di formazione per il conseguimento dell'abilitazione all'insegnamento secondario.

Gli sbocchi occupazionali possono essere:

- industrie alimentari e aziende con orizzonte sia nazionale che internazionale collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari;
- aziende produttrici di materiali e prodotti per il packaging;
- aziende produttrici di attrezzature per l'industria alimentare;
- aziende produttrici di ingredienti ed additivi per l'industria alimentare;
- enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, formazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari;
- Enti di certificazione internazionale
- Grande distribuzione alimentare internazionale
- Aziende di consulenza per il settore agro-alimentare
- Enti di cooperazione internazionale nel settore agro-alimentare
- settore ricerca e sviluppo nel campo delle scienze e dell'ingegneria alimentari.

PIANI STUDIO D'UFFICIO

Agli studenti che non presentano il piano studi entro i termini stabiliti e resi noti con avvisi agli Albi, verrà assegnato un piano studi d'ufficio.

Oltre agli esami fondamentali previsti dal piano studi, la Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali propone di assegnare a completamento dei piani studi i seguenti esami opzionali:

Laurea magistrale in Agricoltura sostenibile e di precisione:
Profilo agricoltura sostenibile e di precisione (10 CFU disponibili come libera scelta)
Filiere non alimentari e bioenergie AGR/02 5 CFU (2° anno)
Arboricoltura speciale AGR/03 5 CFU (2° anno)

Profilo zootecnia sostenibile e di precisione (10 CFU disponibili come libera scelta)
Foraggicoltura AGR/02 5 CFU (2° anno)
Sistemi di produzione DOP e IGP e qualità dei prodotti di origine animale AGR/19 (2° anno)

Profilo Sustainable Viticulture and Enology (12 CFU disponibili come libera scelta)
Wine economics and policy AGR/01 6 CFU (2° anno)
Management of Organic Viticulture AGR/03 6 CFU (2° anno)

Laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari (12 CFU disponibili come libera scelta):
Profilo Tecnologie alimentari
Misura e certificazione della sostenibilità nelle imprese alimentari (AGR/13) 6 CFU (2° anno)
Metodiche analitiche avanzate (AGR/15) 6 CFU (2° anno)

Profilo Food Safety
Psychology of risk perception and behavioural change MPSI/06 6 CFU (2° anno)
Agrifood authenticity and fraud AGR/13 6 CFU (2° anno)

Laurea magistrale in Agricultural and food economics:
Profilo Business and Innovation Policies (10 CFU disponibili come libera scelta)
Contracting and risk management in agri-food systems AGR/01 5 CFU (2° anno)
Artificial intelligence for the agri-food system SECS-P/08 5 CFU (2° anno)

Profilo Sustainability Policies (10 CFU disponibili come libera scelta)
Contracting and risk management in agri-food systems AGR/01 5 CFU (2° anno)
Artificial intelligence for the agri-food system SECS-P/08 5 CFU (2° anno)

Laurea magistrale in Food processing: innovation and tradition (10 CFU disponibili come libera scelta):
Introduction to sustainability of the food system AGR/13 5 CFU (2° anno)
Food Consumer Psychology and Market Intelligence M-PSI/06 5 CFU (2° anno)

Laurea magistrale in Food marketing e strategie commerciali (8 CFU disponibili come libera scelta)
Strategie e politiche di comunicazione (SECS-P/08) 4 CFU (2° anno)
Data management (ING-INF/05) 4 CFU (2° anno)

La Facoltà si riserva di modificare la lista dei Corsi presenti nel Piano Studi d'Ufficio, in caso di non attivazione dei Corsi sopra indicati.

ELENCO DEGLI INSEGNAMENTI E RELATIVI DOCENTI

Gli elenchi degli insegnamenti dell'offerta per l'a.a. 2026/2027, con i relativi nominativi dei docenti incaricati sono reperibili, aggiornati in tempo reale, sulle pagine web UCSC:

Programmi dei corsi, orari lezioni ed esami di profitto | Università Cattolica del Sacro Cuore - campus di Piacenza;

Programmi dei corsi, orari lezioni ed esami di profitto | Università Cattolica del Sacro Cuore - campus di Cremona;

Inoltre è possibile, nella pagina personale iCatt, alla sezione "Corsi", una volta definito il proprio piano di studio, visualizzare l'elenco degli insegnamenti associato con il nome del docente.

MASTER UNIVERSITARI

Destinatari

I Master sono rivolti a coloro che sono in possesso di diploma di laurea di primo livello e di laurea magistrale (o corrispondente laurea specialistica) di tutte le classi di laurea; a coloro che prevedono di concludere il ciclo di studi entro la sessione di laurea straordinaria dell'anno accademico precedente a quello d'iscrizione al Master, a coloro che sono in possesso di titoli equipollenti a quelli sopra citati.

Selezione

L'ammissione ai Master è generalmente preceduta da un processo di selezione volto a valutare la coerenza delle candidature rispetto al percorso formativo e al mercato di sbocco professionale. I criteri e le modalità di ammissione tengono conto del curriculum di studi, del grado di competenze linguistiche, delle eventuali esperienze lavorative e professionali del/della candidato/a e delle sue motivazioni e attitudini.

Modalità di partecipazione

Le domande di ammissione dovranno essere inviate online, secondo quanto indicato sul sito *https://www.unicatt.it/ammissione/iscrizione/inizia-un-master.html*

La Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali attiva per l'anno accademico 2026/2027, i Master universitari di primo e di secondo livello elencati a pagina https://www.unicatt.it/corsi/master-universitari.html

DOTTORATI DI RICERCA

Il corso di Dottorato di ricerca (XLII ciclo), che la Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali e la Facoltà di Economia e Giurisprudenza promuovono è il seguente:

Corso di dottorato in ***Sistema Agro-Alimentare (https://dottorati.unicatt.it/agrisystem)***

Per informazioni sul dottorato di ricerca per il Sistema Agro-Alimentare contattare la segreteria dedicata.

Orario di apertura al pubblico: dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00

Tel. 0523 599 476/493 (E-mail: agrisystem-pc@unicatt.it)

PROGRAMMI DEI CORSI

Informazioni di carattere generale

Le seguenti informazioni di carattere generale sono valide per tutti i corsi erogati dalla Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali. Se ne consiglia un'attenta lettura al fine di meglio comprendere i programmi dei corsi.

Supporti informatici

Pagina personale docente

Ogni docente ha una propria pagina personale in cui è possibile recuperare le principali informazioni che riguardano la sua attività didattica (e-mail, orario di ricevimento, corsi impartiti, orario lezioni, appelli d'esame, ...). Si accede alle pagine personali dei docenti dall'indirizzo http://docenti.unicatt.it.

