

Guida all'offerta formativa del Dipartimento di Agraria

Informazioni utili per conoscere la nostra offerta
formativa e costruire il tuo futuro



A cura di D. Carputo e A. Forlani

Illustrazioni di R. Sacchi

Progetto grafico abe miles design

AGRARIA IN CIFRE

7

Corsi di Laurea e Laurea magistrale

2

Aziende sperimentali

35

Ettari di parco



L'Orto botanico storico



Il MUSA - Museo delle Scienze Agrarie

Indice

pag.



4

Prefazione



6

Breve guida all'orientamento



8

I Corsi di Laurea



14

Le Lauree Magistrali



19

I Dottorati di Ricerca



20

Numeri utili



20

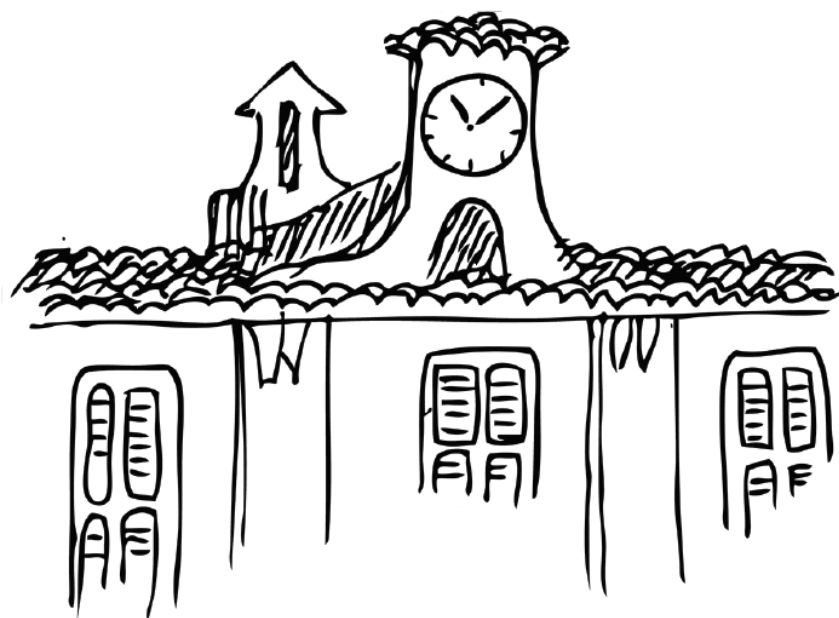
Come raggiungerci



21

Per non perderti

Prefazione



Salve Ragazzi!

Questa breve guida vuole fornire a tutti voi informazioni essenziali, ma sufficientemente dettagliate, sul Dipartimento di Agraria, sulle sue strutture e, soprattutto, sui percorsi didattici che offre. Agraria è diversa da tutti gli altri Dipartimenti della Federico II. Si presenta come un piccolo Campus immerso nel verde della Reggia Borbonica di Portici, voluta da Carlo di Borbone nel XVIII secolo e completata da Re Ferdinando contemporaneamente alla costruzione della Reggia di Caserta. Nel lontano 1872 nacque la Scuola Superiore per l'Agricoltura che, a partire dall'anno accademico 1935-36, assunse il nome di Facoltà (dal 2013 Dipartimento) di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli. Il Sito Reale costituisce oggi un'area di notevole valore naturalistico caratterizzata da una folta formazione boschiva e da un orto botanico storico. Nel Palazzo Reale trovano posto la Direzione, la Biblioteca centrale, l'Ufficio orientamento e alcune Sezioni. E' in corso una ristrutturazione dell'edificio che consentirà alla Sovrintendenza e alla Provincia di allestire collezioni museali all'interno della Reggia e di aprirla al pubblico. Le attività didattiche si svolgono prevalentemente nel Complesso Mascabruno, un edificio sito nel Parco che circonda la Reggia. Il nostro Dipartimento, con i suoi tre Corsi di laurea triennale, dal contenuto altamente scientifico, mira alla preparazione di figure professionali che si occupano a 360 gradi di **agricoltura, ambiente e alimenti**. Il Dipartimento di Agraria presenta un'offerta formativa moderna, multidisciplinare e molto attenta alle sfide del prossimo futuro. Tutto ciò aiuta i laureati a trovare sbocchi occupazionali in campi molto diversificati.

