Obiettivo genedelle attirale vità svolte dal trienlaureato nale in Scienze e Tecnologie Alimentari, anche a

tegrazione di altre, è il miglioramento costante dei pro-

dotti alimentari in senso qualitativo, garantendo la soste-

nibilità e la eco-compatibilità delle attività industriali e

recependo contestualmente tutte le innovazioni nelle attività specifiche. L'attività si svolge principalmente nelle

industrie alimentari, in tutte le aziende che operano per

la produzione, trasformazione, conservazione e distribu-

zione dei prodotti alimentari e negli Enti pubblici e privati

che conducono attività di analisi, controllo, certificazione

ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produ-

zioni alimentari. Il laureato esprime la sua professionalità

anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che

forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

L'ordinamento didattico del corso di Laurea in Scienze e

tecnologie alimentari si propone, inoltre, di far acquisire

allo studente competenze tali che consentano allo stes-

so di intervenire nelle attività produttive proprie di una

filiera agroalimentare attraverso l'ottimizzazione degli

input e la conseguente riduzione dell'impatto ambien-

tale in un'ottica di una, ormai ineludibile, sostenibilità

CORSI DI LAUREA MAGISTRALE

SCIENZE E TECNOLOGIE

AGRARIE (Classe LM-69)

Coordinatore Corso di Studio FRANCESCO SUNSERI

supporto ed in-

globale del comparto.

Il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa, pur nella loro specificità, delle attività produttive di alimenti e bevande e delle loro problematiche generali, dalla produzione al consumo.

OBIETTIVI FORMATIVI E POSSIBILI SBOCCHI PROFESSIONALI Il corso di Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie agrarie (LM69) ha come obiettivo la formazione di un professionista altamente qualificato con conoscenze scientifiche di base ed applicate che sia capace di recepire e gestire l'innovazione in linea con il progresso scientifico nel settore agrario. Il corso fornisce una preparazione utile a progettare e gestire la produzione agricola mirando alla massimizzazione delle produzioni utilizzando bassi input colturali nell'ottica della salvaguardia dell'agroecosistema per un'agricoltura sostenibile (biodiversità, fertilità del suolo, valorizzazione delle risorse idriche, ecc.), con positive ripercussioni sulla redditività del settore. Particolare attenzione viene rivolta all'identificazione, il recupero, la valorizzazione ed il miglioramento delle risorse genetiche e l'ottimizzazione delle tecniche colturali. Di particolare interesse del corso di laurea è anche la formazione specifica su aspetti scientifico-metodologici riguardanti la protezione e la difesa delle colture e l'applicazione di modelli di gestione integrata per la lotta contro patogeni ed insetti, anche grazie all'ausilio di efficaci metodi di diagnosi. Il corso fornisce, inoltre, un elevato livello di formazione finalizzata alla pianificazione, alla gestione sostenibile, ed alla valorizzazione delle risorse naturali, infrastrutturali e socio economiche del territorio rurale. Infine, il percorso formativo fornisce competenze relative agli aspetti gestionali ed organizzativi del sistema delle imprese, nonché sull'organizzazione dei mercati.



formative finalizzate a fornire preparazione scientifica e tecnologica per progettare e gestire l'innovazione della produzione agroalimentare, la valutazione della qualità chimica, fisica, nu-Insegnamento: Corso / Modulo Stabilizzazione e conservazione degli alimenti Gestione dei processi delle industrie alimentari Processi della tecnologia alimentare Tecnologia delle bevande alcoliche Gestione dell'impresa agroalimentare Qualità microbiologica degli alimenti Edifici ed impianti per la ristorazione

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (Classe LM-70) Coordinatore Corso di Studio ANTONIO MINCIONE amincione@unirc.it - 🔤 mstal@agraria.unirc.it

DIETTIVI FORMATIVI E POSSIBILI SBOCCHI PROFESSIONALI Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire, sulla base di una solida preparazione sugli aspetti teorico-scientifici acquisita nella laurea triennale in classe L-26, conoscenze avanzate nell'ambito della gestione tecnica dei sistemi e delle filiere agroalimen-

tari e della ristorazione. Il corso, inoltre, forma professionalità di alto profilo in grado di utilizzare un ampio spettro di

conoscenze per interpretare, descrivere e risolvere, in modo

Tecnologie Alimentari si articola attraverso una serie di attività

innovativo, problemi connessi alle filiere agro-alimentari. Il percorso formativo del corso di laurea magistrale in Scienze e