Blackboard

Blackboard è una piattaforma accessibile all'indirizzo http://blackboard.unicatt.it.

Non è una semplice area di download dei materiali di supporto ai corsi (slide lezioni, esercitazioni, temi esame, ...) ma un vero e proprio spazio on line di interazione tra studenti e docenti e si propone come completamento delle attività didattiche. L'iscrizione ai corsi Blackboard può essere fatta dallo studente direttamente dalla pagina *iCatt*. Per problemi relativi all'iscrizione a Blackboard lo studente può consultare la sezione Help nella pagina *iCatt* o utilizzare la funzione "Richiesta informazioni" presente nella Home page della propria pagina *iCatt*.

Posta Elettronica

Ogni docente dispone di un indirizzo di posta elettronica indicato nella propria pagina personale.

Ricevimento studenti

Il ricevimento studenti è un importante momento di incontro tra docenti e studenti al di fuori dell'aula in cui si svolgono le lezioni frontali. È un'opportunità che consente di chiarire dubbi riguardo alla materia d'insegnamento e chiedere consiglio su come affrontare al meglio lo studio. Gli studenti sono pertanto invitati a farne ampio uso. Il ricevimento è previsto durante tutto l'anno accademico secondo le indicazioni che vengono rese note da ogni docente nella propria pagina personale.

I programmi dei corsi sono consultabili accedendo alla sezione del sito web dell'Università Cattolica ad essi dedicata:

http://programmideicorsi-piacenza.unicatt.it per la Sede di Piacenza

http://programmideicorsi-cremona.unicatt.it per la Sede di Cremona

CORSI DI TEOLOGIA

Natura e finalità

Gli insegnamenti di Teologia sono una peculiarità dell'Università Cattolica; essi intendono offrire una conoscenza motivata, ragionata e organica dei contenuti della Rivelazione e della vita cristiana, così da ottenere una più completa educazione degli studenti all'intelligenza della fede cattolica.

L'esito degli esami di Teologia fa parte a pieno titolo del *curriculum* dello studente e verrà considerato dalla commissione esaminatrice in ordine alla determinazione del voto finale di laurea.

Lauree

Il piano di studio curricolare dei corsi di laurea prevede per gli studenti iscritti all'Università Cattolica la frequenza a corsi di Teologia.

Programmi

Per il I, II e III anno di corso è proposto un unico programma in forma annuale (12 settimane di corso per anno).

Gli argomenti sono:

I anno: Questioni fondamentali: la fede cristologica e la Sacra Scrittura;

II anno: Questioni di antropologia teologica ed ecclesiologia;

III anno: Questioni teologiche di etica e morale cristiana

Per il biennio di indirizzo delle lauree magistrali è proposto un corso semestrale (Professor Matteo Tolomelli) della durata di 30 ore, in forma seminariale/monografica su tematiche inerenti il curriculum frequentato, secondo le denominazioni stabilite dal Collegio dei Docenti di Teologia. Il corso si conclude con una prova stabilita dal docente.

Docenti e Programmi dei corsi

Per informazioni sui corsi e docenti di Teologia, si consulti la pagina web:

https://www.unicatt.it/ateneo/governance-e-organi-dell-ateneo/collegio-dei-docenti-di-teologia/corsi-e-docenti-di-teologia.html

I programmi dei corsi di Teologia sono consultabili accedendo alla sezione del sito web dell'Università Cattolica

Piacenza http://programmideicorsi-piacenza.unicatt.it

Cremona http://programmideicorsi-cremona.unicatt.it

SERVIZIO LINGUISTICO D'ATENEO (SELDA)

L'Università Cattolica del Sacro Cuore, tramite il Servizio Linguistico di Ateneo (SeLdA), offre ai propri studenti di tutte le Facoltà l'opportunità di verificare o acquisire le competenze linguistiche di livello di base e progredito previste nel proprio percorso formativo.

Organizzazione didattica dei corsi di lingua di base

Obiettivo dei corsi base è portare gli studenti al raggiungimento dei livelli di competenza linguistica determinati dalle delibere delle singole Facoltà seguendo lo schema proposto dal Quadro Comune Europeo di Riferimento. Per i corsi di laurea triennali il livello deliberato è B1+ per l'insegnamento di Lingua inglese. Il livello di conoscenza della lingua dello studente è accertato dal Placement Test, che si svolge prima dell'inizio delle lezioni del primo anno dei corsi di laurea triennali. Per la preparazione della prova di idoneità, il Servizio linguistico di Ateneo organizza corsi, fino ad una durata massima di 60 ore.

Calendario delle lezioni dei corsi di lingua di base

I corsi seguono i calendari dei corsi di laurea cui afferiscono e **l'orario delle lezioni è esposto nelle bacheche delle relative Facoltà**.

Prove di idoneità

È prevista una verifica di accertamento del livello di competenza linguistica determinato dalle delibere delle singole Facoltà. La prova di idoneità di Lingua Inglese SeLdA è costituita da una parte scritta e da una parte orale e ha valore interno all'Università. Il suo superamento, che si conclude con "approvato", dà diritto all'acquisizione dei crediti formativi universitari corrispondenti.

Le indicazioni sul formato e la struttura d'esame sono consultabili all'interno dei rispettivi programmi, reperibili nella pagina web del SeLdA dei rispettivi Campus di:

- Piacenza https://studenticattolica.unicatt.it/selda-piacenza-corsi-curricolari-di-base
- Cremona https://studenticattolica.unicatt.it/selda-cremona-corsi-curricolari-di-base

Riconoscimento certificazioni linguistiche

Taluni certificati linguistici internazionali sono riconosciuti come sostitutivi della prova di idoneità se presentati alla Segreteria del SeLdA entro due anni dall'anno di conseguimento, previo accertamento della presenza dell'insegnamento linguistico nel piano di studi dell'anno accademico in corso. Presso la pagina web del SeLdA:

- https://studenticattolica.unicatt.it/servizio-linguistico-di-ateneo-selda-certificazioni-internazionali-riconosciute

è disponibile l'elenco dei certificati riconosciuti e i livelli corrispondenti.

Organizzazione didattica dei corsi di lingua di livello progredito

Il SeLdA organizza anche corsi di lingua di livello progredito nei corsi di laurea:

Triennali	Lingua inglese (Scientific English) Italian civilization and language for international students
Magistrali	Italian civilization and language for international students Lingua inglese (English for Scientists) Public speaking for scientists

Tali corsi, organizzati secondo gli ordinamenti dei corsi di laurea, prevedono un esame finale con valutazione in trentesimi.