Per una migliore funzionalità scientifica e didattica, attualmente il Dipartimento di Agraria sta vivendo un periodo di grande progettualità attraverso l'acquisizione di nuove strutture, la riorganizzazione dei corsi e la realizzazione di centri per l'innovazione e il trasferimento tecnologico. Iniziative che mirano a realizzare il progetto di Campus universitario scientificamente avanzato e integrato con lo scenario unico e particolare dei giardini e dei parchi del sito Reale.

Con l'augurio di una brillante carriera universitaria e di piena realizzazione delle vostre aspettative, formulo a tutti voi i miei più cordiali auguri!

Il Direttore
Prof. Matteo Lorusso

Breve guida all'orientamento



Cosa sono i Crediti Formativi Universitari (CFU)?

I CFU sono stati introdotti per uniformare il sistema universitario italiano a quello europeo e per facilitare i trasferimenti da un corso di laurea ad un altro oppure da un'università ad un'altra (anche straniera). Il CFU rappresenta la misura dell'impegno complessivo dello studente durante lo studio finalizzato al superamento di un esame; non è valutata la qualità della preparazione ma la quantità del lavoro svolto. Ad 1 CFU corrispondono 25 ore di impegno, che comprendono le lezioni svolte in aula, le attività di laboratorio, lo studio individuale. La quantità di impegno complessivo svolto in un anno da uno studente a tempo pieno è convenzionalmente fissata in 60 CFU (1500 ore).

Quali sono i percorsi di studio?

1. Laurea

Ha durata triennale e ha l'obiettivo di assicurare allo studente un'adeguata padronanza di metodi e contenuti scientifici generali; è finalizzata all'inserimento del laureato nel mondo del lavoro e all'esercizio delle attività professionali correlate. Per conseguire la laurea lo studente deve acquisire 180 CFU. A coloro che conseguono la laurea compete la qualifica accademica di dottore.

2. Laurea magistrale

Alla laurea magistrale si accede dopo il conseguimento della laurea. Ha durata biennale e ha l'obiettivo di fornire allo studente una formazione di livello avanzato per l'esercizio di attività altamente qualificate in ambiti professionali specifici. Per conseguire la laurea magistrale lo studente deve conseguire 120 crediti. A coloro che conseguono la laurea magistrale compete la qualifica accademica di dottore magistrale.



3. Master

E' un corso di studio post-laurea (master di I livello) o post laurea magistrale (master di II livello) e ha l'obiettivo di offrire ai giovani laureati la possibilità di approfondire alcune tematiche specifiche o di dare l'opportunità a coloro che sono già inseriti nel mondo del lavoro di aggiornarsi o riqualificarsi in altri campi. Al termine del Master si ottiene il titolo accademico che si consegue con l'acquisizione di almeno 60 CFU, corrispondenti ad un anno di corso.

4. Corso di perfezionamento

E' un corso di breve durata che fornisce conoscenze ed abilità specifiche per funzioni connesse all'esercizio di particolari attività professionali.

5. Dottorato di ricerca

Rappresenta il livello più alto della formazione universitaria. Dura tre anni e vi si accede dopo il conseguimento della laurea magistrale. L'ammissione avviene attraverso concorso pubblico ed è riservato ad un numero ristretto di partecipanti. Al termine si consegue il titolo di dottore di ricerca.

I Corsi di Laurea



I Corsi di laurea offerti dal Dipartimento di Agraria alle matricole sono tre: Scienze agrarie, forestali e ambientali, Tecnologie alimentari e Viticoltura ed enologia; quest'ultimo è l'unico a numero chiuso ed ha sede ad Avellino. I Corsi offerti dal Dipartimento di Agraria hanno un contenuto altamente scientifico, finalizzato alla preparazione di una figura professionale con competenze non solo nell'impresa agraria e nell'industria agro-alimentare, ma anche nella tutela dell'ambiente e nello sviluppo sostenibile, nei controlli degli alimenti, nella pianificazione territoriale e nell'agribusiness.