Il nuovo programma Erasmus+ riunisce in • programmi didattici; unica struttura attività precedentemente monitoraggio carriere. oggetto di una serie di programmi separati. Inoltre offre anche i seguenti servizi: Il programma ha come focus la • sostegno orientativo ed assistenza mobilità, la cooperazione e le politiche studenti; per riformare. Destinatari principali di • problem solving per prevenire il disagio Erasmus+ saranno studenti universitari, studentesco; delle scuole professionali, formatori, • cura dei rapporti docenti/studenti. insegnanti, tirocinanti e giovani lavoratori. Nella sezione "Studio" il programma **BIBLIOTECA di DIPARTIMENTO** Delegato Biblioteca: Salvatore Di Fazio Erasmus+ si realizza attraverso lo Delegato SBA: Giuseppe Modica svolgimento di un periodo di studio presso La Biblioteca di Agraria fa parte del altre Università dell'Unione (fino a 12 Sistema Bibliotecario di Ateneo, al servizio mesi per ogni ciclo), al termine del quale l'Università di appartenenza riconosce. degli studenti, dei docenti e degli studiosi interessati alle discipline dell'agricoltura, ai fini del conseguimento del titolo, il dell'ambiente e dell'alimentazione. percorso formativo realizzato all'estero. La collezione bibliografica viene Nella sezione "Traineeship" il programma i docenti. In tal senso l'Ufficio di Orientamento, Biblioteca, Comunicazione) che si avvalgono del supporto di Orientamento è sempre disponibile personale non strutturato con contratto di per qualsiasi esigenza e richiesta che collaborazione a termine. provenga dal mondo della scuola. ▶ Come è possibile fruire **▶ TIROCINIO** del servizio di Orientamento? ► STAGE VIAGGI DI STUDIO Presidente Commissione Tirocini I soggetti interessati al servizio possono: Lorenzo Maria Massimo Abenavoli presentarsi allo sportello nell'orario tirociniagr@agraria.unirc.it previsto; Il tirocinio costituisce un momento contattare via e-mail o telefonicamente formativo che permette allo studente di il servizio; vivere la realtà del mondo produttivo e di ottenere un appuntamento per una agevolare le scelte professionali mediante consulenza personalizzata.

avere supporto per l'immatricolazione online ai Corsi di Studio. private; **TUTORATO** Il Dipartimento svolge un servizio estremamente utile finalizzato ad orientare ed assistere gli studenti lungo tutto il corso degli studi rendendoli attivamente partecipi del processo formativo, a rimuovere gli ostacoli, ad una proficua frequenza dei corsi, anche attraverso iniziative rapportate alle necessità, alle attitudini ed alle esigenze dei singoli. Sono affidati a ciascun tutor docente di norma un massimo di 15 studenti immatricolati e/o iscritti anche fuori corso. L'obiettivo è agevolare la permanenza dello studente nel mondo universitario fornendogli, da un lato, consulenza e assistenza nell'acquisizione di un corretto e continuo metodo di studio, dall'altro, supporto per superare eventuali difficoltà e per potenziare la sua personale preparazione. Inoltre, ogni anno, il Dipartimento, varie purché conducano attività nell'ottica di potenziare l'assistenza agli compatibili con le discipline svolte studenti, destina risorse finanziarie per presso il Dipartimento di Agraria. offrire ai giovani laureati la possibilità Durante lo svolgimento del tirocinio, di collaborare ad attività di tutoraggio lo studente si avvale della guida di nell'ambito delle diverse discipline. Infine, gli studenti che abbiano completato il secondo anno hanno l'opportunità di maturare un'importante esperienza formativa presso alcune strutture del Dipartimento (quali Ufficio Didattica e

CENTRO MEDICO DI ATENEO Al piano terra della Torre 2, accanto all'Ufficio protocollo, è stato allestito un **Ambulatorio medico** per l'erogazione di prestazioni di medicina generale, dietologia, psicologia, ginecologia, e informazione/divulgazione per la prevenzione: servizi volti a tutelare il diritto alla salute dei dipendenti universitari e della comunità studentesca tutta. Gli studenti ed i lavoratori (docenti, amministrativi, tecnici, ecc.) potranno effettuare indagini cliniche, presso un

laboratorio convenzionato, usufruendo

di uno sconto del 20% rispetto ai prezzi

distribuzione gratuita di farmaci di prima

necessità prescritti dai sanitari operanti

presso lo Studio Sanitario di Ateneo.

indicati dal Tariffario Regionale.