Le indicazioni sul formato e la struttura d'esame sono consultabili all'interno dei rispettivi programmi, reperibili nella pagina web del SeLdA dei rispettivi Campus di:

- Piacenza https://studenticattolica.unicatt.it/selda-piacenza-corsi-curricolari-progrediti
- Cremona https://studenticattolica.unicatt.it/selda-cremona-corsi-curricolari-progrediti

Centro per l'Autoapprendimento

È un centro di risorse online per l'apprendimento delle lingue che propone materiali e attività diversificate in base alle necessità e alle competenze degli utenti, per una formazione autonoma e continua. Inoltre, il Centro offre agli studenti un servizio di consulenza linguistica, per l'individuazione degli obiettivi di studio e la stesura di un percorso di apprendimento personalizzato e di coaching linguistico, per risolvere problemi legati a una specifica lingua. Entrambi i servizi sono disponibili sia in presenza, sia a distanza. Tutte le risorse sono fruibili attraverso una pagina Blackboard dedicata. Per accedere alle risorse online è necessario aggiungere ai propri corsi in Blackboard, il corso denominato "Autoapprendimento".

Per maggiori informazioni, consultare il sito:

- https://studenticattolica.unicatt.it/servizio-linguistico-di-ateneo-selda-cap-centro-per-l-autoapprendimento

Per gli studenti delle lauree magistrali che volessero affrontare un ripasso della lingua o ritenessero il loro livello di conoscenza della lingua non adeguato ai prerequisiti è disponibile un pre-corso accessibile in differita in qualunque momento.

Riferimenti utili

Segreteria SeLdA Piacenza e Cremona [piano terra di fianco alla Copisteria]
Via E. Parmense, 84 - 29122 Piacenza
Tel. 0523 599382

Studio SeLdA Docenti

- ***Piacenza*** piano terra davanti alla Copisteria
- ***Cremona*** piano primo Corpo Aule

Tutte le informazioni sono pubblicate sul ***sito Web*** agli indirizzi dei rispettivi Campus:

- Piacenza
  https://studenticattolica.unicatt.it/servizi-e-campus-life-selda-piacenza
- Cremona
  https://studenticattolica.unicatt.it/servizi-e-campus-life-selda-cremona

Il SeLdA è contattabile tramite l'apposita funzione prevista in iCatt:

- dall'**app** – sezione: "richiedi info"– selezionare Servizio Linguistico di Ateneo;
- dal **sito** – sezione: "le comunicazioni per te" – "richiesta informazioni" – selezionare Servizio Linguistico di Ateneo

CENTRO PER L'INNOVAZIONE E LO SVILUPPO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE E TECNOLOGICHE D'ATENEO (ILAB)

Il Centro per l'Innovazione e lo sviluppo delle attività didattiche e tecnologiche d'Ateneo (ILAB) promuove e realizza iniziative e progetti finalizzati al potenziamento e allo sviluppo delle tecnologie per la didattica.

Il Centro si occupa tra l'altro della gestione e del supporto nell'utilizzo di Blackboard, la piattaforma scelta dall'Università Cattolica come strumento principale di gestione della didattica online e ne promuove l'uso più avanzato attraverso iniziative *ad hoc* di presentazione e formazione.

In coerenza con gli obiettivi formativi dell'Ateneo, ILAB eroga corsi di "**ICT e società dell'informazione**" per la comprensione delle principali evoluzioni dell'innovazione tecnologica e il conseguimento delle abilità informatiche di base.

Riferimenti utili

Ufficio SeLdA - Ilab - Web Piacenza – Cremona

Tel.: 0523.599.488

E-mail: ilab-pc@unicatt.it

NORME AMMINISTRATIVE

NORME PER L'IMMATRICOLAZIONE

1. TITOLI DI STUDIO RICHIESTI

A norma dell'art. 6 del D.M. n. 270/2004, possono immatricolarsi ai corsi di laurea istituiti presso l'Università Cattolica:

– *i diplomati di scuola secondaria* di secondo grado (quinquennale o quadriennale: diplomi conclusivi dei corsi di studio di istruzione).

– *i possessori di titolo di studio ad ordinamento estero*, riconosciuto idoneo per l'ammissione alle università italiane secondo le disposizioni emanate per ogni anno accademico dal Ministero dell'Università e della Ricerca di concerto con i Ministeri degli Affari Esteri e dell'Interno.

Contemporanea iscrizione all'università e a corsi di studio dell'alta formazione artistica e musicale (AFAM)

È consentita la contemporanea iscrizione a due corsi di studio presso la stessa Università o presso Università diverse italiane o estere o di cui una presso una Università e una presso gli Istituti Superiori di Studi Musicali e Coreutici, in ottemperanza a quanto previsto dalla L. 12 aprile 2022, n. 33, successivi decreti ministeriali attuativi e relative faq ministeriali.

La contemporanea iscrizione a due corsi di studio è consentita a condizione che i predetti corsi non afferiscano alla stessa classe ministeriale di laurea e che si differenzino per almeno i due terzi delle attività formative in termini di crediti formativi accademici.

Gli studenti interessati alla contemporanea iscrizione sono tenuti a darne previa comunicazione al Polo studenti della sede di competenza utilizzando l'apposita modulistica.

2. MODALITÀ

Gli studenti che intendono iscriversi per la prima volta all'Università Cattolica (sede di Milano, Brescia, Piacenza-Cremona) devono anzitutto prendere visione degli appositi bandi "Procedure di ammissione" sul sito internet dell'Ateneo (www.unicatt.it).

La domanda di immatricolazione deve essere compilata ed inoltrata on line (l'inoltro è necessario in quanto la domanda, in alcune parti, deve essere manualmente compilata ed è altresì necessario acquisire la firma autografa dello studente/della studentessa o del genitore, nel caso lo studente/la studentessa sia minore) utilizzando il *Portale iscrizioni*, disponibile sul sito internet dell'Ateneo.

Oltre alla compilazione del form di immatricolazione, sarà necessario versare la 1ª rata relativa alle tasse e ai contributi universitari ed effettuare la procedura di upload di tutta la documentazione richiesta:

Perfezionata l'immatricolazione, l'Università, secondo le modalità in vigore, renderà disponibile il badge Carta Ateneo+.

I Sacerdoti e i Religiosi, all'atto della consegna della domanda di immatricolazione, dovranno presentare la dichiarazione con la quale l'Ordinario o il loro Superiore, li autorizza ad immatricolarsi all'Università (l'autorizzazione scritta verrà vistata dall'Assistente Ecclesiastico Generale dell'Università Cattolica o da un delegato).

