



A.D. 1308

unipg

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI PERUGIA



# SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E AMBIENTALI

CORSI DI LAUREA TRIENNALE

**SCIENZE AGRARIE E AMBIENTALI**

**SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI**

**ECONOMIA E CULTURA  
DELL'ALIMENTAZIONE**

**PRODUZIONI ANIMALI**

Le informazioni presenti in questa brochure sono a scopo orientativo; per aggiornamenti e contenuti ufficiali si consiglia di visitare il sito.



UNIVERSITA DEGLI STUDI

**LAUREE TRIENNALI**

CORSO DI STUDIO	Classe	Accesso	Lingua	Sede
SCIENZE AGRARIE E AMBIENTALI	L-25	Libero	Italiano	Perugia
SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI	L-26	Libero	Italiano	Perugia
ECONOMIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	L-26	Libero	Italiano	Perugia
PRODUZIONI ANIMALI	L-38	Libero	Italiano	Perugia

**LAUREE MAGISTRALI - 2 anni**

CORSO DI STUDIO	Classe	Accesso	Lingua	Sede
AGRICOLTURA SOSTENIBILE	LM-69	Libero	Italiano	Perugia
TECNOLOGIE E BIOTECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI	LM-70	Libero	Italiano	Perugia
AGRICULTURAL AND ENVIRONMENTAL BIOTECHNOLOGY	LM-7	Libero	Inglese	Perugia
SCIENZE ZOOTECNICHE	LM-86	Libero	Italiano	Perugia
MANAGEMENT E CULTURA ITALIANA DEL CIBO	LM-76	Libero	Italiano	Perugia

**COME IMMATRICOLARSI**

**Inquadra il QR code per consultare  
la guida completa all'immatricolazione**



## Il corso di laurea

Il corso di laurea in Scienze Agrarie e Ambientali (SAA) forma laureate e laureati capaci di affrontare le sfide dell'agricoltura moderna, operando nella consulenza e nella gestione tecnica ed economica del settore. Acquisirai una preparazione multidisciplinare orientata all'innovazione e alla valorizzazione della multifunzionalità agricola e maturerai competenze sui sistemi produttivi, sui processi biologici e tecnologici, sull'innovazione scientifica e biotecnologica e sulla gestione economica e organizzativa dei sistemi agricoli, agroalimentari e rurali, con attenzione alla sostenibilità ambientale.

## Curricula

### **Agricoltura sostenibile**

Forma professionisti con competenze multidisciplinari nelle scienze agrarie, ambientali ed economiche, integrando solide basi scientifiche con insegnamenti specialistici e un tirocinio pratico presso aziende o enti convenzionati.

Potrai operare nella gestione e consulenza delle aziende agricole, nella tutela ambientale e nello sviluppo rurale e potrai accedere al corso di laurea magistrale in Agricoltura Sostenibile.

### **Biotecnologie**

Forma laureate e laureati con solide competenze nelle scienze biotecnologiche per l'agro-ambiente, integrando solide basi scientifiche con insegnamenti avanzati specifici (biologia molecolare, biotecnologie vegetali) e un tirocinio pratico applicativo. Potrai operare nel miglioramento e conservazione delle risorse genetiche agrarie e accedere al corso di laurea magistrale in Agricultural and Environmental Biotechnology.

## E dopo la laurea?

Potrai operare presso enti pubblici (ministeri, enti locali) e imprese private (aziende agrarie, studi professionali e industrie), oltre che in centri di ricerca, formazione e comunicazione ambientale, anche in contesti internazionali. Avrai accesso alla professione di Agronomo junior nella gestione sostenibile e valorizzazione dei sistemi agricoli e zootecnici e nella progettazione di spazi verdi e interventi paesaggistico-ambientali.

Potrai accedere ai corsi di laurea magistrale in Agricoltura Sostenibile e in Agricultural and Environmental Biotechnology.