Solo per gli studenti è prevista la

inerenti il Dipartimento;

LE RESIDENZE Residence Universitario Via Manfroce La Residenza Universitaria, è una struttura di 6 piani, composta da 49 miniappartamenti, capace di ospitare circa 100 Studenti, distribuiti in camere doppie e quadruple. Ogni miniappartamento è composta da stanza da letto, studio, dalla sede dell'Ateneo e può essere del servizio Wi-Fi-UNIRC. caro Studente...

la conoscenza diretta del mondo del lavoro. Il tirocinio è effettuato durante lo svolgimento degli studi e mira ad integrare le conoscenze acquisite con la frequenza ai corsi universitari con quelle provenienti dalle esperienze professionali. Può essere svolto presso Enti ospitanti, pubblici e avere gratuitamente guide ed opuscoli privati, con cui il Dipartimento di AGRARIA ha sottoscritto una convenzione, come: Aziende agrarie e forestali pubbliche e Aziende commerciali; Istituti di ricerca e sperimentazione pubblici e privati; Studi professionali; Associazioni di categoria; Parchi nazionali e regionali; Strutture pubbliche o private operanti nel settore dell'economia agraria, della progettazione, conservazione, trasformazione, analisi e commercializzazione dei prodotti agroalimentari e forestali, della fornitura di mezzi tecnici e servizi in agricoltura ed in campo forestale, selvicoltura, pianificazione e gestione delle risorse agroforestali, della conservazione del suolo, della tutela del paesaggio e del territorio. Possono essere sedi di tirocinio anche le sedi universitarie estere o Enti di ricerca o Associazioni

> **AGRARIE, ALIMENTARI E FORESTALI** Coordinatore: Marco Poiana Le competenze acquisite dal Dottore di Ricerca ne consentono l'inserimento. oltre che nei ruoli tipici del ricercatore pubblico o privato, anche nei quadri tecnici e dirigenziali di enti dei settori della produzione primaria e della gestione ambientale. L'Agro-Alimentare è un settore trainante per l'economia del paese con un trend positivo di crescita, caratterizzato da elevata qualità, sostenibilità e identità territoriale. Per supportare una produzione di qualità è fondamentale il supporto di tecnici capaci sia di dare risposte alle problematiche ad essa correlate sia di pianificare progetti di ricerca e sviluppo. Anche in ambito forestale e di gestione del territorio si attribuisce a livello mondiale una crescente importanza alla specifica. ne olistica delle attività e del-

le problematiche legate alla produzione ed al consumo dei prodotti alimentari, per garantirne sicurezza, qualità e igiene e per conciliare economia ed etica nella loro produzione, conservazione, trasformazione e distribuzione. Il nuovo profilo attivato da quest'anno in Gastronomia e Ristorazione, si pone in straordinaria continuità con i temi già trattati, occupandosi di un settore culturale in grande espansione. Caratteristica comune a tutti i corsi di studio di Agraria è la grande attenzione dedicata agli aspetti biologici e naturalistici, economici ed ingegneristici, nonché all'acquisizione delle conoscenze di base anche nel campo delle applicazioni informatiche e delle lingue straniere. Il Dipartimento di Agraria, nel suo processo di rinnovamento e potenziamento, continua a pro-

di ricerca con gli altri Paesi che si affacciano sul Mediterraneo. Ciò anche grazie alle professionalità dei nostri Laureati, che esportano nel mondo del lavoro i saperi acquisiti attraverso un www.agraria.unirc.it Dipartimento di Agraria - Università *Mediterranea* di Reggio Calabria

difesa e conservazione del suolo, ripristino ecologico-forestale dei luoghi, pianificazione pastorale, lotta alla desertificazione, biomonitoraggio del suolo e delle acque, promozione di attività ecoturistiche, gestione del verde urbano. La Laurea magistrale in Scienze Forestali e Ambientali consvolgere funzioni di direzione, amministrazione e consulenza per imprese ed enti pubblici/privati che si occupano di: produzione e trasformazione dei prodotti legnosi, valorizzazione delle risorse ambientali e forestali; pianificazione territoriale; gestione delle aree verdi; avere accesso, come funzionario o dirigente, alla pubblica amministrazione ai vari livelli (locale, nazionale, internazionale): Comando unità forestali, ambientali e agroalimentari (CC); Ministeri, Regioni, Province, Enti Parco, Comuni; Agenzie di protezione dell'ambiente; agenzie internazionali operanti in ambito forestale e ambientale o per la cooperazione allo sviluppo, ecc.; accedere a Dottorati di Ricerca e Master di II livello; svolgere attività avanzate di ricerca in istituti di ricerca dei Ministeri, Università, CNR, Enti pubblici/privati, ecc; conseguire, attraverso esami, l'abilitazione all'esercizio della professione di Dottore Forestale. Il laureato magistrale, inoltre, avrà maturato conoscenze e capacità che gli permetteranno lavorare in gruppo con altri laureati e professionisti, portando il proprio contributo specifico. Curriculum: Gestione delle aree verdi ANNO I Insegnamento: Corso / Modulo Esami CFU Chimica ambientale applicata agli ecosistemi urbani e forestali Difesa del suolo e mitigazione del rischio idraulico e idrogeologico Pianificazione dei bacini idrografici Difesa del suolo e riassetto idraulico Avversità e difesa delle piante ornamentali 1 Malattie del verde e alterazioni del legno Entomologia delle piante ornamentali Geobotanica forestale Analisi, pianificazione e infrastrutture per il paesaggio rurale GIS e Telerilevamento per l'analisi del territorio agroforestale Pianificazione e infrastrutture per il paesaggio rurale Pianificazione degli ecosistemi Forestali 1 Assestamento forestale e selvicoltura speciale Gestione e sicurezza dei cantieri forestali