Scienze agrarie, forestali e ambientali

Durata: 3 anni

Test di ingresso necessario in: Matematica Fisica Logica e comprensione del testo

Il superamento del test NON è vincolante ai fini dell'iscrizione ma lo è ai fini del sostenimento degli esami previsti per il primo anno del corso di studi.

Per maggiori informazioni: www.dipartimentodiagraria.unina.it.

Obiettivi formativi

La laurea consente di acquisire conoscenze e competenze da applicare nella gestione e controllo dei sistemi agrari, forestali e ambientali nei loro aspetti produttivi, organizzativi, tecnologici ed economici.

Sbocchi occupazionali

Il laureato sarà in grado di gestire le attività e le problematiche relative sia al settore delle produzioni agrarie sia a quello forestale e ambientale, intervenendo negli ambiti dell'organizzazione produttiva ed economica, della qualità, della sicurezza, e della tutela dell'ambiente.

Piano didattico:

Insegnamento	CFU
I anno	
Botanica generale e sistematica	9
Chimica generale ed inorganica	9
Chimica organica	9
Fisica	9
Genetica agraria	9
Matematica	9
Informatica (idoneità)	7
Lingua (idoneità)	7
II anno	
Agronomia ed ecologia agraria	9
Alimentazione e tecniche di allevamento degli animali	9
Chimica agraria	9
Istituzioni di economia e gestione dell'impresa agraria e forestale	12
Microbiologia agraria	9
Selvicoltura	9
III anno	
Estimo rurale e forestale	9
Entomologia generale e applicata	9
Idraulica agraria e forestale	9
Patologia vegetale	9
II e III anno	
A scelta	15
Prova finale (elaborato compilativo)	4

Tecnologie alimentari

Durata: 3 anni

Test di ingresso necessario in: Matematica Fisica Logica e comprensione del testo

Il superamento del test NON è vincolante ai fini dell'iscrizione ma lo è ai fini del sostenimento degli esami previsti per il primo anno del corso di studi. Per maggiori informazioni: www.dipartimento di agraria.unina.it.

Obiettivi formativi

Questa laurea consente di acquisire conoscenze e competenze relative alla filiera agro-alimentare, con particolare riguardo alla tecnologia alimentare, al controllo della qualità e dell'igiene degli alimenti, alla commercializzazione dei prodotti freschi e trasformati.

Sbocchi occupazionali

Il laureato in Tecnologie alimentari potrà svolgere attività professionale nella gestione delle linee di produzione, dei processi di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari, delle attività relative alla ristorazione collettiva e alla grande distribuzione, nel trasferimento delle innovazioni tecnologiche nel settore agro-alimentare e nei servizi connessi.

Piano didattico:

Insegnamento	CFU
I anno	
Chimica generale ed inorganica	9
Elementi di biologia generale e vegetale	6
Fisica	9
Istituzioni di economia	9
Matematica	9
Produzioni vegetali	6
Informatica (idoneità)	7
Lingua (idoneità)	7
II anno	
Alimentazione e nutrizione umana	12
Biochimica	9
Biologia dei microrganismi	6
Chimica fisica	9
Chimica organica	12
Produzioni animali	9
III anno	
Igiene	9
Microbiologia degli alimenti	12
Principi di ingegneria alimentare	12
Processi dell'industria alimentare	9
II e III anno	
A scelta	15
Prova finale (elaborato compilativo)	4

Viticoltura ed enologia

Durata: 3 anni

Corso di laurea a numero programmato.

Il bando di ammissione è pubblicato sul sito www.unina.it.

La prova di ammissione al corso consiste nella soluzione di ottanta quesiti a risposta multipla, di cui una sola risposta esatta, su argomenti relativi a:

- » logica;
- » matematica;
- » fisica e chimica;
- » biologia;
- » scienze agrarie.