## Curriculum

### AGRICOLTURA SOSTENIBILE

1° ANNO	
INSEGNAMENTO	CFU
BOTANICA GENERALE	6
CHIMICA	9
MATEMATICA	6
ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO (MOD: ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO, LEGGE 81/08)	2
ENGLISH LANGUAGE (MOD: ENGLISH LANGUAGE PROFICIENCY; FUNDAMENTALS OF SCIENTIFIC ENGLISH)	4
BOTANICA SISTEMATICA E GEOBOTANICA	6
FISICA	6
FISIOLOGIA VEGETALE	6
GENETICA AGRARIA	9
2° ANNO	
AGROECOLOGIA E AGRONOMIA	9
CHIMICA AGRARIA	9
IDRAULICA AGRARIA	6
MICROBIOLOGIA AGRARIA	6
ATTIVITÀ A SCELTA DELLO STUDENTE	12
ARBORICOLTURA GENERALE E TECNICA VIVAISTICA	6
ISTITUZIONI DI ECONOMIA	6
ZOOTECNICA	6
3° ANNO	
COLTIVAZIONI ARBOREE (MOD: ARBORICOLTURA DA LEGNO E DA BIOMASSE; COLTIVAZIONI ARBOREE DA FRUTTO)	12
ECONOMIA AGRO-ALIMENTARE ED ESTIMO RURALE (MOD: ECONOMIA E POLITICA AGRARIA; ESTIMO RURALE E CONTABILITÀ AGRARIA)	12
PATOLOGIA ED ENTOMOLOGIA (MOD. PATOLOGIA VEGETALE; ENTOMOLOGIA AGRARIA)	12
TECNOLOGIE ALIMENTARI	6
SCIENZA DELLE COLTIVAZIONI	15
TIROCINIO PRATICO-APPLICATIVO	6
PROVA FINALE	3

## Curriculum

### BIOTECNOLOGIE

1° ANNO	
INSEGNAMENTO	CFU
BOTANICA GENERALE	6
CHIMICA	9
MATEMATICA	6
ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO (MOD: ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO, LEGGE 81/08)	2
ENGLISH LANGUAGE (MOD: ENGLISH LANGUAGE PROFICIENCY; FUNDAMENTALS OF SCIENTIFIC ENGLISH)	4
BOTANICA SISTEMATICA E GEOBOTANICA	6
FISICA	6
FISIOLOGIA VEGETALE	6
GENETICA AGRARIA	9
2° ANNO	
AGROECOLOGIA E AGRONOMIA	9
BIOCHIMICA	6
ECONOMIA AGRARIA	6
MICROBIOLOGIA AGRARIA	6
ATTIVITÀ A SCELTA DELLO STUDENTE	12
ARBORICOLTURA GENERALE E TECNICA VIVAISTICA	6
BIOLOGIA MOLECOLARE	6
PRODUZIONI ANIMALI (MOD: ZOOTECNICA; QUALITÀ DEI PRODOTTI ITTICI E ZOOTECNICI)	12
3° ANNO	
COLTIVAZIONI ARBOREE (MOD: ARBORICOLTURA DA LEGNO E DA BIOMASSE; COLTIVAZIONI ARBOREE DA FRUTTO)	12
BIOTECNOLOGIE VEGETALI	9
PATOLOGIA ED ENTOMOLOGIA (MOD. PATOLOGIA VEGETALE; ENTOMOLOGIA AGRARIA)	12
TECNOLOGIE ALIMENTARI	6
SCIENZA DELLE COLTIVAZIONI	15
TIROCINIO PRATICO-APPLICATIVO	6
PROVA FINALE	3

## Il corso di laurea

Il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (STAgAl) forma laureate e laureati con competenze nei settori delle scienze e tecnologie agroalimentari o enologiche. STAgAl fornisce una formazione specifica nei settori dei processi produttivi e dell'analisi e del controllo qualità degli alimenti. Acquisirai conoscenze scientifiche e competenze professionali in merito a: produzione primaria; approvvigionamento delle materie prime e processi di trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari; analisi e gestione dei processi tecnologici per il miglioramento qualitativo dei prodotti alimentari; gestione delle attività produttive delle varie filiere agroalimentari.

## I curricula

### **Tecnologie Agro-Alimentari**

Forma figure professionali capaci di operare lungo tutta la filiera alimentare, dalla produzione primaria alla trasformazione industriale. Il piano di studi spazia dalla chimica e biologia di base fino alle tecnologie di produzione degli alimenti, microbiologia, controllo qualità, nutrizione ed economia agroalimentare. Completano la formazione un tirocinio pratico obbligatorio da svolgere in aziende del settore agroalimentare e la redazione di un elaborato finale.