6

9

3

6

9

6

3

6

12

6

6

12

9

3

6

6 1

3

3

2

12

CFU

6

6

6

6

6

6

6

12

6

9

6

12

2

4

1 12

id 3

id 6

1 6

1 6

id 6

1 6

1 6

1 12

Ingegneria dei sistemi agro-industriali Impianti idrici e gestione delle acque reflue Progettazione e gestione degli edifici e degli impianti per l'agroindustria Laboratorio di Inglese tecnico **TOTALE I ANNO** ANNO II Analisi fisica e sensoriale dei prodotti alimentari Difesa delle derrate e patologia del post-raccolta Parassitologia animale delle derrate alimentari Patologia del post-raccolta e micotossine Fisiologia del post-raccolta Produzioni animali e qualità delle materie prime **TOTALE II ANNO** Materie a scelta dello studente Tirocini formativi e di orientamento Stage e tirocini esterni Prova finale costantemente aggiornata ed è consultabile dall'opac di Ateneo, integrato con il catalogo del Sistema Bibliotecario Nazionale; comprende testi didattici, opere monografiche, riviste scientifiche, periodici italiani e stranieri, la raccolta delle tesi di Laurea dal 1986 e delle tesi di Dottorato dal 2011, nonché una vastissima collezione di risorse elettroniche di spiccato interesse scientifico, accessibile dalla rete di Ateneo si realizza attraverso lo svolgimento di e dal portale del Sistema Bibliotecario. un periodo di tirocinio presso istituzioni, La sala di lettura è dotata di rete Wi-Fi; enti o società aventi sede in altri paesi sono disponibili postazioni pc fisse dell'Unione (per un periodo massimo di

12 mesi per ogni ciclo di studi). Il periodo

di tirocinio può anche essere realizzato

del titolo, purché la domanda di

conclusione degli studi.

erasmus.php

▶ ORIENTAMENTO

partecipazione al programma venga

Maggiori informazioni nel sito web:

presentata dallo studente prima della

www.unirc.it/internazionalizzazione/

Delegato di Dipartimento: Francesco Barreca

▶ Che cos'è l'Ufficio di Orientamento?

L'ufficio di Orientamento è una struttura

del Dipartimento di Agraria preposta

a fornire indicazioni per individuare

il giusto percorso di studi. A tal fine,

vengono fornite informazioni riguardo

ai diversi percorsi formativi attivati nel

Dipartimento, alle principali materie di

studio, ai possibili sbocchi lavorativi,

all'organizzazione del Dipartimento e

altre informazioni utili a chi volesse

intraprendere, attraverso una scelta

studi presso il Dipartimento

▶ A chi è rivolto?

consapevole e informata, un percorso di

In modo particolare agli studenti delle

Scuole secondarie superiori (non solo

coloro che intendono iscriversi ad un

degli ultimi anni) e, in generale, a tutti

di Agraria dell'Università Mediterranea

debba essere svolto dagli insegnanti

fondamentale e strategico prevedere

incontri e scambi di esperienze con

delle Scuole medie superiori. È pertanto

organizza ogni anno un periodo di tirocinio

pratico-applicativo (c.d. "esercitazioni

in bosco") a carattere residenziale. Per

organizzati, inoltre, tirocini formativi e

di orientamento con enti convenzionati,

viaggi-studio volti a stimolare il continuo

scambio di esperienze tra Università e

Queste attività sono riconosciute come

del tirocinio è obbligatorio ai fini

I tirocinanti possono richiedere alla

crediti formativi e fanno parte integrante

del percorso universitario. Lo svolgimento

dell'ammissione all'esame finale di laurea.

Commissione il riconoscimento dei crediti

formativi di eventuali attività lavorative

aualora esse siano coerenti con il loro

Presso il campus della Mediterranea è

in funzione la palestra "MedìClub", con

una ricchissima dotazione di macchine

spogliatoi con sevizi, inserita in un'area

interferenze del traffico cittadino. Punto

ed attrezzi Technogym e Visa, ampi

verde distaccata dai rumori e dalle

di allenamento e di socializzazione,

arrivati: gli istruttori consegnano allo

studente neoiscritto il programma di

allenamento, che nasce dal colloquio

desideri. Le attrezzature, all'avanguardia

fitness, consentono di svolgere corsi di

Wellness, Fitness, allenamento isotonico,

potenziamento con circuit training, g.a.g.

