



A.D. 1308
unipg
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI PERUGIA

A.D. 1308
unipg

DIPARTIMENTO
DI SCIENZE AGRARIE,
ALIMENTARI E AMBIENTALI

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE AGRARIE E AMBIENTALI

Durata
3 anni

1

Crediti
Formativi
180



Presidente del Corso

Prof. Primo Proietti

tel. 075 585 6257

e-mail primo.proietti@unipg.it

Responsabile della qualità

Prof.ssa Lare Reale

tel. 075 585 6406

e-mail lara.reale@unipg.it

Obiettivo didattico

Il Corso di Laurea in **Scienze Agrarie e Ambientali** (SAA) forma Laureati con una solida preparazione scientifica multidisciplinare e con adeguate conoscenze professionali necessarie a svolgere attività di consulenza e gestione tecnica ed economica nei diversi segmenti produttivi dell'attività agricola, con particolare attenzione agli aspetti quantitativi e qualitativi della produzione agraria, agli aspetti ambientali ad essa connessi e alla gestione delle innovazioni scientifiche, tecnologiche e biotecnologiche.

Il corso è articolato in due curricula "Agricoltura Sostenibile" e "Biotecnologie".

Attività didattiche e relativi CFU		Obiettivi formativi
INSEGNAMENTI COMUNI		<p>Il Corso di Laurea propone la formazione necessaria al Laureato per valorizzare la multifunzionalità del settore agricolo e per fornire il supporto professionale alla produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, alla programmazione e gestione del territorio, alla salvaguardia dell'ambiente e alla copertura di nuovi spazi economici (turismo rurale, gestione aree verdi, ecc.).</p> <p>Per questi fini, saranno sviluppate conoscenze scientifiche e competenze professionali in merito a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fattori ambientali e antropici interagenti sui sistemi di produzione in agricoltura; - aspetti biologici e tecnologici dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle produzioni agricole e zootecniche e dei prodotti alimentari nel rispetto delle risorse ambientali; - conoscenze di biochimica e biologia molecolare, fondamentali per lo sviluppo delle biotecnologie; - aspetti organizzativi ed economici delle produzioni agricole e zootecniche e dei prodotti agro-alimentari; - configurazione strutturale e socio economica dei sistemi agricolo, agro-alimentare e rurale; - analisi, monitoraggio e valutazione del territorio rurale, con particolare riferimento alla gestione economica ed ecologica sostenibile delle risorse ambientali.
Matematica	6	
Chimica	9	
Botanica generale	6	
Lingua inglese	4	
Attività di orientamento	2	
Fisica	6	
Botanica sistematica e Geobotanica	6	
Genetica agraria	6	
Fisiologia vegetale	6	
Microbiologia agraria	6	
Agroecologia e agronomia	9	
Arboricoltura generale e Tecnica vivaistica	9	
Patologia ed Entomologia	12	
Tecnologie alimentari	6	
Organizzazione del corso		
Coltivazioni arboree	12	<p>Il percorso formativo comprende, oltre ad attività didattiche frontali, seminari, esercitazioni pratiche nei laboratori, visite di studio, tirocini pratici svolti in strutture convenzionate con il DSA3. La formazione è completata con l'apprendimento di una lingua straniera, con la possibilità di svolgere periodi di studio presso Università europee e di personalizzare la preparazione con insegnamenti a libera scelta. Il corso permette di accedere ai Corsi Magistrali offerti dal DSA3 secondo quanto stabilito dagli appositi regolamenti.</p>
Scienza delle coltivazioni	15	
Attività formative a scelta dello Studente	12	
Tirocinio Pratico Applicativo	6	
Prova finale	3	
CURRICULUM AGRICOLTURA SOSTENIBILE		
Ambiti occupazionali		
Chimica agraria	9	<p>La formazione acquisita consente di operare, in qualità di professionista (Agronomo junior) per:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gestire e valorizzare i processi produttivi agricoli e zootecnici; - contribuire alle attività per lo sviluppo sostenibile dell'ambiente rurale; - collaborare alla realizzazione di progetti degli spazi verdi e di valenza paesaggistico-ambientale. <p>Il Laureato può operare nell'ambito di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enti pubblici (Ministeri, Agenzie regionali dello sviluppo, Enti locali, Agenzie forestali regionali) e Imprese private (Aziende agrarie, Studi professionali, Industrie, ecc.) che si occupano delle attività produttive agricole, di assistenza tecnica, di tutela dell'ambiente, di gestione del territorio; - Istituzioni e Centri di ricerca e di formazione che si occupano dei diversi aspetti inerenti all'attività agricola; - Istituzioni e Organizzazioni a carattere educativo, editoriale E comunicativo rivolte all'educazione del rispetto dell'ambiente; - Organismi internazionali (governativi e non) che si interessano degli aspetti dello sviluppo agricolo.
Idraulica agraria	6	
Zootecnica	6	
Istituzioni di Economia	6	
Economia agro-alimentare e Estimo rurale	12	
CURRICULUM BIOTECNOLOGIE AGRARIE		
Biochimica	6	
Produzioni animali	12	
Economia agraria	6	
Biologia molecolare	6	
Biotecnologie vegetali	9	