### **Viticultura ed Enologia**

Forma esperti nella gestione del vigneto e nella produzione del vino. Il piano di studi triennale affianca le discipline scientifiche di base (chimica, biologia, genetica della vite) agli insegnamenti specialistici di viticultura, enologia, microbiologia e chimica del suolo, fino al controllo qualità ed economia agroalimentare. Completano la formazione un tirocinio pratico obbligatorio presso aziende della filiera vitivinicola e la redazione di un elaborato finale.



## E dopo la laurea?

Potrai operare nel controllo qualità e sicurezza alimentare, nella gestione delle filiere produttive, nelle analisi chimiche, fisiche e microbiologiche degli alimenti e nella progettazione di processi innovativi. Avrai accesso a opportunità lavorative in aziende agroalimentari e vitivinicole, nella ristorazione collettiva, nella libera professione e in organizzazioni internazionali come FAO e OMS.

Il titolo consente inoltre l'iscrizione a pieno titolo, con riconoscimento completo dei crediti formativi, al corso di laurea magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti, percorso ideale per raggiungere una completa maturità gestionale e operativa nel settore.

## Curriculum

### TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI

#### 1° ANNO

INSEGNAMENTO	CFU
FONDAMENTI DI BIOLOGIA	10
MATEMATICA	6
CHIMICA	9
ENGLISH LANGUAGE (MOD: ENGLISH LANGUAGE PROFICIENCY; SCIENTIFIC ENGLISH)	6
ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO (MOD: ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO, LEGGE 81/08)	2
FISICA	6
INFORMATICA E PRINCIPI DI STATISTICA	6
ATTIVITÀ A SCELTA	3
ANALISI MATEMATICA	6

#### 2° ANNO

AGRONOMIA E ARBORICOLTURA (MOD: ELEMENTI DI AGRONOMIA ED ECOLOGIA; ARBORICOLTURA)	12
BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI	6
MICROBIOLOGIA GENERALE	6
OPERAZIONI UNITARIE INDUSTRIE ALIMENTARI	6
DIFESA DELLE COLTIVAZIONI I E II (MOD. PATOLOGIA; ENTOMOLOGIA)	12
MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI	6
PRODUZIONI ANIMALI	6

#### 3° ANNO

CONTROLLO E GESTIONE DELLA QUALITÀ	6
ATTIVITÀ A SCELTA DELLO STUDENTE	9
ECONOMIA AGRARIA	6
PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE I	6
ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE	9
ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI	6
PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE II	6
TIROCINIO PRATICO-APPLICATIVO	12
ELABORATO FINALE	12

## Curriculum

### VITICOLTURA ED ENOLOGIA

#### 1° ANNO

INSEGNAMENTO	CFU
FONDAMENTI DI BIOLOGIA	10
MATEMATICA	6
CHIMICA	9
ENGLISH LANGUAGE (MOD: ENGLISH LANGUAGE PROFICIENCY; SCIENTIFIC ENGLISH)	6
ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO (MOD: ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO, LEGGE 81/08)	2
FISICA	6
INFORMATICA E PRINCIPI DI STATISTICA	6
ATTIVITÀ A SCELTA	3
GENETICA DELLA VITE	6

#### 2° ANNO

CHIMICA DEL SUOLO	6
BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI	6
MICROBIOLOGIA GENERALE	6
OPERAZIONI UNITARIE INDUSTRIE ALIMENTARI	6
DIFESA DELLE COLTIVAZIONI I E II (MOD. PATOLOGIA; ENTOMOLOGIA)	12
MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI	6
VITICOLTURA (MOD: VITICOLTURA I; VITICOLTURA II)	12

#### 3° ANNO

CONTROLLO E GESTIONE DELLA QUALITÀ	6
ATTIVITÀ A SCELTA DELLO STUDENTE	9
ECONOMIA AGRARIA	6
ENOLOGIA I	6
ENOLOGIA II	6
ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE	9
ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI	6
PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE II	6
TIROCINIO PRATICO-APPLICATIVO	12
ELABORATO FINALE	12

## Il corso di laurea

Il corso di laurea in Economia e Cultura dell'Alimentazione (ECOCAL) offre una formazione fortemente interdisciplinare sull'alimentazione umana, che abbraccia ambiti agrari, economici, medico-nutrizionali e storico-antropologici. Le laureate e i laureati in ECOCAL possiedono conoscenze e competenze in merito a: produzione, trasformazione, qualità ed igiene degli alimenti; aspetti storico-antropologici e medico-nutrizionali degli alimenti; gestione economica delle imprese e marketing dei prodotti agroalimentari. Potrai operare in attività di produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari, nella gestione di imprese di produzione, distribuzione e amministrazione degli alimenti, ma anche nella progettazione di interventi di educazione e comunicazione alimentare.