(gambe, addominali e glutei), body misto

e total body. Adiacente alla palestra vi è

servizi di prenotazione online.

il campo di calcetto, utilizzabile mediante

teso ad individuare i suoi obiettivi e

nel settore del body building e del

toglie da ogni imbarazzo i nuovi

mondo del lavoro.

curriculum di studi.

PALESTRA

gli studenti di tutti i corsi, vengono

corso universitario presso il Dipartimento

di Reggio Calabria. Riteniamo comunque

che una parte importante di orientamento

nei 12 mesi successivi al conseguimento

delle risorse forestali e faunistiche. Troverà allocazione in realtà produttive private (imprese agroalimentari di produzione, trasformazione, import-export), Enti di ricerca, altre organizzazioni (Parchi, Aziende Speciali e Ospedaliere, Consorzi di Tutela, Organismi di Certificazione) e in Enti non-governativi miranti allo sviluppo sostenibile e in attività di spin-off collegate ad enti di ricerca. Il Dottorato è organizzato in tre curricula: Scienze delle produzioni Agrarie, Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze Forestali. La creazione dei tre curricula è stata effettuata per consolidare il terzo livello di formazione offerta dal Dipartimento di Agraria con l'istituzione del dottorato SAAF, permettendo il mantenimento dei tre assi portanti delle attività di ricerca e formazione dello stesso Dipartimento. Prova per la Valutazione della Preparazione Iniziale Per potere procedere all'immatridi Studio Triennale di 1° livello del Dipartimento di Agraria, è obbligatoria l'iscrizione e lo svolgimento di una Prova di Valutazione della Preparazione Iniziale a validità nazionale, che non prevede comunque l'esclusione dalla iscrizione nerdì <mark>6 Settembre 2019,</mark> presso

possibile consultare la pagina web www.agraria.unirc.it/test_ingresso.php percorso formativo moderno e dinamico. L'offerta formativa, frutto del consolidamento del processo di razionalizzazione e qualificazione dei percorsi didattici, coniuga la continua evoluzione delle conoscenze in campo scientifico con i cambiamenti di carattere socio-economico intervenuti nella Società e nel mercato del lavoro, nonché con i mutamenti della politica agroalimentare e forestale comunitaria. L'offerta formativa, adeguata alle più recenti disposizioni ministeriali, si articola in Corsi di Laurea Triennale (di I livello) e Corsi di Laurea Magistrale (di II Livello).

rie, arricchiscono e completano

con l'alta formazione le oppor-

Al fine di rendere più agevo-

le il Tuo percorso formativo e

più facile l'accesso al mondo

del lavoro sono attivi numero-

si servizi quali quelli bibliotecari, informativi, di tirocinio in bo-

tunità formative.

i locali del Dipartimento. Un'ulte-

sere somministrata anche in date

no comunicate in seguito. Per ulte-

riori informazioni sulle procedure

modalità di erogazione del test è

Giuseppe Zimbalatti Direttore Dipartimento di Agraria Università Mediterranea di Reggio Calabria

bagno e cucina. È sita a circa 100 metri raggiunta anche a piedi. Vi è tuttavia un servizio di navetta per cui, è raggiungibile da qualsiasi punto della città di Reggio Calabria. La Biblioteca rappresenta il fiore

all'occhiello della Residenza: è il luogo dove vengono svolte attività ricreative. seminariali e culturali a favore di tutti gli Studenti. È stato di recente realizzato un impianto audio/video, al fine di consentire agli Studenti la possibilità di fruire della biblioteca anche fuori dalle iniziative programmate. L'intero edificio è dotato Cara Studentessa, nel cercare di costruire al meglio il tuo futuro, Ti starai sicuramente chiedendo perché scegliere Agraria. Una prima risposta puoi trovarla nelle nostre parole chiave Agricoltura, Foreste e Ambiente, Alimenti, che richiamano i campi di interesse didattico e scientifico del Dipartimento di Agraria e delle iniziative ad esso

collegate. Esse trovano concre-

to riscontro in un'offerta forma-

tiva rinnovata, strettamente le-

gata all'ambiente, al territorio

ed al mondo produttivo foresta-

le, agroalimentare e rurale.

salute dell'uomo.