Per quanto concerne la presentazione della documentazione reddituale si dovrà utilizzare l'apposita procedura on line, disponibile nel *Portale iscrizioni* o nella pagina personale dello studente *iCatt*.

Lo studente/la studentessa che ha ottenuto l'iscrizione ad un anno di corso universitario non ha diritto alla restituzione delle tasse e dei contributi pagati.

Iscrizione in regime di tempo parziale

Lo studente/la studentessa che non abbia la piena disponibilità del proprio tempo per ragioni di lavoro, familiari, di salute o per altri giustificati motivi personali, può optare, all'atto dell'immatricolazione o del rinnovo dell'iscrizione in corso, per un percorso formativo che consenta di svolgere attività pari al 50% delle attività didattiche previste per anno di corso. Lievi scostamenti possono essere determinati dai competenti Consigli di Facoltà, tenuto conto delle peculiarità dei singoli corsi di studio.

Lo studente/la studentessa che intende iscriversi in regime di tempo parziale deve prima manifestare tale volontà motivando la richiesta tramite compilazione dell'apposito modulo presso il Polo studenti della propria sede.

Tale dichiarazione di interesse verrà sottoposta alle strutture didattiche competenti per l'approvazione, e a seguito del nulla osta, lo studente/la studentessa potrà presentare formale richiesta di iscrizione in regime di tempo parziale.

Tutte le informazioni relative alle modalità, alle tempistiche ed agli aspetti economici sono reperibili presso il Polo studenti della rispettiva sede.

3. VERIFICA DELLA PREPARAZIONE INIZIALE (V.P.I.) – OBBLIGHI FORMATIVI AGGIUNTIVI (O.F.A.)

Per affrontare al meglio i corsi universitari scelti, a coloro che si immatricolano al primo anno dei diversi corsi di laurea e di laurea magistrale a ciclo unico sarà valutato il livello della propria preparazione iniziale, ad eccezione di coloro che si iscrivono ai corsi di studio per i quali sono previste modalità alternative di assolvimento della VPI o che prevedono una specifica prova di ammissione.

Si tratta di una verifica su predefinite aree tematiche (a titolo esemplificativo le aree della conoscenza della lingua italiana e comprensione del testo e della matematica), diversificate in base alla Facoltà prescelta, riguardo a conoscenze che si attendono qualunque sia il diploma conseguito nella Scuola secondaria di secondo grado di provenienza.

Tutte le informazioni relative alle modalità di assolvimento della VPI per ciascun corso di studio, nonché quelle relative agli OFA che verranno assegnati agli immatricolati per i quali si riscontreranno delle carenze all'esito della VPI e che dovranno essere comunque colmate entro la fine del 1° anno, sono riportate sul sito www.unicatt.it oltre che sulla pagina personale dello studente *iCatt*.

4. NORME PER STUDENTI IN POSSESSO DI TITOLO AD ORDINAMENTO ESTERO

L'ammissione di studenti in possesso di titolo ad ordinamento estero è regolata da specifica normativa ministeriale, scaricabile dal seguente link: https://www.universitaly.it/studenti-stranieri. Si invitano gli studenti interessati a richiedere all'International Admissions Office di ciascuna Sede dell'Università Cattolica, le relative informazioni.

La specifica procedura di ammissione è in visione sul sito web: https://international.unicatt.it/

5. MODALITÀ DI AMMISSIONE ALLE LAUREE MAGISTRALI

Per accedere ad un corso di laurea magistrale è necessario essere in possesso di un titolo di laurea triennale e di determinati requisiti curriculari (CFU in specifici SSD e/o specifici insegnamenti). Per ogni corso di laurea vengono stabilite le modalità di ammissione:

- *Ordine cronologico con eventuale colloquio o valutazione del piano degli studi*: la riserva del posto avviene in ordine cronologico con il versamento della prima rata dei contributi universitari, sino ad esaurimento dei posti previsti, previo eventuale sostenimento di un colloquio oppure di una valutazione del piano degli studi
- *Ordine cronologico con colloquio obbligatorio*: la riserva del posto avviene in ordine cronologico con il versamento della prima rata dei contributi universitari, a seguito di un colloquio, sino ad esaurimento dei posti previsti
- *Ordine cronologico scaglionato con una media dei voti minima*: la riserva del posto avviene in ordine cronologico con il versamento della prima rata dei contributi universitari ma è condizionata da alcuni requisiti curriculari
- *Graduatoria di merito*: la riserva del posto è condizionata da una graduatoria stilata sulla base di determinati requisiti
- *Prova di ammissione*: la riserva del posto avviene a seguito del superamento di una prova di ammissione.

L'ammissione ad alcuni corsi di laurea può prevedere più di una delle modalità sopra indicate, pertanto è necessario fare riferimento agli specifici bandi "Procedure di ammissione", reperibili sul sito internet dell'Ateneo.

PRATICHE AMMINISTRATIVE

RISPETTO DELLE SCADENZE PER L'ISCRIZIONE AD ANNI SUCCESSIVI

Fatte salve le seguenti avvertenze, lo studente/la studentessa che intende iscriversi al nuovo anno accademico è tenuto ad effettuare il versamento entro la scadenza indicata nella *Normativa generale per la determinazione dei contributi universitari* tempo per tempo vigente e usualmente riportata nella pagina personale *iCatt*.

Se il versamento è avvenuto entro i termini indicati *lo studente/la studentessa verrà collocato/a automaticamente per il nuovo anno accademico all'anno di corso (o fuori corso) nella posizione di REGOLARE. Se lo studente/la studentessa intende variare l'iscrizione proposta* (ad esempio da fuori corso a ripetente oppure chiedere il passaggio ad altro corso di laurea) *deve necessariamente rivolgersi al Polo studenti.*

Se lo studente/la studentessa si iscrive ad anno successivo al primo ed il versamento è avvenuto in *ritardo,* lo studente/la studentessa verrà collocato/a nella posizione in corso, *in debito di indennità di mora* (scaricabile via web dalla pagina personale dello studente *iCatt*). N.B. In caso di rinnovo dell'iscrizione oltre il termine previsto per la presentazione del piano degli studi si procederà con l'assegnazione di un piano degli studi d'ufficio non modificabile.

STUDENTI RIPETENTI

Gli studenti che abbiano seguito il corso di studi, cui sono iscritti, per l'intera sua durata senza essersi iscritti a tutti gli insegnamenti previsti dal piano degli studi o senza aver ottenuto le relative attestazioni di frequenza, qualora la frequenza sia espressamente richiesta, devono iscriversi come ripetenti per gli insegnamenti mancanti di iscrizione o di frequenza.