## E dopo la laurea?

Acquisirai solide basi economico-gestionali, supportate da conoscenze multidisciplinari per comprendere le complesse dinamiche del settore agroalimentare. Potrai intraprendere attività di impresa e operare in imprese di produzione, commercializzazione e distribuzione di prodotti alimentari, nella ristorazione e nel food service, in associazioni di produttori, consorzi commerciali e di tutela, enti pubblici e privati. Il percorso apre anche a opportunità nei settori della comunicazione, dell'educazione alimentare e dell'organizzazione di eventi enogastronomici. Il titolo abilita alla professione di Agronomo junior.

## Corso

# ECONOMIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

### 1° ANNO

INSEGNAMENTO	CFU
CHIMICA	9
MATEMATICA	6
STORIA DELL'AGRICOLTURA E DELL'ALIMENTAZIONE	6
ENGLISH LANGUAGE (MOD: ENGLISH LANGUAGE PROFICIENCY; FUNDAMENTALS OF SCIENTIFIC ENGLISH)	4
BIOLOGIA VEGETALE E BOTANICA APPLICATA (MOD: BOTANICA GENERALE; BOTANICA SISTEMATICA E GEOBOTANICA)	12
FISICA	6
ISTITUZIONI DI ECONOMIA	6
ULTERIORI ATTIVITÀ FORMATIVE (MOD. ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO; LEGGE 81/08)	2

### 2° ANNO

APPROVVIGIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI VEGETALI (MOD: PRODUZIONI ARBOREE, PRODUZIONI ERBACEE)	12
BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI	6
BIOTECNOLOGIE GENETICHE E ALIMENTAZIONE	6
APPROVVIGIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI ZOOTECNICI E ITTICI	6
ECONOMIA AGROALIMENTARE	6
ALIMENTAZIONE UMANA E MALATTIE METABOLICHE (MOD: PRINCIPI DI ENDOCRINOLOGIA E ALIMENTAZIONE UMANA; PRINCIPI DI MEDICINA INTERNA E ALIMENTAZIONE UMANA)	8
FONDAMENTI DI DIETOLOGIA	6
SCIENZE DELLA NUTRIZIONE	9

### 3° ANNO

ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE	6
IGIENE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (MOD: IGIENE DEGLI ALIMENTI; MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI)	12
PRINCIPI DI DIFESA DELLE COLTURE	6
PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE	6
ATTIVITÀ FORMATIVE A SCELTA	12
MARKETING AGROALIMENTARE	9
TIROCINIO PRATICO-APPLICATIVO	8
PROVA FINALE	6



## Il corso di laurea

Il corso di laurea interdipartimentale in Produzioni Animali (PA) si svolge presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (DSA3). Il corso ti offre una solida base nel campo della biologia e ti prepara a lavorare nelle moderne aziende agrozootecniche.

Imparerai come gestire allevamenti sostenibili, migliorare la qualità dei prodotti di origine animale e utilizzare i dati tecnici, chimici e microbiologici che guidano le scelte produttive. Scoprirai come innovare il settore, valorizzare la produzione di prodotti di origine animale e analizzare i processi aziendali per prendere decisioni efficaci.

È il percorso ideale se sei interessato a lavorare a contatto con la realtà produttiva degli animali da allevamento e vuoi contribuire al miglioramento della filiera agro-zootecnica e renderla sempre più responsabile e di qualità.

## E dopo la laurea?

Il corso di laurea in Produzioni Animali forma delle professioniste e dei professionisti capaci di lavorare negli allevamenti e nelle aziende agrozootecniche ed alimentari.

Potrai applicare tecniche moderne per gestire gli animali e il loro sistema di allevamento, valutare i risultati tecnici ed economici e considerare l'impatto socio-ambientale della filiera. Avrai le abilità per controllare la produzione e la trasformazione degli alimenti di origine animale, garantendo la loro qualità e sicurezza. Saprai usare i sistemi di autocontrollo, analizzare i rischi e svolgere attività di laboratorio utili a migliorare le produzioni zootecniche.