DOVE SIAMO

Svincolo VIA LIA

INFO AGRARIA

Direttore: Giuseppe Zimbalatti

direttore@agraria.unirc.it

Vice Direttore: Leonardo Schena

Ha sede presso il Dipartimento

89122 Reggio Calabria, II livello.

Responsabile: Angela Pirrello

3 +39 0965 169.45.20

didattica@agraria.unirc.it

www.agraria.unirc.it

DIPARTIMENTO DI AGRARIA

orienta@agraria.unirc.it comunica@agraria.unirc.it

di Agraria località Feo di Vito

gzimbalatti@unirc.it

Ischena@unirc.it

DIDATTICA

DIRETIONE

località Feo di Vito - 89122 Reggio Calabria

Ad Agraria si punta sulla flessibilità professionale, sulla specializzazione, sullo sviluppo di metodi di ricerca, di raccolta e trattamento dei dati e delle informazioni, si prepara lo studente al confronto delle idee e gli si offre l'opportunità di sviluppare nuove esperienze. STUDIARE L'AGRICOLTURA significa approfondire le conoscenze delle tecniche di coltivazione, di allevamento, di utilizzazione e trasformazione dei prodotti della terra, coniugando la qualità delle produzioni con la tutela dei sistemi agricoli e forestali, dell'ambiente e della STUDIARE LE FORESTE E L'AMBIENTE consente di approfondire le conoscenze sugli ecosistemi forestali e sulla multifunzionalità del bosco, di analizzare le tecnologie per la valorizzazione sostenibile delle risorse

porsi come polo di riferimento a livello meridionale e come uno dei centri scientifici e formativi nell'ambito di una rete integrata

sede presso il Dip. di Agraria loc. Feo di Vito

REGIONALE ORIENTAMENTO

CONSIGLIO

Delegato per l'Orientamento: Francesco Barreca Responsabile: Filippo Ambrogio \$\ +39 0965 169.42.06 I livello.

orienta@agraria.unirc.it **BIBLIOTECA** Ha sede presso il Dipartimento di Agraria località Feo di Vito 89122 Reggio Calabria, Delegato per la Biblioteca: Salvatore Di Fazio Responsabile: Valeria Armagrande +39 0965 169.42.08 💌 biblio@agraria.unirc.it Orario al pubblico: dal lunedì al giovedì, dalle 9,00 alle 17,00 il venerdì dalle 9,00 alle 13,00.

Insegnamento: Corso / Modulo Elementi di Matematica Biologia Vegetale 1 Elementi di Fisica id **TOTALE I ANNO** Biochimica e Fisiologia Vegetale 1 Biochimica Vegetale Fisiologia Vegetale Difesa degli alimenti e dei manufatti dagli animali infestanti 1 Chimica e sicurezza degli alimenti 1 Patologia delle piante e dei prodotti vegetali 1 Agronomia e colture erbacee e arboree industriali 1 Agronomia e colture erbacee industriali Colture arboree industriali Laboratorio di metodi e strumenti di elaborazione dei dati id Operazioni unitarie della tecnologia alimentare Nutrizione animale e Tecnica mangimistica 1 Principi di nutrizione animale Razionamento animale **TOTALE II ANNO** Fondamenti di industrie Agrarie e Gestione della Qualità Alimentare 1 Ingegneria dei Sistemi agroalimentari 1 Costruzioni per le industrie agrarie Microbiologia degli alimenti 1

6

6

8

10

6

12

6

6

6

6

12

6

6

3

6

6

12

6

6

12

6

6

6

6

12

6

6

6

12

2

3

12

6

6

6

6

12

6

6

6

6

6

9

6

6

12

3

6

Genetica

Chimica

Inglese

Idraulica

Materie a scelta

Prova finale **TOTALE**

Agroecologia

Microbiologia generale

Microbiologia delle fermentazioni Analisi chimica e Controllo dei Prodotti Alimentari Tecnologia del condizionamento e della 1 distribuzione dei prodotti agro-alimentari Economia e Politica agroalimentare 1 Economia e Marketing agroalimentare Politica agroalimentare Diritto dei mercati agroalimentari 1 **TOTALE III ANNO** Tirocini formativi e di orientamento Stage e tirocini esterni Insegnamento: Corso / Modulo Esami CFU Biotecnologie applicate alle produzioni agroalimentari Miglioramento genetico delle piante Miglioramento genetico degli animali in produzione zootecnica Gestione agronomica delle risorse idriche Colture arboree in ambiente mediterraneo Oliviticoltura e Viticoltura Agrumicoltura e frutticoltura tropicale e subtropicale Organizzazione e gestione delle imprese agrarie

Analisi e pianificazione territoriale dei sistemi rurali **TOTALE I ANNO** ANNO II Fitopatologia mediterranea 1 Virologia vegetale 1 Impianti irrigui e macchine e impianti agricoli 1 Impianti irrigui Macchine e impianti agricoli Fertilità del suolo e fertilizzanti Controllo biologico e integrato dei fitofagi delle colture agrarie **TOTALE II ANNO** Materie a scelta Tirocini formativi e di orientamento