Gli studenti che, pur avendo completato la durata normale del corso di studi, intendano modificare il piano degli studi mediante l'inserimento di nuovi insegnamenti cui mai avevano preso iscrizione, devono iscriversi come ripetenti.

L'iscrizione come ripetente sarà consentita solo nel caso in cui il corso di laurea sia ancora attivo, entro comunque il termine finale per la presentazione del piano degli studi, nel rispetto delle scadenze definite dalle rispettive Facoltà.

STUDENTI FUORI CORSO

Sono iscritti come fuori corso, salvo diverse disposizioni dai singoli ordinamenti didattici, gli studenti che siano stati iscritti e abbiano frequentato tutti gli insegnamenti richiesti per l'intero corso di studi finché non conseguano il titolo accademico.

ISCRIZIONE AD ANNI DI CORSO/RIPETENTI O SUCCESSIVI AL PRIMO

La procedura di iscrizione è digitale. Lo studente/la studentessa che intende iscriversi come ripetente deve presentare l'apposito modulo di richiesta al Polo studenti della sede di competenza.

Ogni studente/studentessa già immatricolato/a presso l'Università Cattolica e regolarmente iscritto/a deve effettuare il versamento della prima rata proponente l'iscrizione al nuovo anno accademico e può scaricare la *Normativa generale per la determinazione dei contributi universitari*.

Per ottenere l'iscrizione all'anno successivo lo studente/la studentessa deve effettuare il versamento della prima rata: *l'avvenuto versamento della prima rata costituisce definitiva manifestazione di volontà di iscriversi al nuovo anno accademico.*

L'aggiornamento degli archivi informatici avviene non appena l'Università riceve notizia dell'avvenuto pagamento tramite il circuito bancario. Pertanto possono essere necessari alcuni giorni dopo il versamento, prima di ottenere la registrazione dell'avvenuta iscrizione all'anno accademico.

N.B. considerato che l'avvenuto pagamento della prima rata produce immediatamente gli effetti dell'iscrizione, non è in nessun caso rimborsabile – (art. 4, comma 8, Titolo I "Norme generali" del Regolamento Didattico dell'Università Cattolica e art. 27 del Regolamento Studenti, approvato con R.D. 4 giugno 1938, n. 1269).

Rimane un solo adempimento a carico degli studenti iscritti ai corsi di laurea soggetti a contributi universitari il cui importo dipende dal reddito: devono presentare la documentazione reddituale utilizzando l'applicativo on line presente sulla pagina personale dello studente *iCatt*, indicata nella *Normativa generale per la determinazione dei contributi universitari* tempo per tempo vigente e usualmente riportata nella pagina personale *iCatt*. Oltre tale data si incorre nella mora per ritardata consegna atti amministrativi.

Sospensione degli studi

Gli studenti hanno la facoltà di sospendere gli studi intrapresi nei casi previsti dalla normativa e dai regolamenti vigenti. Al termine della sospensione gli studenti possono riprendere il corso di studi interrotto a condizione che il corso stesso sia ancora attivo.

Trasferimento e rinuncia agli studi

Gli studenti hanno la facoltà di trasferirsi o di rinunciare agli studi intrapresi con l'obbligo di versare i contributi eventualmente scaduti all'atto della presentazione della domanda.

PIANO DEGLI STUDI

Il termine ultimo per la presentazione da parte degli studenti dei piani di studio individuali, è fissato entro le scadenze pubblicate sul sito. Per ritardi contenuti entro sette giorni dalla scadenza potrà essere presentato il piano degli studi, previo pagamento della prevista indennità di mora (per l'importo si veda "Diritti di Segreteria, indennità di mora e rimborsi di spese varie" della *Normativa generale per la determinazione dei contributi universitari*). In caso di ritardo superiore sarà assegnato un piano degli studi d'ufficio non modificabile.

ESAMI DI PROFITTO

Norme generali

Lo studente/la studentessa è tenuto/a a conoscere le norme relative al piano degli studi del proprio corso di laurea ed è quindi responsabile dell'annullamento degli esami che siano sostenuti in violazione delle norme stesse.

Onde evitare l'annullamento di esami sostenuti, si ricorda che l'ordine di propedeuticità tra le singole annualità di corsi pluriennali o tra l'esame propedeutico rispetto al progredito o superiore, fissato per sostenere gli esami è rigido e tassativo.

Qualsiasi infrazione alle disposizioni in materia di esami comporterà l'annullamento della prova d'esame. L'esame annullato dovrà essere ripetuto.

Il voto assegnato dalla Commissione esaminatrice, una volta verbalizzato, non può essere successivamente modificato: il voto è definitivo, salvo espressa rinuncia da parte dello studente/della studentessa.

Un esame verbalizzato con esito positivo non può essere ripetuto (ex art. 6 comma 6, Titolo I "Norme generali" del Regolamento didattico di Ateneo).

Lo studente/la studentessa è ammesso/a agli esami di profitto solo se in regola: a) con la presentazione del piano studi; b) con il pagamento dei contributi; c) con l'iscrizione agli esami secondo le modalità di seguito indicate.

Per gli studenti extra UE è necessario, inoltre, aver depositato presso il Polo studenti, un valido permesso di soggiorno.

Modalità di iscrizione agli esami

L'iscrizione avviene on line dalla pagina personale dello studente *iCatt* e deve essere effettuata non oltre il quarto giorno di calendario che precede l'appello.

Non è ammessa l'iscrizione contemporanea a più appelli dello stesso esame.

L'annullamento dell'iscrizione può essere fatto sino al giorno che precede la data di inizio dell'appello.

Lo spostamento dell'iscrizione ad un esame, da un appello ad altro successivo, può avvenire soltanto se si è prima provveduto ad annullare l'iscrizione all'appello che si intende lasciare.

Se è scaduto il termine per iscriversi ad un appello, non è più possibile annullare l'eventuale iscrizione effettuata e si deve attendere il giorno dopo l'appello scaduto per poter effettuare l'iscrizione al successivo.

N.B.: Non potrà essere ammesso all'esame lo studente/la studentessa che:

- non ha provveduto ad iscriversi all'appello entro i termini previsti;
- pur essendosi iscritto all'appello non si presenti all'esame munito del badge universitario e di un valido documento d'identità;
- non ha regolarizzato la propria posizione amministrativa.