**1° ANNO**

<b>INSEGNAMENTO</b>	<b>CFU</b>
BIOLOGIA E GENETICA	9
CHIMICA E BIOCHIMICA	12
MATEMATICA E FISICA	10
ANATOMIA DEGLI ANIMALI DI INTERESSE ZOOTECNICO	8
VALUTAZIONE, DEMOGRAFIA ED ETNOLOGIA ZOOTECNICA	6
ATTIVITÀ A SCELTA	6
LINGUA INGLESE - LIVELLO B1	3
ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO	2

**2° ANNO**

PRINCIPI DI BIOMETRIA ZOOTECNICA E DI MIGLIORAMENTO GENETICO	6
AGRONOMIA E SISTEMI FORAGGERI	12
FISIOLOGIA DEGLI ANIMALI DI INTERESSE ZOOTECNICO	8
INDUSTRIE E TECNOLOGIE ALIMENTARI DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	9
NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI DI INTERESSE ZOOTECNICO	9
PRINCIPLES OF VETERINARY PATHOLOGY	6
MICROBIOLOGIA GENERALE ED APPLICATA	6

**3° ANNO**

ECONOMIA E POLITICA AGRARIA	9
TECNICHE DI ALLEVAMENTO DEI MONOGASTRICI	12
SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	6
TECNICHE DI ALLEVAMENTO DEI POLIGASTRICI	6
COMPLEMENTI DI PRODUZIONI ANIMALI I	6
COMPLEMENTI DI PRODUZIONI ANIMALI II	6
IGIENE E DIFESA SANITARIA DEGLI ALLEVAMENTI	11
COSTRUZIONI MACCHINE E IMPIANTI PER LA ZOOTECNIA	3
FONDAMENTI DI GESTIONE DELLA FAUNA	3
ATTIVITÀ A SCELTA	6
TIROCINIO PRATICO APPLICATIVO	6
PROVA FINALE	6



## CORSI DI LAUREA MAGISTRALE

# PER COMPLETARE IL PERCORSO DI STUDI



### **Agricoltura Sostenibile**

**MODALITÀ DI ACCESSO:** Libero

**LINGUA DI EROGAZIONE:** Italiano

**SEDE:** Perugia

**CLASSE:** LM-69

**OBIETTIVI FORMATIVI:** Il corso di laurea magistrale in Agricoltura Sostenibile forma professionisti capaci di gestire sistemi colturali, filiere agroalimentari e sviluppare progetti di politica agraria e rurale, con l'impiego di modelli digitali e strumenti Geographic Information System (GIS). Si articola in tre curricula: Agricoltura Biologica ed Ecocompatibile; Bioeconomia; Territorio e Paesaggio. Prepara alla professione di Dottore Agronomo.



### **Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti**

**MODALITÀ DI ACCESSO:** Libero

**LINGUA DI EROGAZIONE:** Italiano

**SEDE:** Perugia

**CLASSE:** LM-70

**OBIETTIVI FORMATIVI:** Il corso di laurea magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti (TBA) prepara professionisti con competenze avanzate nel settore alimentare. Le laureate e i laureati sono in grado di gestire produzione, distribuzione, controllo qualità e innovazione degli alimenti. Per un'alta formazione spendibile a livello nazionale e internazionale, il corso in TBA propone tre percorsi: Tecnologie Alimentari, Tecnologie Olivicolo-Olearie e Tecnologie Birrarie.



### **Agricultural and Environmental Biotechnology**

**MODALITÀ DI ACCESSO:** Libero

**LINGUA DI EROGAZIONE:** Inglese

**SEDE:** Perugia

**CLASSE:** LM-7

**OBIETTIVI FORMATIVI:** Il corso di laurea magistrale in Agricultural and Environmental Biotechnology, erogato interamente in lingua inglese, forma laureate e laureati con competenze avanzate nelle biotecnologie agrarie e ambientali. Potrai operare con elevata responsabilità nella gestione sostenibile degli agroecosistemi, nella tutela delle risorse genetiche, nel controllo di qualità e nello sviluppo di soluzioni biotecnologiche innovative e sostenibili. Il percorso abilita alle professioni di Biotecnologo e Agronomo.