Stage e tirocini esterni

Prova finale Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie trova impiego in tutte le attività connesse con l'esercizio dell'a-

gricoltura in imprese private, enti pubblici e attività di consulenza specialistica esercitabile ai vari livelli delle principali filiere agroalimentari, con particolare enfasi a quelle del Bacino del Mediterraneo. Lo specialista potrà trovare collocazione nei processi di controllo e certificazione della qualità degli alimenti e in organi di consulenza aziendale e territoriale dove si richiede un aggiornamento continuo per adeguare le produzioni agli indirizzi di politica agricola nazionale e comunitaria. Per la sua competenza su tutta la filiera produttiva, sarà anche in grado di soddisfare le esigenze di promozione e valorizzazione delle produzioni vegetali con particolare riferimento alle produzioni tipiche locali, di nicchia e/o biologiche. Il laureato in LM69 sarà in grado di acquisire le competenze per avviare iniziative imprenditoriali autonome in campo agrario e l'inserimento in attività di ricerca e sperimentazione presso enti pubblici e privati. I laureati magistrali in Scienze e Tecnologie Agrarie possono svolgere attività libero-professionale previa iscrizione all'Albo dei Dottori Agronomi.

sentirà al laureato di:

Esami CFU

9

6

9

6

3

12

6

12

9

3

6

6

6

6

12

2

4

12

6

12

6

6

3

6

6

6

12

6

3

6

6

6

6

9

3

6

6

12

2

4

12

per consultare le risorse bibliografiche

digitali e un servizio di fotocopiatura.

È inoltre presente una postazione

di lettura per ipovedenti. Gli utenti

Lo staff della biblioteca organizza in

di Ateneo e i Docenti del Dipartimento

annuali e laboratori di approfondimento

della metodologia di ricerca bibliografica

Collegandosi al sito dedicato è possibile

altri servizi offerti e inviare suggerimenti

di acquisto e richieste di articoli di riviste

www.agraria.unirc.it/Biblioteca

Delegato di Dipartimento: Paolo Porto

E-mail: paolo.porto@unirc.it

nelle discipline dei corsi di studio di Agraria.

inoltre avere informazioni dettagliate sugli

attività seminariali con cicli tematici

interbibliotecario.

scientifiche.

ERASMUS

registrati usufruiscono del prestito, anche

collaborazione con il Sistema Bibliotecario

Tecnologia del legno

TOTALE I ANNO

Materie a scelta

Stage e tirocini esterni Prova finale

TOTALE II ANNO

Laboratorio di Inglese tecnico

Meccanizzazione delle aree verdi

Tirocini formativi e orientamento

Arboricoltura e sicurezza delle aree verdi

Arboricoltura e selvicoltura urbana

Valutazione economica dei beni e dei servizi forestali e ambientali

Diagnostica e valutazione della stabilità degli alberi

ministrazione degli alimenti. Inoltre, vengono fornite le competenze per gestire processi di formulazione alimentare, proget-

tare sistemi di ristorazione privata e collettiva, implementare e controllare attività di somministrazione degli alimenti.

L'attività professionale del laureato magistrale in Scienze e

Tecnologie Alimentari si svolge prevalentemente nelle imprese agroalimentari, nelle aziende che integrano la filiera della

produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei

prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione

Organizzata, nelle aziende che operano nel campo della ri-

storazione privata e collettiva, negli Enti pubblici e privati che

conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certifi-

cazione, nonché in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli

enti di formazione, negli Uffici Studi e nella libera professione. La prova finale consiste nella discussione di una tesi di laurea ad

alto contenuto sperimentale su un argomento di ricerca originale preparato dallo studente, sotto la supervisione di un relatore,

Curriculum: Tecnologie Alimentari

su tematiche attinenti alle Scienze e Tecnologie Alimentari.