A.D. 1308
unipg
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI PERUGIA

A.D. 1308
unipg
DIPARTIMENTO
DI SCIENZE AGRARIE,
ALIMENTARI E AMBIENTALI

CORSO DI LAUREA IN ECONOMIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Durata
3 anni

3

Crediti
Formativi
180

ECOCAL: FROM FARM TO... BODY & MIND!

Il Corso di Laurea in **ECONOMIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (ECOCAL)** offre una **formazione interdisciplinare** che abbraccia i campi **agricolo, economico, medico, nutrizionale e storico-antropologico**.

Forma una figura con **competenze utili** per interpretare e gestire il complesso **sistema dell'alimentazione umana**, per svolgere con autonomia attività di gestione di **imprese di produzione, distribuzione e somministrazione degli alimenti** e per collaborare all'organizzazione e gestione di **interventi nutrizionali** e di **educazione e comunicazione alimentare**.

- ✓ **STORIA DELL' AGRICOLTURA E DELL' ALIMENTAZIONE**
- ✓ **ANTROPOLOGIA DELL' ALIMENTAZIONE**
- ✓ **SCIENZE DELLA NUTRIZIONE**
- ✓ **FONDAMENTI DI DIETOLOGIA**
- ✓ **ALIMENTAZIONE UMANA E MALATTIE METABOLICHE**
- ✓ **BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI**
- ✓ **BIOTECNOLOGIE GENETICHE E ALIMENTAZIONE**
- ✓ **IGIENE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI**
- ✓ **PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE**
- ✓ **MARKETING AGROALIMENTARE**

- ✓ **BIOLOGIA VEGETALE E BOTANICA APPLICATA**
- ✓ **APPROVVIGIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI VEGETALI**
- ✓ **APPROVVIGIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI ZOOTECNICI E ITTICI**
- ✓ **PRINCIPI DI DIFESA DELLE COLTURE**
- ✓ **ISTITUZIONI DI ECONOMIA**
- ✓ **ECONOMIA AGRO-ALIMENTARE**

Presidente del Corso

Prof. Alessandro Dal Bosco
tel 075 585 7110
e-mail
alessandro.dalbosco@unipg.it

Responsabile della qualità

Dott.ssa Mara Quaglia
tel 075 585 6461
e-mail
mara.quaglia@unipg.it

Obiettivo didattico

Corso di laurea in **ECONOMIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (ECOCAL)**, offre una formazione interdisciplinare che abbraccia i campi agricolo, economico, medico, nutrizionale e storico-antropologico, formando una figura con competenze utili per interpretare e gestire il complesso sistema dell'alimentazione umana, per svolgere con autonomia attività di gestione di imprese di produzione, distribuzione e somministrazione degli alimenti e per collaborare all'organizzazione e gestione di interventi nutrizionali e di educazione e comunicazione alimentare.

Il laureato **ECOCAL** può proseguire gli studi iscrivendosi, senza debiti formativi, al Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana (**SANU**) o, con debiti formativi, in **Tecnologie e biotecnologie degli alimenti (TBA)**.

Il corso si avvale della collaborazione dell'Università dei Sapori – Scuola Nazionale dell'Alimentazione.