PROVA FINALE PER IL CONSEGUIMENTO DELLA LAUREA

L'ordinamento didattico di ciascun corso di laurea prevede diverse possibili modalità di svolgimento dell'esame di laurea. La struttura didattica competente definisce la modalità da adottare per ciascun corso di studio (vedere in proposito le indicazioni sulle pagine web del sito dell'Ateneo e quelle contenute nella Guida di Facoltà).

La procedura prevista rimane attualmente simile a quella descritta per i corsi di laurea magistrali *con le seguenti differenze:*

1. la Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali ha previsto che la prova finale per gli studenti iscritti alla laurea triennale possa svolgersi nella modalità "relazione di stage". La domanda di assegnazione Stage è disponibile sulla pagina web della facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali (Stage nella facoltà) e deve essere inviata al tutor stage;
2. la domanda di ammissione alla prova finale per il conseguimento della laurea deve essere presentata non meno di 45 giorni dall'inizio della sessione prescelta. La citata domanda potrà essere presentata a condizione che il numero di esami e/o il numero di CFU a debito non sia superiore a quello stabilito da ciascuna Facoltà;
3. l'elaborato finale in formato pdf, deve essere inviato al docente di riferimento attraverso la pagina personale *iCatt* nella sezione "Segreteria on line – prova finale – Invio prova finale" secondo le modalità e le scadenze previste e pubblicate sulla pagina web di ciascuna Facoltà. Il termine di caricamento dell'elaborato è improrogabile. Il docente di riferimento può fare richiesta di una copia cartacea.

PROVA FINALE PER IL CONSEGUIMENTO DELLA LAUREA MAGISTRALE

La prova finale per il conseguimento della laurea magistrale consiste nello svolgimento e nella discussione di una dissertazione scritta svolta su un tema precedentemente concordato col professore della materia.

Per essere ammesso alla prova finale, lo studente/la studentessa deve provvedere, nell'ordine ai seguenti adempimenti:

a. scegliere e presentare un argomento verificando i requisiti curriculari (se previsti) / temporali previsti;

b. presentare la domanda di ammissione alla prova finale verificando i requisiti curriculari/temporali previsti;

c. l'elaborato finale in formato pdf, deve essere inviato al docente di riferimento attraverso la pagina personale *iCatt* nella sezione "Segreteria on line – prova finale – Invio prova finale" secondo le modalità e le scadenze previste e pubblicate sulla pagina web di ciascuna Facoltà. Il termine di caricamento dell'elaborato è improrogabile. Il docente di riferimento può fare richiesta di una copia cartacea.

1. Per poter presentare l'argomento della tesi di laurea occorre rispettare:

   – termini di presentazione;
   – requisiti curriculari (se previsti).

   L'argomento della prova finale deve essere relativo ad un insegnamento inserito nel Piano studi e il titolo deve essere concordato con il docente di riferimento. Per ottenere l'approvazione dell'argomento è necessario contattare il Docente, secondo le modalità previste da ciascuna Facoltà. L'argomento, poi, deve essere inserito nella pagina personale *iCatt* (Segreteria online – Prova finale) entro il termine indicato nella sezione "Appelli lauree magistrali" delle pagine internet dell'Ateneo.

   Ogni ritardo comporta il rinvio della tesi al successivo appello.

2. Per poter presentare *la domanda di ammissione alla prova finale* occorre rispettare:

   – termini di presentazione;
   – requisiti curriculari

3. Per inoltrare la *domanda di ammissione alla prova finale* è necessario attenersi alle modalità previste da ciascuna Facoltà secondo quanto pubblicato sulle pagine WEB delle stesse.

   Eventuali modifiche del titolo dell'elaborato finale, approvate dal docente, dovranno essere apportate nel momento in cui la domanda viene presentata. Il titolo contenuto deve quindi essere definitivo poiché non potranno più essere accettate modifiche.

4. Lo studente/la studentessa riceverà la convocazione alla prova finale esclusivamente tramite la propria pagina personale *iCatt* in tempo utile e comunque non oltre il decimo giorno antecedente alla seduta di laurea.

Avvertenze

Nessun laureando potrà essere ammesso all'esame di laurea se non avrà rispettato le date di scadenza pubblicate sulla pagina web di ciascuna Facoltà.

2. I *laureandi devono aver sostenuto e verbalizzato tutti gli esami almeno una settimana prima dell'inizio della sessione di laurea.*

3. I laureandi hanno l'obbligo di avvertire tempestivamente il professore relatore della tesi qualora, per qualsiasi motivo, si verificasse l'impossibilità a laurearsi nell'appello per il quale hanno presentato domanda e, in tal caso, dovranno ripresentare successivamente una nuova domanda di ammissione all'esame di laurea.

   I laureandi hanno, altresì, l'obbligo di revocare la domanda, se intenzionati, attraverso il portale lauree *iCatt* e di avvertire tempestivamente il professore relatore.

ESAMI DI LAUREA RELATIVI AI CORSI DI STUDIO PRECEDENTI ALL'ENTRATA IN VIGORE DEL D.M. 3 NOVEMBRE 1999, N. 509

La procedura prevista è sostanzialmente analoga a quella descritta per la prova finale per il conseguimento della laurea magistrale salvo diverse indicazioni pubblicate in questa Guida. Anche per gli esami di laurea dei corsi quadriennali/quinquennali, antecedenti l'ordinamento di cui al D.M. 509/99, la domanda di ammissione alla prova finale potrà essere presentata a condizione che il numero di esami a debito non sia superiore a quello stabilito da ciascuna Facoltà.

DECADENZA DALLA QUALITÀ DI STUDENTE/STUDENTESSA ISCRITTO/A AD UN CORSO DI STUDI SUCCESSIVO ALLA RIFORMA UNIVERSITARIA DI CUI AL D.M. 509/1999

Non possono prendere iscrizione a un nuovo anno accademico e, pertanto, **decadono dalla qualità di studente/studentessa,** gli studenti che non abbiano preso regolare iscrizione per cinque anni accademici consecutivi o gli studenti che, trascorsa la durata normale del corso di studi, non abbiano superato esami per cinque anni accademici consecutivi. La predetta disposizione non si applica agli studenti che debbano sostenere solo l'esame di laurea ovvero che abbiano conseguito tutti i crediti a eccezione di quelli previsti per la prova finale.

Gli studenti che, pur avendo superato tutti gli esami di profitto di cui al proprio piano studi senza aver rinnovato l'iscrizione per almeno 5 anni accademici consecutivi, risultino esclusivamente in debito dell'elaborato finale o della tesi di laurea, qualora maturino la volontà di ultimare il percorso di studi entro l'anno accademico 2026/2027, sono tenuti ad effettuare, contestualmente, entro e non oltre il 31 dicembre 2026, i seguenti versamenti:

– il contributo di ricognizione relativo a 5 anni accademici a prescindere dal numero degli anni accademici di mancato rinnovo;

– la prima rata a copertura totale dei contributi universitari di iscrizione all'anno accademico 2026/2027 (con esonero quindi della seconda e terza rata).