Obiettivi formativi

La laurea in Viticoltura ed enologia porta all'acquisizione di conoscenze specifiche sui principi scientifici dei processi di produzione e trasformazione dell'uva, degli strumenti tecnologici per governare questi processi e delle tecniche di distribuzione e commercializzazione dei vini.

Sbocchi occupazionali

Il laureato in Viticoltura ed Enologia svolgerà compiti di gestione e controllo dell'intera filiera produttiva "dal vigneto all'imbottigliamento", fino alla commercializzazione e all'individuazione di opportune strategie di marketing e di valorizzazione della tipicità dei vini.

Piano didattico:

Insegnamento	CFU
I anno	
Botanica generale e sistematica	9
Chimica generale ed inorganica	9
Chimica organica	9
Fisica	9
Genetica agraria	9
Matematica	9
Informatica (idoneità)	7
Lingua (idoneità)	7
II anno	
Agronomia	9
Economia dell'impresa vitivinicola	9
Enologia I	9
Fondamenti di chimica e biochimica agraria	9
Microbiologia enologica	9
Viticoltura	12
III anno	
Difesa della vite	9
Enologia 2	9
Analisi strumentale e sensoriale del vino	9
Meccanica agraria e impianti enologici	9
II e III anno	
A scelta	15
Tirocinio	4
Prova finale	4

Le Lauree Magistrali



Come accedere

Possono accedere alle lauree magistrali tutti gli studenti in possesso di una laurea **previo accertamento delle conoscenze acquisite.**

L'accertamento non è previsto per coloro in possesso di una laurea appartenente:

▶ Alla classe L-25, Scienze agrarie, forestali e ambientali se si intende accedere alle lauree magistrali in Scienze e tecnologie agrarie, Scienze forestali ed ambientali o Biotecnologie agro-ambientali e alimentari;

▶ Alla classe L-26, Tecnologie alimentari se si intende accedere alle lauree magistrali in Scienze e tecnologie alimentari o Biotecnologie agro-ambientali e alimentari

Per maggiori informazioni: **www.dipartimentodiagraria.unina.it**

Scienze e tecnologie agrarie

Durata: 2 anni

Questo corso di laurea magistrale consente di approfondire e applicare le conoscenze dei fattori e delle tecniche di produzione, in un'ottica di sostenibilità ambientale e di efficienza industriale.

Piano didattico:

Insegnamento	CFU
I anno	
Coltivazioni arboree	9
Costruzioni e territorio agroforestali	9
Meccanica e meccanizzazione dei processi agricoli	9
Miglioramento genetico delle piante agrarie	9
Sistemi colturali erbacei	9
Sistemi ortofloricoli	9
II anno	
Gestione delle risorse idriche	9
Industrie agrarie	9
Politica agraria	9
A scelta	15
Altre attività formative	4
Prova finale	20
Totale CFU	120

Biotecnologie agro-ambientali e alimentari

Durata: 2 anni

Questo corso è finalizzato alla comprensione e all'uso delle biotecnologie per migliorare sia le caratteristiche qualitative sia i sistemi di trasformazione dei prodotti agro-alimentari. Lo studente acquisirà le competenze anche per la riduzione dell'impatto ambientale e per la produzione di bioenergie.

Piano didattico:

Insegnamento	CFU
I anno	
Biologia molecolare e bioinformatica	12
Biotecnologie per il controllo dei fitofagi	9
Biotecnologie per il controllo delle malattie delle piante	9
Biotecnologie vegetali innovative per l'energia e l'ambiente	9
Nanobiotecnologie e genomica delle piante	9
II anno	
Biotecnologie innovative per il risanamento ambientale	6
Economia dell'industria biotecnologica	6
Innovazioni tecnologiche dei processi di trasformazione degli alimenti	6
Metagenomica e biotecnologie microbiche in alimenti	9
A scelta	15
Altre	2
Prova finale	28
Totale CFU	120

Scienze forestali ed ambientali

Durata: 2 anni

Lo studente in Scienze forestali ed ambientali approfondisce la valutazione analitica delle risorse ambientali, le metodologie di rilevamento e analisi territoriale e la conoscenza degli strumenti fondamentali di analisi statistica dei dati. Acquisisce una competenza operativa relativa alle problematiche di gestione delle aree protette e di conservazione delle risorse naturali, alla protezione idraulica del territorio e all'assestamento e gestione forestale.