Attività didattiche e relativi CFU		Obiettivi formativi
Chimica	9	<p>La formazione acquisita consente di avere conoscenze scientifiche e competenze professionali inerenti ai fenomeni coinvolti nei processi di produzione degli alimenti e nell'alimentazione per poterli progettare, gestire e controllare in maniera autonoma, con particolare riferimento a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la natura e qualità dei prodotti alimentari e l'influenza su di esse esercitata dai processi produttivi; • le principali fasi dei processi tecnologici di conservazione, trasformazione e distribuzione degli alimenti; • i principi di base e i metodi per il controllo della qualità e dell'igiene degli alimenti freschi e trasformati; • i principi di base di biochimica degli alimenti, biologia cellulare, di scienze della nutrizione, di fisiologia e fisiopatologia del corpo umano e dell'assetto endocrino per orientare il corretto uso delle scelte alimentari e valutare una corretta alimentazione umana. • la configurazione strutturale e socio-economica del sistema alimentare; • la gestione economica delle imprese di produzione, commercializzazione e distribuzione dei prodotti agro-alimentari e della ristorazione; • i metodi e le procedure per la promozione commerciale e l'innovazione dei prodotti alimentari; • le radici storiche e culturali della grande tradizione alimentare italiana. <p>Il percorso formativo comprende, oltre alle attività didattiche frontali, seminari, esercitazioni pratiche nei laboratori, visite di studio, tirocini e stages. La formazione sarà completata con la conoscenza di una lingua straniera e dell'informatica; inoltre, vi è la possibilità di svolgere periodi di studio presso Università europee e di personalizzare la preparazione con insegnamenti a libera scelta.</p>
Matematica	6	
Biologia vegetale e botanica applicata	12	
Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione	8	
Fisica	6	
Istituzioni di Economia	6	
Approvvigionamento e qualità dei prodotti vegetali	12	
Biochimica degli alimenti	6	
Biotecnologie genetiche e alimentazione	6	
Economia agroalimentare	9	
Alimentazione umana e malattie metaboliche	8	
Approvvigionamento e qualità dei prodotti zootecnici e ittici	6	
Fondamenti di dietologia	6	
Scienze della nutrizione	9	
Antropologia dell'alimentazione	6	Competenze e sbocchi professionali
Principi di difesa delle colture	6	<p>La formazione acquisita consente l'inserimento nel mercato del lavoro con solide basi nelle materie economico-gestionali, supportate da conoscenze multidisciplinari utili per comprendere ed interpretare le esigenze del settore alimentare e per:</p> <ul style="list-style-type: none"> - operare proficuamente nel campo della comunicazione agro-alimentare, dell'educazione alimentare e della realizzazione di eventi a carattere eno-gastronomico, - intraprendere attività di impresa lungo le filiere alimentari, - operare, con ruoli diversi, in imprese di produzione, commercializzazione, distribuzione dei prodotti alimentari, di ristorazione e del food service, - lavorare presso associazioni di produttori, consorzi commerciali e di tutela, enti pubblici e privati.
Processi della tecnologia alimentare	6	
Igiene e microbiologia degli alimenti	12	
Marketing agroalimentare	6	
Ulteriori attività formative	5	
Lingua Inglese	4	
Attività formative a scelta dello studente	12	
Tirocinio	8	
Prova finale	6	



A.D. 1308
unipg
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI PERUGIA

A.D. 1308
unipg

DIPARTIMENTO
DI SCIENZE AGRARIE,
ALIMENTARI E AMBIENTALI

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI

Durata
3 anni

2

Crediti
Formativi
180



Coordinatore del Corso

Prof. ssa Agnese Taticchi
tel **075-5857952**
e-mail
agnese.taticchi@unipg.it

Responsabile della qualità

Prof. Franco Famiani
tel **075-5856254**
e-mail
franco.famiani@unipg.it

Obiettivo didattico

Il corso in **Scienze e Tecnologie Agro-alimentari** (STAgAl) è articolato in due curricula "Tecnologie Agro-alimentari", "Viticoltura ed Enologia". Il corso permette di acquisire conoscenze specifiche ed approfondite nei settori delle scienze e tecnologie agro-alimentari, enologiche e birraie, e di maturare competenze e professionalità nei processi di produzione, di analisi, di controllo qualità degli alimenti e nelle attività di indagine scientifica, di sperimentazione e di ricerca nei settori suddetti.