Sono, inoltre, tenuti a versare il contributo di laurea per l'appello della sessione di laurea di riferimento.

DECADENZA DALLA QUALITÀ DI STUDENTE/STUDENTESSA ISCRITTO/A AD UN CORSO DI STUDI PREVIGENTE ALLA RIFORMA UNIVERSITARIA DI CUI AL D.M. 509/1999

Non possono prendere iscrizione a un nuovo anno accademico e, pertanto, **decadono dalla qualità di studente/studentessa,** gli studenti che non sostengano esami per otto anni consecutivi. La predetta disposizione non si applica agli studenti che debbano sostenere solo l'esame di laurea ovvero che abbiano conseguito tutti gli esami a eccezione di quelli previsti per la prova finale.

Gli studenti che, pur avendo superato tutti gli esami di profitto di cui al proprio piano studi senza aver rinnovato l'iscrizione per almeno 8 anni accademici consecutivi, risultino esclusivamente in debito della tesi di laurea, qualora maturino la volontà di ultimare il percorso di studi entro l'anno

accademico 2026/2027, sono tenuti ad effettuare, contestualmente, entro e non oltre il 31 dicembre 2026, i seguenti versamenti:

– il contributo di ricognizione relativo a 8 anni accademici a prescindere dal numero degli anni accademici di mancato rinnovo;

– la prima rata a copertura totale dei contributi universitari di iscrizione all'anno accademico 2026/2027 (con esonero quindi della seconda e terza rata).

Sono, inoltre, tenuti a versare il contributo di laurea per l'appello della sessione di laurea di riferimento.

RINUNCIA AGLI STUDI

Gli studenti hanno facoltà di **rinunciare agli studi intrapresi** con l'obbligo di pagare i contributi, scaduti all'atto della presentazione della domanda di rinuncia agli studi, stampando dalla propria pagina personale *iCatt* la domanda di rinuncia in duplice copia, apponendo la marca da bollo secondo il valore vigente e presentando la domanda di rinuncia al Polo studenti della sede di competenza e il badge (nel caso di Carta Ateneo + a condizione che non si siano attivati i servizi bancari).

La rinuncia deve essere manifestata con atto scritto in modo chiaro ed esplicito senza l'apposizione sulla medesima di condizioni, termini e clausole che ne limitino l'efficacia. A coloro che hanno rinunciato agli studi, su richiesta, potranno essere rilasciati certificati relativamente alla carriera scolastica precedentemente percorsa in condizione di regolarità amministrativa.

PASSAGGIO AD ALTRO CORSO DI LAUREA

Gli studenti regolarmente iscritti, che intendano passare ad altro corso di laurea della stessa o di altra Facoltà dell'Università Cattolica devono utilizzare la procedura on line presente nella pagina personale *iCatt.*

Gli studenti interessati sono altresì invitati a consultare gli avvisi pubblicati sul sito internet dell'Ateneo per verificare le scadenze di caricamento della documentazione necessaria sul *Portale iscrizioni*.

TRASFERIMENTI

Trasferimento ad altra Università

Lo studente/la studentessa regolarmente iscritto/a può trasferirsi ad altra Università, **previa consultazione dell'ordinamento degli studi della medesima, dal 15 luglio al 31 ottobre di ogni anno (salvo scadenza finale anteriore al 31 ottobre per disposizioni dell'Università di destinazione) presentando al Polo studenti apposita domanda.**

Lo studente/la studentessa che richiede il trasferimento ad altro Ateneo oltre il termine fissato dalla normativa e comunque non oltre il 31 dicembre è tenuto al pagamento di un contributo di funzionamento direttamente proporzionale al ritardo di presentazione dell'istanza. Il trasferimento non potrà comunque avvenire in assenza del nulla osta dell'Università di destinazione.

Per ottenere il trasferimento lo studente/la studentessa deve attenersi alle procedure e non avere pendenze relative a contributi universitari scaduti all'atto della presentazione della domanda.

A partire dalla data di presentazione della domanda di trasferimento non è più consentito sostenere alcun esame. Gli esami sostenuti e non ancora verbalizzati alla suddetta data non entreranno in carriera.

Gli studenti che ottengono l'autorizzazione a ritornare all'Università Cattolica sono ammessi all'anno di corso in relazione agli esami superati indipendentemente dall'iscrizione ottenuta precedentemente. Saranno tenuti inoltre a superare quelle ulteriori prove integrative che il Consiglio della Facoltà competente ritenesse necessarie per adeguare la loro preparazione a quella degli studenti dell'Università Cattolica.

Trasferimento da altra Università

Gli studenti già iscritti ad altra Università che intendono immatricolarsi all'Università Cattolica sono tenuti ad utilizzare il *Portale iscrizioni*. Gli studenti interessati sono altresì invitati a consultare il sito internet dell'Ateneo per verificare modalità e scadenze di presentazione della documentazione necessaria.

Lo studente/la studentessa è in ogni caso tenuto a presentare richiesta di trasferimento all'Università di provenienza.

IMMATRICOLAZIONI "EX NOVO" CON EVENTUALE ABBREVIAZIONE DI CORSO (RIPRESA CARRIERA)

Gli studenti che hanno rinunciato agli studi o sono incorsi nella decadenza della qualità di studente/studentessa possono chiedere di immatricolarsi "ex novo" ai corsi di studio previsti dai nuovi ordinamenti.

Le strutture didattiche competenti stabiliscono quali crediti acquisiti nella precedente carriera universitaria possono essere riconosciuti.

Iscrizione a corsi singoli

Ai sensi dell'art. 11 del Regolamento didattico di Ateneo, possono ottenere, previa autorizzazione della struttura didattica competente, l'iscrizione ai corsi singoli e sostenere gli esami relativi a tali corsi entro gli appelli dell'anno accademico di rispettiva frequenza:

a. gli studenti iscritti ad altre università autorizzati dall'Ateneo di appartenenza e, se cittadini stranieri, nel rispetto della normativa e procedure vigenti;

b. i laureati interessati a completare il curriculum formativo seguito;

c. altri soggetti interessati, previamente autorizzati dal Consiglio della struttura didattica competente, purché in possesso dei titoli necessari per l'iscrizione al corso di studi cui afferiscono i corsi singoli.