Piano didattico:

Insegnamento	CFU
I anno	
Conservazione della natura e gestione delle aree protette	9
Controllo integrato negli ambienti forestali	6
Dendrometria e assestamento forestale	12
GIS e telerilevamento	9
Pedologia	9
Protezione idraulica del territorio	9
II anno	
Ecologia e modellistica applicata	12
Politica forestale ed ambientale	9
Tecnologia del legno e dendrocronologia	6
A scelta	15
Altre attività formative	4
Prova finale	20
Totale CFU	120

Scienze e tecnologie alimentari

Durata: 2 anni

Lo studente in Scienze e tecnologie alimentari approfondisce le tematiche relative alle attività produttive, di controllo e commercializzazione dell'industria alimentare, dalla conservazione alla logistica, dalla trasformazione alla valorizzazione tecnologica delle produzioni di alimenti, bevande e relativi ingredienti.

Piano didattico:

Insegnamento	CFU
I anno	
Chimica degli alimenti	9
Controlli chimici dei processi alimentari	12
Macchine e impianti	12
Marketing e consumer science	9
Operazioni unitarie dell'industria alimentare	9
Tecnologia del confezionamento e della distribuzione alimentare	6
II anno	
Controllo microbiologico degli alimenti	9
Proprietà fisiche e sensoriali degli alimenti	6
Tecnologie dei processi alimentari	9
A scelta	15
Altre	4
Prova finale	20
Totale CFU	120

I Dottorati di Ricerca



Il Dipartimento di Agraria coordina e promuove

Il Dottorato di ricerca
in Scienze agrarie e agroalimentari.

Il dottorato è articolato nelle seguenti
tematiche di ricerca:

Scienze e tecnologie agrarie

Scienze e tecnologie alimentari

Scienze enologiche

Scienze forestali e ambientali



Numeri Utili



InfoPoint Telefono: **081-25.39900**

Ufficio Dipartimentale per la Didattica e relazioni pubbliche

Telefono: 081.2539 - 020 - 143 - 157

Orario: dal lunedì al venerdì, ore 11:00-13:00; martedì-giovedì 15:00-16:00

Capo Ufficio: Dr.ssa Adriana Forlani

E-mail: adforlan@unina.it

La Segreteria Studenti

Telefono: 081-2539 - 242 - 243 - 314 - 316 oppure 081-2532 - 056 - 057

Orario: dal lunedì al venerdì, ore 11:00-13:00, martedì- giovedì ore 15:00-16:00

Capo Ufficio: Dr. Leopoldo Mignone

E-mail: segreagra@ceda.unina.it

Come raggiungerci



Ferrovie dello Stato

linea Napoli-Salerno, fermata di Portici. Dalla vicina Piazza S. Pasquale, seguire (a piedi pochi minuti) la segnaletica per Piazza S. Ciro e Via Università.



Circumvesuviana tel. 800 053939

fermata Portici Via Libertà. Uscendo dalla stazione, a pochi metri sulla sinistra si trova l'entrata superiore del Parco Gussone, dove sono ubicate alcune Sezioni e parte delle aule. Percorsi carrabili e sentieri portano al parco inferiore.

<http://www.eavcampania.it/>).



Autobus

da NAPOLI con linea extraurbana n. 255, n. 254 Nero e Rosso da Napoli Piazza Carlo III, linea 159 da Napoli est, linea 157 da Piazza Municipio. La fermata si trova all'interno del cortile della Reggia o nella vicina Piazza S. Ciro. (<http://www.anm.it>),

Per non perderti



[illegible]