REQUISITI DI AMMISSIONE

Il Corso non prevede altre limitazioni di accesso che non siano già stabilite dalla Legge. Per iscriversi al Corso è quindi sufficiente possedere un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o altri titoli di studio equipollenti, conseguiti in Italia o all'estero. Tuttavia, il possesso di competenze nell'ambito di discipline come la matematica, la fisica, la chimica e la biologia, una discreta cultura generale e una sufficiente abilità informatica e linguistica (italiano e inglese), costituiscono il bagaglio culturale minimo per iscriversi al Corso. Al fine di valutare tali competenze è prevista quindi una preliminare verifica delle stesse e, ai sensi del DM 270/04, solo in caso di esito negativo, verranno assegnate attività didattiche integrative.

Accesso: libero

Durata del corso: tre anni

Iscrizioni : attraverso il portale dello studente dal 1 agosto al 15 ottobre 2014

Sede del corso:
Via de Sanctis - III Edificio Polifunzionale - Campobasso

Delegato per la Internazionalizzazione: Prof. Giuseppe Maiorano

Gruppo Gestione della qualità: Prof. Angelo Belliggiano (coordinatore), Prof. Gino Ciafardini, Prof. Luciano Cinquanta, Prof.ssa Caterina Iannini, Prof.ssa Elisabetta Salimei, Prof. Claudio Colombo, Prof. Ferruccio Giametta, Prof.ssa Mariasilvia D'Andrea, Pasquale Ianiri (responsabile segreteria didattica), Emilia Castaldi (studente), Vanessa Di Mella (studente).

Presidente del corso di Studio
Presidente: Prof. Angelo Belliggiano
e-mail: belliggi@unimol.it; tel. 0874404884

Segreteria didattica:
Sig. Pasquale Ianiri
e-mail: ianiri@unimol.it; tel 0874404353
Sig. Gennaro Pignalosa
e-mail: gennaro.pignalosa@unimol.it; tel. 0874404356

Referente disabilità e DSA
Prof. Mario Gambacorta
e-mail: gambacor@unimol.it

UNIVERSO DI TE

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

ANNO ACCADEMICO **2014 | 15**

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA, AMBIENTE E ALIMENTI

CORSO DI LAUREA **SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE** – CLASSE L – 25

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

STUDIARE A UNIMOL

L'Università del Molise assicura agli studenti un ambiente sicuro e accogliente, un ottimo rapporto con i docenti e numerosi servizi per il diritto allo studio e il tempo libero.
Principali servizi: Orientamento e tutorato, Case dello studente, Biblioteche, Aule multimediali, Ufficio disabilità, Borse di studio, Mobilità internazionale (Erasmus), Stage e placement, Alloggi studenti, Centro sportivo (CUS), e-mail personale, counseling psicologico, mensa e bar, laboratori culturali e musicali.

DOVE?

La sede del corso di Laurea è Campobasso, città capoluogo e centro nevralgico della vita politica, economica e amministrativa del Molise. I servizi di trasporto pubblici consentono rapidi collegamenti con Roma, Napoli, Foggia, Benevento, Termoli e Pescara.
La città offre standard di sicurezza molto elevati e tutti i servizi di utilità, nonché molti servizi di tipo ricreativo e culturale (cartelloni teatrali, programmi concertistici, letterari e cinematografici d'Essai).
Per la vicinanza alle piste di Campitello Matese la sede del corso offre la possibilità di praticare tutti gli sport invernali, mentre le moderne strutture sportive interne al Campus universitario consentono la pratica di ogni altro tipo di disciplina sportiva.

PERCHÉ?

La scelta di studiare Scienze e Tecnologie Agrarie è motivata da almeno tre ragioni. Prima, il riconoscimento della centralità dell'attività agricola nel processo di sviluppo equo e sostenibile del pianeta. Seconda, il riconoscimento del valore culturale del sapere e delle tradizioni rurali. Terza, l'opportunità di perseguire la propria realizzazione economica e professionale mediante la promozione di innovazioni tecnologiche finalizzate alla realizzazione di prodotti alimentari sani.

PER COSA?

Il corso di Laurea prepara a comprendere, individuare e risolvere i problemi connessi all'attività agricola. Il progetto formativo risulta pertanto di carattere multidisciplinare e interdisciplinare. Le materie di studio, quindi, oltre a fornire una preliminare e robusta preparazione di base di carattere biologico, tendono ad offrire le conoscenze e le competenze necessarie ad organizzare e gestire sistemi produttivi complessi. La Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, oltre alla prosecuzione degli studi universitari, permette di svolgere la professione di Agronomo Junior, nonché la partecipazione ai concorsi pubblici per i ruoli tecnici e amministrativi.

PIANO DI STUDIO

Curriculum: Produzioni vegetali

INSEGNAMENTI	CFU
I ANNO	
Matematica	6
Fisica	6
Chimica generale e organica	10
Biologia	10
Botanica generale e diversità vegetale	8
Istituzioni di economia e di politica agraria e forestale	8
Inglese tecnico di base	3
Conoscenze informatiche	3
Totale crediti I anno	**54**
II ANNO	
Biochimica del metabolismo	6
Microbiologia generale e agraria	8
Agronomia	12
Entomologia agraria	8
Patologia vegetale	8
Chimica agraria	8
Genetica agraria	8
A scelta dello studente	8
Totale crediti II anno	**66**
III ANNO	
Arboricoltura	6
Zootecnica speciale	8
Ingegneria energetica per l'agricoltura	10
Costruzioni rurali topografia	8
Economia e gestione delle imprese agrarie e forestali	6
Industrie agrarie	8
A scelta dello studente	8
Prova finale	6
Totale crediti III anno	**60**
Totale crediti	**180**

Curriculum: Produzioni animali

INSEGNAMENTI	CFU
I ANNO	
Matematica	6
Fisica	6
Chimica generale e organica	10
Biologia	10
Botanica generale e diversità vegetale	8
Istituzioni di economia e di politica agraria e forestale	8
Inglese tecnico di base	3
Conoscenze informatiche	3
Totale crediti I anno	**54**
II ANNO	
Anatomia e fisiologia animale	6
Microbiologia generale e agraria	8
Agronomia	12
Entomologia e patologia	10
Zoocolture	8
Genetica agraria	8
Malattie infettive	6
A scelta dello studente	8
Totale crediti II anno	**66**
III ANNO	
Nutrizione e alimentazione animale	6
Zootecnica speciale	8
Ingegneria energetica per l'agricoltura	10
Costruzioni rurali topografia	8
Economia e gestione delle imprese agrarie e forestali	6
Industrie agrarie	8
A scelta dello studente	8
Prova finale	6
Totale crediti III anno	**60**
Totale crediti	**180**

Insegnamenti a scelta

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