



# AGRARIA



### **CORSI DI LAUREA TRIENNALI**

- Scienze e Tecnologie Agrarie  
*Corso di studio internazionale  
con rilascio del doppio titolo*
- Scienze e Tecnologie Alimentari
- Scienze Forestali e Ambientali

### **CORSI DI LAUREA MAGISTRALE**

- Scienze Agrarie e del Territorio
- Scienze Forestali, dei Suoli e del Paesaggio
- Food and Beverage Innovation and Management  
*Corso in lingua Inglese*



# SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE

Il corso mira a formare laureati con conoscenze e competenze tali da poter raccogliere le sfide che il mondo agricolo ed agroalimentare pone, in maniera innovativa e con una preparazione interdisciplinare. Gli studenti avranno un biennio comune e nel terzo anno potranno optare per i curricula Viticoltura ed enologia o Tecnologie agrarie. In ogni caso, saranno immersi in un ambiente dinamico e accogliente, con ottimi rapporti fra loro e con i docenti, e con una serie di attività pratiche (esercitazioni, visite didattiche) che consentiranno l'acquisizione di conoscenze teoriche accompagnate da esperienze pratiche. Ulteriore elemento caratterizzante è la possibilità di svolgere una tesi di laurea sperimentale, in laboratori all'avanguardia oppure seguendo sperimentazioni innovative in campo in aziende vitivinicole, frutticole, zootecniche, cerealicole o in altri ambiti tematici del corso di studi.

<b>AREA</b>	Agraria
<b>CLASSE</b>	L-25, Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali
<b>LINGUA</b>	Italiano
<b>TIPO DI ACCESSO</b>	Libero
<b>SEDE</b>	Ancona

## QUALE SARÀ LA TUA FUTURA PROFESSIONE

Il corso di laurea in Scienze e tecnologie agrarie prepara alla professione di agronomo junior, e per chi opta per il curriculum "Viticoltura ed enologia", di enologo. I laureati operano in aziende vitivinicole o in altri settori dell'agricoltura, in enti pubblici, associazioni di categoria, o come consulenti in ambito fitosanitario, ed operano a livello regionale, nazionale o internazionale. In ogni caso, si diventa esperti in ambito agroalimentare in generale o in ambito vitivinicolo, con l'opportunità di avviarsi al mondo del lavoro, o di proseguire con la laurea magistrale.

## PUNTI DI FORZA DEL CORSO

Una parte importante della didattica consiste in attività svolte negli attrezzati ed innovativi laboratori didattici e di ricerca dell'università, nonché in numerose visite didattiche in campi sperimentali, aziende vitivinicole e altre del settore agroalimentare, seminari e convegni, sia nelle Marche, sia in altre regioni.

## I NUMERI DEL CORSO



prosegue  
il percorso  
magistrale



laureati  
soddisfatti  
degli studi  
svolti



studenti  
soddisfatti  
della chiarezza  
dei docenti



studenti  
soddisfatti  
della disponibilità  
dei docenti

## CHE COSA STUDIERAI

Il corso di studi si avvia con alcune materie di base (biologia vegetale, matematica, chimica, fisica, biochimica, genetica, statistica, economia), per poi affrontare materie professionalizzanti:

- microbiologia agraria,
- agronomia e coltivazioni erbacee,
- meccanica agraria,
- entomologia agraria,
- patologia vegetale.

Nel terzo anno gli studenti affrontano tematiche specifiche della viticoltura ed enologia:

- viticoltura,
- meccanizzazione viticolo-enologica,
- chimica enologica,
- microbiologia enologica,
- enologia e marketing

o delle tecnologie agrarie

- biologia animale,
- pedologia,
- costruzioni rurali,
- industrie agrarie,
- frutticoltura,
- estimo.

I corsi di laurea in Agraria presso l'Università Politecnica delle Marche sono al **secondo posto complessivo a livello nazionale** fra quelli di Agraria ed al primo posto per l'internazionalizzazione (indagine CENSIS, 2019)

A disposizione degli studenti l'Azienda Agraria didattico Sperimentale e l'Orto Botanico "Selva di Gallignano".

## CONTATTI

Presidente del corso di studio:

**Prof. Gianfranco Romanazzi**

[g.romanazzi@univpm.it](mailto:g.romanazzi@univpm.it)

# SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Il corso di studio si propone di formare un laureato in grado di svolgere compiti tecnici in molteplici attività nell'ambito delle filiere agro-alimentari e nelle realtà produttive e di servizio ad esse collegate. Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari possiede competenze sui fattori chimici, fisici e biologici che possono pregiudicare la sicurezza e la conservabilità degli alimenti; sulle strategie dirette a garantire la sicurezza d'uso e il prolungamento della conservabilità; sulle operazioni e processi dell'industria alimentare; sui metodi di controllo della sicurezza e qualità degli alimenti e delle materie prime.

<b>AREA</b>	Agraria
<b>CLASSE</b>	L-26, Scienze e Tecnologie Alimentari
<b>LINGUA</b>	Italiano
<b>TIPO DI ACCESSO</b>	Libero
<b>SEDE</b>	Ancona

## QUALE SARÀ LA TUA FUTURA PROFESSIONE

L'attività professionale si svolge prevalentemente presso:

- aziende di produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione di alimenti e bevande, ingredienti, additivi e aromi alimentari
- organizzazioni pubbliche e private finalizzate al controllo e alla certificazione delle produzioni alimentari (autorità di controllo ufficiale degli alimenti, consorzi di tutela dei prodotti tipici, società di certificazione e controllo qualità)
- laboratori pubblici e privati

## PUNTI DI FORZA DEL CORSO

L'ottimo rapporto docenti/studenti permette un approccio continuo e personale con lo studente, la didattica innovativa alterna la formazione in aula all'erogazione di lezioni in e-learning (corsi blended) integrata con attività di laboratorio, in campo e con visite didattiche.

