

SBOCCHI PROFESSIONALI

Le competenze della figura professionale sono molteplici e diversificate e possono essere impiegate:

- nella gestione e la conduzione di aziende agricole;
- nella pubblica amministrazione;
- per l'organizzazione e la gestione dei sistemi produttivi agro-zootecnici;
- negli Enti e le Associazioni del settore agricolo coinvolti nella gestione e progettazione di sistemi produttivi convenzionali ed a basso impatto ambientale;
- nelle grandi catene di distribuzione interessate al controllo della qualità e alla programmazione degli acquisti di prodotti vegetali ed animali freschi;
- nella realizzazione di progetti di salvaguardia delle produzioni tipiche autoctone e la gestione di sistemi produttivi eco-compatibili;
- per l'impiego in aziende agro-zootecniche, associazioni di produttori e società di commercializzazione di prodotti vegetali ed animali;
- supporto alla ricerca presso Enti pubblici e privati;
- per la libera professione e la consulenza tecnico-scientifica, previo superamento dell'esame di abilitazione professionale (sezione B dell'Albo Professionale dell'Ordine dei Dottori Agronomi);
- per il marketing dei prodotti agro-zootecnici.

Inoltre, i laureati della classe L-25 possono proseguire gli studi iscrivendosi alla laurea magistrale della classe LM-69 (Scienze e Tecnologie Agrarie) o ad altre assimilabili.

OBIETTIVI FORMATIVI

Il Corso di Laurea in **Scienze e Tecnologie Agrarie** si propone, nell'ottica di una agricoltura multifunzionale e moderna, di fornire al laureato opportune conoscenze e competenze per operare in diversi ambiti riferibili all'azienda agricola e alle attività connesse, con particolare riferimento agli aspetti quantitativi e qualitativi delle produzioni, agli aspetti igienico-sanitari, di salvaguardia del territorio agrario e alla gestione ecosostenibile delle risorse agrarie, nonché all'utilizzo di fonti energetiche alternative.

Il Corso di Laurea è articolato in due *curricula* che mirano a fornire competenze complementari: *curriculum* in **Produzioni vegetali** e *curriculum* in **Produzioni animali**

REQUISITI DI AMMISSIONE

Per essere ammessi al corso di laurea occorre avere un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo. E' previsto un test di verifica (ad inizio anno) per accertare lo stato delle conoscenze nelle discipline relative a: lingua inglese, informatica, matematica, biologia, chimica e fisica.

Gli studenti con disabilità, attraverso l'Ufficio Disabilità, hanno l'opportunità di sostenere esami equiparati, di avvalersi di ausili, di usufruire di tempi prolungati.

Durata normale del corso: 3 anni

Frequenza: la frequenza è raccomandata per tutte le attività didattiche.

Sede del corso: Campobasso

Iscrizione: dal 1 agosto al 20 settembre 2012

La scelta del curriculum va esercitata contestualmente alla immatricolazione.