## Scienze Zootecniche

**MODALITÀ DI ACCESSO:** Libero

**LINGUA DI EROGAZIONE:** Italiano

**SEDE:** Perugia

**CLASSE:** LM-86

**OBIETTIVI FORMATIVI:** Il corso di laurea magistrale in Scienze Zootecniche forma esperti nell'innovazione e sostenibilità delle filiere agro-zootecniche, con solide basi biologiche e competenze avanzate su qualità, sicurezza alimentare, tutela del benessere animale e tecniche produttive sostenibili. Potrai operare nel settore della produzione, commercializzazione, controllo qualità e sicurezza degli alimenti di origine animale.

Il corso è interdipartimentale: si svolge presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (DSA3), in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria.

## Management e cultura italiana del cibo

**MODALITÀ DI ACCESSO:** Libero

**LINGUA DI EROGAZIONE:** Italiano

**SEDE:** Perugia

**CLASSE:** LM-76

**OBIETTIVI FORMATIVI:** Il corso, nato dalla collaborazione con l'Università per Stranieri di Perugia, forma manager esperti nella gestione di risorse territoriali e culturali legate al cibo, integrando competenze economiche, aziendali e umanistiche. Potrai operare nel settore del turismo enogastronomico sostenibile, dell'export agroalimentare e della valorizzazione del Made in Italy attraverso l'analisi di sistemi informativi dedicati. Il corso prevede due curricula: Turismo enogastronomico e culturale e Mercati agro-alimentari.



# SERVIZI PER LA VITA UNIVERSITARIA

Studiare, vivere e crescere a UniPg



- | Biblioteche
- | Aule studio
- | Laboratori
- | Tutorato
- | Servizi online:  
App My UniPG - UniStudium - Pacchetto Office
- | Percorso flessibile part-time
- | Iscrizione a singoli insegnamenti
- | Centro Universitario Sportivo (CUS)
- | Centro Linguistico di Ateneo (CLA)
- | Eventi culturali, coro e teatro
- | Assistenza sanitaria
- | Mobilità e agevolazioni PASS-TPL
- | Carriera alias
- | Colloqui individuali di orientamento
- | Tirocini e orientamento al lavoro
- | Counseling psicologico
- | Counseling pedagogico-didattico
- | Laboratorio di Tecnologie Inclusive (InL@B)
- | Me.Mo - Benessere psicologico
- | Supporto studenti con disabilità e/o DSA
- | Sportello anti-violenza

# AGEVOLAZIONI E DIRITTO ALLO STUDIO

Sostegni economici per il tuo  
percorso universitario



- | Agevolazioni sulle tasse universitarie in base all'ISEEU
- | Esoneri tasse universitarie totali e parziali
- | Agevolazioni voto di maturità
- | Riduzioni per percorsi di eccellenza e per merito
- | Contributi per la mobilità internazionale
- | Contributi per il canone di locazione
- | Collaborazioni studentesche retribuite
- | Riduzione stesso nucleo familiare

Servizi dell'Agenzia regionale  
per il Diritto allo Studio - A.Di.S.U.



- | Borse per il diritto allo studio
- | Residenze universitarie
- | Servizi di ristorazione

## STUDIARE SENZA CONFINI



L'Università degli Studi di Perugia ti apre al mondo: potrai scegliere corsi di laurea in inglese e percorsi internazionali con doppio titolo, studiando in collaborazione con atenei esteri.



Grazie a Erasmus+ e a numerosi accordi, avrai l'opportunità di vivere esperienze all'estero, arricchire il tuo percorso e costruire un futuro davvero globale.





# Contatti

**Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari  
e Ambientali**

<https://dsa3.unipg.it>

## **SEDE**

Borgo XX Giugno, 74 – 06121 Perugia

## **SEGRETERIA DIDATTICA**

[segr-didattica.agraria@unipg.it](mailto:segr-didattica.agraria@unipg.it)  
+39 075 585 6062 / 6055 / 6279

## **SPORTELLO SEGRETERIE STUDENTI**

**Giorni e orari di apertura:**

martedì e giovedì ore 10.00 – 13.00

Via Francesco Innamorati (ingresso giardino)

Zona Rettorato – 06123 Perugia

## **CALL CENTER SEGRETERIE STUDENTI**

**Giorni e orari di apertura:**

martedì e giovedì ore 14.30 – 16.30

+39 075 585 5982

## **SERVIZI ONLINE**

**Ticketing:**

[www.helpdesk.unipg.it](http://www.helpdesk.unipg.it)

**Servizio Orientamento di Ateneo:**

[servizio.orientamento@unipg.it](mailto:servizio.orientamento@unipg.it)