## I NUMERI DEL CORSO



Occupato ad un anno dalla laurea  
(la gran parte degli studenti prosegue il percorso magistrale)



laureati soddisfatti degli studi svolti



studenti soddisfatti della chiarezza dei docenti



studenti soddisfatti della disponibilità dei docenti

## CHE COSA STUDIERAI

Il corso di studi è strutturato in modo da garantire allo studente una solida formazione di base, nelle discipline matematiche, fisiche, chimiche e biologiche. Le materie professionalizzanti introdurranno lo studente alla conoscenza delle operazioni unitarie dell'industria agro-alimentare, delle tecnologie di produzione delle principali conserve vegetali e animali; degli aspetti microbiologici coinvolti nelle trasformazioni alimentari.

I corsi di laurea in Agraria presso l'Università Politecnica delle Marche sono al **secondo posto complessivo a livello nazionale** fra quelli di Agraria ed al primo posto per l'internazionalizzazione (indagine CENSIS, 2019)

A disposizione degli studenti l'Azienda Agraria didattico Sperimentale e l'Orto Botanico "Selva di Gallignano".

## CONTATTI

Presidente del corso di studio:

**Prof. Massimo Mozzon**

[m.mozzon@univpm.it](mailto:m.mozzon@univpm.it)

# SCIENZE FORESTALI E AMBIENTALI

Il corso fornisce la preparazione propedeutica al proseguimento nel corso di laurea magistrale FORESPA e all'acquisizione di una sufficiente professionalità per il mondo del lavoro con un percorso formativo che abbraccia discipline di base, caratterizzanti e professionalizzanti. Il laureato sarà in grado di applicare conoscenze integrate sul funzionamento degli ecosistemi naturali e semi-naturali alle molteplici problematiche connesse all'uso sostenibile e conservazione delle risorse forestali e ambientali, ma anche alla pianificazione e gestione del territorio e della biodiversità. Il corso consente di sviluppare una visione ampia su problematiche gestionali, di tutela e valorizzazione delle risorse forestali e ambientali (in particolare del territorio montano), nonché delle conoscenze sull'uso di nuove metodologie e tecnologie per la gestione e il monitoraggio dei sistemi forestali e ambientali.

<b>AREA</b>	Agraria
<b>CLASSE</b>	L-25, Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali
<b>LINGUA</b>	Italiano
<b>TIPO DI ACCESSO</b>	Libero
<b>SEDE</b>	Ancona

## QUALE SARÀ LA TUA FUTURA PROFESSIONE

Il corso SFA consente di sostenere l'esame di abilitazione all'esercizio della libera professione (Sezione B, dottori forestali junior) dell'albo professionale dell'Ordine dei dottori agronomi e dottori forestali; il laureato può sostenere anche l'esame di abilitazione all'esercizio della libera professione di perito agrario laureato e di agrotecnico laureato.

Inoltre puoi accedere a:

- Carabinieri Forestali, Corpi Forestali Regionali e/o Provinciali (Regioni e Province Autonome);
- Servizi nazionali per la tutela e lo sviluppo dell'ambiente e del territorio (MIPAAF, MMAT, Agenzie Nazionali e Regionali per l'Ambiente, Autorità di Bacino);
- Servizi Tecnici in Amministrazioni Regionali, Provinciali, Comunali (Ambiente, Territorio, Agricoltura e Foreste, Caccia e Pesca, ecc.), Comunità Montane, Unione di Comuni
- Uffici gestione ambiente di Parchi e Riserve Naturali Statali, Regionali, Provinciali;
- Consorzi di Bonifica e di Irrigazione, Consorzi di Bacino Imbrifero Montano;

- Studi professionali, società di servizi e laboratori operanti nel settore della gestione e tutela dell'ambiente e del territorio e della gestione forestale;
- Aziende agro-silvo-pastorali, aziende vivaistiche e agro-energetiche;
- Associazioni di produttori e proprietari;
- Industrie di produzione e trasformazione del legno e derivati;
- Organismi di controllo della qualità ambientale e della certificazione di prodotti e processi forestali e ambientali.

## PUNTI DI FORZA DEL CORSO

Le attività di laboratorio e di campo sono molto praticate in ogni disciplina insegnata con escursioni in campo. Oltre 30 sedi convenzionate sparse per i cinque continenti per conseguire crediti e acquisire tirocinio e/o tesi nell'ambito di progetti internazionali.

## I NUMERI DEL CORSO



**prosegue il percorso magistrale in ambito forestale e ambientale**



**laureati soddisfatti degli studi svolti**



**studenti soddisfatti della chiarezza dei docenti**



**studenti soddisfatti della disponibilità dei docenti**

## CHE COSA STUDIARAI

Oltre alle materie di base (chimica, fisica, matematica, biologia), tipiche dei corsi di laurea a carattere scientifico, sono erogati gli insegnamenti:

- genetica forestale
- ecologia vegetale e geobotanica
- entomologia e zoologia forestale
- agronomia montana
- alimentazione animale e allevamenti estensivi
- botanica forestale
- dendrometria e selvicoltura
- patologia forestale
- pedologia forestale
- geomatica
- sistemazioni idraulico-forestali
- meccanica e meccanizzazione forestale
- economia ed estimo forestale e ambientale

L'ottimo rapporto docenti/studenti consente di operare con rigore e umanità, attenti ai bisogni e alle aspettative personali.

## CONTATTI

**Presidente del corso di studio:**  
**Prof. Giuseppe Corti**  
 g.corti@univpm.it