È dovuta una tassa di iscrizione più un contributo per ciascun corso (cfr. *Normativa generale per la determinazione dei contributi universitari*).

I soggetti di cui sopra possono iscriversi a corsi singoli corrispondenti a un numero di crediti formativi universitari stabilito dal Consiglio della struttura didattica competente e, di norma, non superiore a 30 per anno accademico, per non più di due anni accademici; eventuali deroghe sono deliberate, su istanza motivata, dal Consiglio della struttura didattica competente.

La domanda di iscrizione va presentata una sola volta per anno accademico e con riferimento a corsi appartenenti ad una stessa Facoltà (o mutuati dalla medesima) al Polo studenti entro le seguenti

date: se uno o più corsi iniziano nel primo semestre, entro il 6 ottobre 2026; se il corso o i corsi di interesse iniziano con il secondo semestre, entro il 9 febbraio 2027.

AVVERTENZE PER ADEMPIMENTI DI SEGRETERIA

A tutela dei dati personali, si ricorda allo studente/alla studentessa che, salvo diverse disposizioni, per compiere le pratiche amministrative *deve recarsi personalmente* agli sportelli preposti.

Si ricorda che alcune operazioni relative alle pratiche amministrative sono previste via web dalla pagina personale dello studente *iCatt.*

Lo studente/la studentessa, per espletare le pratiche, è invitato a non attendere i giorni vicini alle scadenze relative ai diversi adempimenti.

ORARIO POLO STUDENTI

Il Polo studenti è aperto al pubblico nei giorni feriali (sabato escluso) secondo l'orario indicato sul sito Internet (www.unicatt.it).

Il Polo studenti resterà chiuso in occasione della festa del Sacro Cuore, dal 24 al 31 dicembre, due settimane consecutive nel mese di agosto e nella giornata del Venerdì Santo. Circa eventuali ulteriori giornate di chiusura verrà data idonea comunicazione tramite avvisi sul sito Internet.

RECAPITO DELLO STUDENTE/DELLA STUDENTESSA PER COMUNICAZIONI VARIE

È indispensabile che tanto la residenza come il recapito vengano, in caso di successive variazioni, aggiornati tempestivamente: tale aggiornamento deve essere effettuato direttamente a cura dello studente/della studentessa con l'apposita funzione via web tramite la pagina personale dello studente *iCatt*.

CERTIFICATI

I certificati relativi alla carriera scolastica degli studenti, di norma, sono rilasciati in bollo, fatti salvi i casi indicati dalla normativa vigente in cui è espressamente prevista l'esenzione o la dichiarazione sostitutiva di certificazione (autocertificazione).

In modalità self-service gli studenti possono produrre certificati in formato elettronico (pdf) e firma digitale.

RILASCIO DEL DIPLOMA DI LAUREA E DI EVENTUALI DUPLICATI

Per ottenere il rilascio del diploma originale di laurea occorre attenersi alle indicazioni contenute nella lettera di convocazione all'esame di laurea.

In caso di smarrimento del diploma originale di laurea l'interessato può richiedere al Rettore, con apposita domanda, soggetta a imposta di bollo, corredata dai documenti comprovanti lo smarrimento (denuncia alle autorità giudiziarie competenti), il duplicato del diploma previo versamento del contributo previsto per il rilascio del medesimo.

I diplomi originali vengono recapitati all'interessato presso l'indirizzo agli atti dell'amministrazione al momento della presentazione della domanda di laurea.

CONTRIBUTI UNIVERSITARI

Le informazioni sui contributi universitari nonché sulle agevolazioni economiche sono consultabili attraverso il sito internet dell'Università Cattolica e dalla pagina personale dello studente *iCatt*.

Lo studente/la studentessa che non sia in regola con il pagamento dei contributi e con i documenti prescritti non può:

- essere iscritto ad alcun anno di corso, ripetente o fuori corso;
- essere ammesso agli esami;
- ottenere il passaggio ad altro corso di laurea/diploma;
- ottenere il trasferimento ad altra Università;
- ottenere certificati d'iscrizione;
- rinunciare al corso di studi a cui risulta iscritto.

Lo studente/la studentessa che riprende gli studi dopo averli interrotti senza averne formalizzato rinuncia o li sospende per uno o più anni accademici è tenuto a pagare i contributi dell'anno accademico nel quale riprende gli studi, mentre per gli anni relativi al periodo di interruzione o sospensione deve soltanto una tassa di ricognizione. Lo studente/la studentessa che, riprendendo gli studi all'inizio dell'anno accademico, chiede di poter accedere agli appelli di esame della sessione straordinaria compresa tra gennaio ed aprile, calendarizzati per i frequentanti dell'a.a. precedente, è tenuto a versare, inoltre, un contributo aggiuntivo.

Di norma il pagamento di tutte le rate deve essere effettuato dalla pagina personale dello studente *iCatt.*

Gli studenti che si immatricolano al I anno di corso o che si iscrivono a prove di ammissione a corsi di laurea dovranno effettuare il pagamento dal *Portale iscrizioni*; inoltre, solo per questi casi, esiste la possibilità di pagare gli importi della prima rata e il contributo della prova di ammissione anche con carta di credito dal sito web dell'Università Cattolica.

Non è ammesso il bonifico bancario come mezzo di pagamento.

I già studenti dovranno accedere alla pagina personale *iCatt* per effettuare i versamenti della prima rata e delle successive.

È dovuta mora per ritardato pagamento dei contributi universitari nella misura annualmente stabilita nella *Normativa generale per la determinazione dei contributi universitari.*

Ai fini di un eventuale riscontro è opportuno che lo studente/la studentessa conservi, fino al termine degli studi, tutte le quietanze dei pagamenti effettuati.

NORME DI COMPORTAMENTO

Secondo quanto previsto dall'ordinamento universitario e dal Codice Etico dell'Università Cattolica, gli studenti sono tenuti all'osservanza di un comportamento non lesivo della dignità e dell'onore e non in contrasto con lo spirito dell'Università Cattolica.

In caso di inosservanza l'ordinamento universitario prevede la possibilità di sanzioni disciplinari di varia entità in relazione alla gravità delle infrazioni (cfr. art. 18 bis - *Competenze disciplinari nei riguardi degli studenti*, Titolo I "Norme generali" del regolamento didattico di Ateneo).

L'eventuale irrogazione di sanzioni è disposta dagli organi accademici competenti sulla base di procedimenti che assicurano il diritto di difesa degli interessati in armonia con i principi generali vigenti in materia.

Piacenza
Via Emilia Parmense, 84

Cremona
Via Bissolati 74

www.unicatt.it