Insegnamento: Corso / Modulo

Processi della tecnologia alimentare

Tecnologia delle bevande alcoliche

Gestione dell'impresa agroalimentare

Qualità microbiologica degli alimenti

Colture alimentari erbacee

Stabilizzazione e conservazione degli alimenti

Gestione dei processi delle industrie alimentari

Laboratorio di elaborazione statistica dei dati sperimentali

Sicurezza alimentare e tecniche analitiche per il controllo

Laboratorio di modellazione e rappresentazione

1 6

1 6



trizionale, microbiologica e sensoriale dei prodotti alimentari e delle materie prime necessarie le competenze per effettuare una scelta razionale dei processi e delle fasi di trasformazione più idonee per una moderna produzione alimentare e/o som-Curriculum: Gastronomia e Ristorazione Esami CFU 1 1 Laboratorio di elaborazione statistica dei dati sperimentali Sicurezza alimentare e tecniche analitiche per il controllo 1 Attrezzature ed impianti per le produzioni gastronomiche e la ristorazione Gestione quali-quantitativa delle acque nella ristorazione Edifici per la ristorazione Laboratorio di Inglese tecnico id **TOTALE I ANNO ANNO II** Analisi fisica e sensoriale dei prodotti alimentari Valutazione e gestione della qualità 1 in gastronomia e ristorazione Management e valorizzazione della gastronomia mediterranea Alimentazione, nutrizione e salute umana Alimenti funzionali e prodotti dietetici Scienze e tecniche dietetiche applicate Storia, cultura e comunicazione alimentare Storia e cultura dei cibi nel mediterraneo Comunicazione dei prodotti e dei servizi nell'alimentare **TOTALE II ANNO** Materie a scelta dello studente Tirocini formativi e di orientamento Stage e tirocini esterni Prova finale

IL DIPARTIMENTO

La scelta dell'Università rappresenta un

uno studente. Il Dipartimento di Agraria

possibilità di avere un punto di riferimento

per quanti vogliano acquisire informazioni

sui corsi di laurea e sui percorsi formativi

AGRARIA

L'accesso al Servizio è anche disponibile on

line sul sito web www.agraria.unirc.it.

• tabelle di conversione e convalida dei

Il servizio fornisce informazioni su:

passaggi dal vecchio al nuovo

• nuova riforma universitaria;

crediti formativi universitari;

· corsi di studio;

ordinamento;

piani di studio;

momento fondamentale nella vita di

attraverso l'Ufficio Didattica offre la

DIDATTICA

in generale.

urante l'incontro i soggetti potranno ottenere informazioni sui corsi di studio attivati presso il Dipartimento; ottenere informazioni sui servizi e sui vari aspetti legati alla vita universitaria in genere;

> un docente del Dipartimento (Tutor universitario) e di un responsabile dell'Ente ospitante (Tutor aziendale). Per gli studenti del corso in "Scienze Forestali ed Ambientali", il Dipartimento Residenza Universitaria Via Roma Ubicata nella zona centrale della città, dispone di 50 posti letto in camere singole e doppie oltre a quattro camere singole totalmente accessibili. Le camere sono distribuite su quattro piani ognuno dotato di sala studio, zona pranzo-relax, una cucina ad uso collettivo. Tutti i locali sono raggiunti dal servizio WiFi-UNIRC. Ha una sala biblioteca-riunioni ed una serie

di servizi collettivi: salone polifunzionale

organizzazione di conferenze, area fitness.

Dottorato di Ricerca in SCIENZE

attrezzato per proiezione video e

"Gestione Forestale Sostenibile" mirando alla ricerca scientifica per garantire anche la multifunzionalità dei boschi. Il dottore di ricerca potrà inserirsi negli ambiti che richiedano competenze per la produzione, la commercializzazione, e l'innovazione tecnologica dei processi produttivi e di distribuzione alimentare, oltre che per la gestione e valorizzazione e pianificare azioni e interventi di tutela e salvaguardia del territorio e del paesaggio rurale. Ed i nuovi profili attivati da quest'anno in Progettazione e Gestione delle Aree Verdi potenziano una già importante offerta formativa STUDIARE GLI ALIMENTI significa acquisire una visio-

CITTA UNIVERSITARIA SEGRETERIA STUDENTI (Servizio fornito dall'Ateneo) Il servizio fornisce informazioni relative alle iscrizioni, alle tasse, ai trasferimenti, ai piani di studio, al rilascio di certificazioni. Lo sportello della Segreteria Studenti ha

89122 Reggio Calabria al II livello. Responsabile: Leandra Franco **+39 0965 169.14.71** segreteriastudenti.agraria@unirc.it dal lunedì al venerdì, dalle 9,30 alle 12,00 martedì e giovedì dalle 15,30 alle 16,30.

Orario sportello:

AGRAR<u>IASOCIAL</u>

Clicca Mi Piace www.facebook.com/dipartimentoagrariarc

Responsabile Ufficio Sta @agrariaunirc

Pubblicazione a cura di Carlo TARANTO Ifficio Stampa e Comunicazione Agraria

twitter.com/DipAgrariaUniRC

89122 Reggio Calabria, II livello.

sco ed azienda ecc. Per favorire il Tuo approccio allo studio universitario, è attivato un apposito corso di Metodologie dell'Apprendimento e, durante il Tuo percorso formativo, potrai avvalerti dei nuovi laboratori la cui realizzazione è stata completata recentemente grazie a specifici programmi di ricerca.

Ha sede presso il Dipartimento di Agraria località Feo di Vito

volta in volta su tematiche va-

Il Dottorato di Ricerca in Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali e i Master attivati di