Attività didattiche e relativi CFU		Obiettivi formativi
Insegnamenti comuni		
Matematica	6	<p>Il corso di laurea permette di acquisire conoscenze specifiche ed approfondite nei principali settori delle scienze e tecnologie agro-alimentari (processi produttivi, prodotti alimentari, analisi, controllo di qualità, ecc.) e metodo scientifico di indagine e di sperimentazione.</p> <p>IL laureato avrà competenze operative e sarà in grado di svolgere compiti tecnici e gestionali, nonché attività professionali di supporto in attività produttive, laboratori ed aziende di servizi. Sarà, inoltre, capace di operare in autonomia e di inserirsi negli ambienti di lavoro, in ambito nazionale, europeo ed extraeuropeo, essendo in grado di utilizzare adeguatamente una lingua straniera ed avendo buone competenze per la comunicazione e la gestione dell'informazione.</p> <p>I compiti di questa figura professionale sono stati da tempo definiti a livello di organizzazioni nazionali ed internazionali, in considerazione della necessità di un adeguamento continuo del settore della produzione degli alimenti alla crescente esigenza di sicurezza e di garanzia quantitativa e qualitativa dei prodotti alimentari. L'esigenza di maggiori controlli e garanzie per il consumatore deve essere accompagnata da un più razionale sfruttamento delle risorse e dalla protezione dell'ambiente, in un'ottica d'intervento globale che si dipana lungo l'intera filiera produttiva agro-alimentare.</p> <p>Il percorso formativo comprende, oltre ad attività didattiche frontali, anche seminari, esercitazioni pratiche nei laboratori, visite di studio, tirocini e stages da svolgere presso aziende e industrie di trasformazione, studi professionali e istituzioni pubbliche convenzionate con il Dipartimento. La formazione sarà completata con la conoscenza di una lingua straniera e dell'informatica; inoltre, con la possibilità di svolgere periodi studio presso Università europee e di personalizzare la preparazione con insegnamenti a libera scelta.</p>
Chimica	9	
Fondamenti di Biologia	10	
Lingua Inglese	6	
Attività orientamento	2	
Informatica e Statistica	6	
Fisica	6	
Alimentazione e nutrizione	9	
Economia agraria	6	
Biochimica degli Alimenti	6	
Operazioni unitarie delle Industrie Alimentari	6	
Microbiologia generale	6	
Microbiologia degli alimenti	6	
Controllo e gestione della qualità	6	
Difesa delle coltivazioni	12	Rientrano nelle competenze del laureato in STAgAl:
Economia e Marketing dei prodotti alimentari	6	<ul style="list-style-type: none"> • il controllo e l'assicurazione della sicurezza dei prodotti alimentari; • il controllo e la gestione della qualità lungo l'intera filiera di produzione; • la valutazione quali-quantitativa dei processi produttivi degli alimenti; • la valutazione qualitativa delle materie prime;
Attività a scelta dello studente	12	<ul style="list-style-type: none"> • le analisi chimiche, fisiche, sensoriali e microbiologiche dei prodotti alimentari, delle materie prime, degli additivi alimentari, ecc.
Tirocinio	12	<ul style="list-style-type: none"> • la progettazione, il collaudo e la gestione dei processi di produzione degli alimenti; • lo studio dei semilavorati, delle formulazioni alimentari e dei sottoprodotti derivanti dalle attività produttive;
Prova finale	12	<ul style="list-style-type: none"> • lo studio e la gestione delle linee di produzione e commercializzazione degli alimenti; • la ricerca e lo sviluppo di processi e prodotti innovativi nel settore alimentare; • l'elaborazione statistica, le ricerche di mercato e le relative attività di divulgazione in relazione alla produzione alimentare;
Curriculum Tecnologie Agro-alimentari		<ul style="list-style-type: none"> • la collaborazione con altri laureati professionisti nella progettazione, direzione, sorveglianza, la gestione, la contabilità ed il collaudo dei lavori che attengono alla ristorazione collettiva in mense aziendali, pubbliche, ospedaliere e qualsivoglia tipo di servizio di mensa e ristorazione; • la collaborazione nelle attività di direzione, amministrazione e gestione di imprese che operano in settori diversi, quando tali attività siano connesse o dipendenti da studi e lavori di sua specifica competenza;
Analisi matematica	6	<ul style="list-style-type: none"> • le attività gestionali e di valutazione da sviluppare in collaborazione con altre categorie professionali nei limiti delle rispettive competenze;
Processi della tecnologia alimentare	12	<ul style="list-style-type: none"> • il lavoro in Paesi in via di sviluppo, con ditte private, con enti nazionali oppure con organizzazioni internazionali (FAO, OMS, IFAD, UNICEF, ecc.); • l'esercizio della libera professione;
Agronomia e Arboricoltura	12	
Produzioni animali	6	
Curriculum Viticoltura ed Enologia		Si evidenzia che il Laureato in STAgAl avrà acquisito tutte le competenze e le abilità formative che gli permetteranno di iscriversi a pieno titolo e con il riconoscimento completo dei crediti formativi acquisiti al Corso di Laurea Magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti (TBA), al termine del quale potrà raggiungere una completa maturità gestionale ed operativa, in particolare progettando, coordinando e gestendo tutte le suddette attività.
Genetica della vite	6	
Chimica del Suolo	6	
Viticultura	12	
Enologia I e II	12	