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti

Via De Sanctis – III Edificio Polifunzionale

86100 Campobasso

e-mail: dipagricoltura@unimol.it

Direttore: Prof. Emanuele Marconi

Vice Direttore: Prof. Giuseppe Maiorano

Responsabile amministrativo: Dott.ssa Paola Fiacco

Tel. 0874404843 –e-mail: fiacco@unimol.it

Responsabile funzioni didattiche: Pasquale Ianiri

Tel. 0874 404353- Fax 0874 418204

e-mail: ianiri@unimol.it

Presidente Corso di laurea: Prof. Fabio Pilla

Tel. 0874 404751; e-mail: pilla@unimol.it



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE

DIPARTIMENTO

**AGRICOLTURA,
AMBIENTE E ALIMENTI**

CORSO DI LAUREA
SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE

INDIRIZZI | CURRICULA
PRODUZIONE VEGETALI
PRODUZIONE ANIMALI

CLASSE: L-25

CAMPBASSO

ANNO ACCADEMICO 2012/2013

PIANO DI STUDIO

Curriculum: Produzioni vegetali

INSEGNAMENTI	CFU
I ANNO	
Matematica	6
Fisica	6
Chimica generale e organica	10
<i>Chimica generale ed inorganica</i>	
<i>Chimica organica</i>	
Biologia	10
<i>Fisiologia vegetale</i>	
<i>Zoologia agro-forestale</i>	
Botanica generale e diversità vegetale	8
<i>Botanica generale e diversità vegetale</i>	
<i>Botanica sistematica agraria</i>	
Istituzioni di economia e di politica agraria e forestale	8
Conoscenze linguistiche	3
Conoscenze informatiche	3
A scelta dello studente	6
II ANNO	
Biochimica del metabolismo	6
Microbiologia generale e agraria	8
Agronomia	12
<i>Agronomia</i>	
<i>Coltivazioni erbacee</i>	
Entomologia agraria	8
Patologia vegetale	8
<i>Istituzioni di patologia vegetale</i>	
<i>Patologia vegetale applicata</i>	
Chimica agraria	8
Genetica agraria	8
<i>Genetica agraria</i>	
<i>Genetica animale</i>	
A scelta dello studente	2
III ANNO	
Arboricoltura	6
Zootecnica speciale	8
Ingegneria energetica per l'agricoltura	10
<i>Meccanica agraria</i>	
<i>Energia rinnovabile</i>	
Costruzioni rurali topografia	8
Economia e gestione delle imprese agrarie e forestali	6
Industrie agrarie	8
A scelta dello studente	8
Prova finale	6

Curriculum: Produzioni animali

INSEGNAMENTI	CFU
I ANNO	
Matematica	6
Fisica	6
Chimica generale e organica	10
<i>Chimica generale ed inorganica</i>	
<i>Chimica organica</i>	
Biologia	10
<i>Biochimica</i>	
<i>Zoologia agro-forestale</i>	
Botanica generale e diversità vegetale	8
<i>Botanica generale e diversità vegetale</i>	
<i>Botanica sistematica agraria</i>	
Istituzioni di economia e di politica agraria e forestale	8
Conoscenze linguistiche	3
Conoscenze informatiche	3
A scelta dello studente	6
II ANNO	
Anatomia e fisiologia animale	6
Microbiologia generale e agraria	8
Agronomia	12
<i>Agronomia</i>	
<i>Coltivazioni erbacee</i>	
Entomologia e patologia	10
<i>Entomologia generale</i>	
<i>Istituzioni di patologia vegetale</i>	
Zoocolture	8
Genetica agraria	8
<i>Genetica agraria</i>	
<i>Genetica animale</i>	
Malattie infettive	6
A scelta dello studente	2
III ANNO	
Nutrizione e alimentazione animale	6
Zootecnica speciale	8
Ingegneria energetica per l'agricoltura	10
<i>Meccanica agraria</i>	
<i>Energia rinnovabile</i>	
Costruzioni rurali topografia	8
Economia e gestione delle imprese agrarie e forestali	6
Industrie agrarie	8
A scelta dello studente	8
Prova finale	6

Insegnamenti consigliati (a scelta dello studente)

A. prodotti vino ed olio

Enologia	4
Viticoltura e olivicoltura	4
Microbiologia enologica	4
Tecnologia delle sostanze grasse	4

B. prodotti ittici

Tecniche mangimistiche	4
Zoonosi di origine alimentare	4
Acquacoltura	4
Morfologia delle specie ittiche	4

C. prodotti carnei

Tecniche mangimistiche	4
Zoonosi di origine alimentare	4
Preparazioni di carni conservate	4
Laboratorio di analisi sensoriale e reologica della carne e derivati	4

D. apicoltura e prodotti dell'alveare

Apicoltura	8
Flora apistica e analisi polliniche	4
Valutazione e qualità dei prodotti dell'alveare	4