



UniBa

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI BARI
ALDO MORO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO,
DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI



DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO, DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI Di.S.S.P.A.

Dipartimento di Eccellenza
Uno dei 180 premiati dall'ANVUR per la qualità della ricerca
e nella progettualità scientifica e didattica





I corsi di studio

Gestione degli spazi verdi, dei boschi e delle aree protette - NEST

Scienze e Tecnologie Agrarie - STA

Scienze e Tecnologie Alimentari - STAL

Scienze per la Valorizzazione del patrimonio Gastronomico - SVAGAS

Tecniche per l'Agricoltura Sostenibile - TAS



UniBa

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI BARI
ALDO MORO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL
SUOLO, DELLA PIANTA E DEGLI
ALIMENTI - Di.S.S.P.A.



Corso di laurea in GestioNe degli spazi vErdi, dei boSchi e delle aree protetTe (NEST)

L-25 Classe delle lauree di primo livello in SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE E FORESTALI
CORSO A NUMERO APERTO



@ORIENTAMENTOAGRARIA

Sportello Orientamento, accoglienza e tutorato di Agraria
orientamento.agraria@uniba.it





NEST

Il percorso formativo prevede, nei primi due anni di corso discipline di base, caratterizzanti ed affini ricadenti nella classi L-25, mentre al terzo anno si dirama in **DUE CURRICULUM**



**Gestione dei Boschi e
delle Aree protette**

**Gestione degli Spazi
Verdi**

https://www.youtube.com/watch?v=OyL3UhPWAsA



Cerca



Corso di studi triennale NEST: una scelta, due opportunità



DiSSPA - UniBa
17 iscritti

Iscriviti



1



Condividi



Salva



COMPETENZE

Curriculum
GESTIONE DEI BOSCHI E DELLE AREE
PROTETTE

*Tecnico per la
gestione dei boschi e
delle aree protette*



- **analizzare le dinamiche degli agro-ecosistemi;** incidenza e impatto ambientale
- **valorizzazione sostenibile del legno**
- intervenire nella costruzione di **infrastrutture verdi;** controllo del **dissesto idrogeologico;** conservazione e valorizzazione della **biodiversità;** lotta alla **desertificazione**
- **valutare risorse agro-forestali;** i beni fondiari; i mezzi tecnici; gli impianti e i prodotti
- **pianificare, gestire e monitorare il territorio e dell'ambiente agro-forestale;** difesa delle coltivazioni; economia circolare
- **organizzare la sicurezza del lavoro in ambito agroforestale**
- **meccanizzare le diverse operazioni per la difesa del territorio**
- **organizzare la sicurezza del lavoro in ambito agroforestale**

Curriculum
GESTIONE DEI BOSCHI E DELLE AREE
PROTETTE

Tecnico per la gestione dei boschi e delle aree protette

Classificazione Istat

2.3.1.3.0

3.2.2.1.2

3.4.6.3.3



SBOCCHI OCCUPAZIONALI

- Pubbliche Amministrazioni ed Enti pubblici;
- Tecnici presso agenzie, enti, istituzioni e aziende coinvolte nella programmazione e gestione dell'ambiente,
- Tecnici dei servizi di sicurezza del corpo forestale;
- Aziende che operano nel settore della produzione e della trasformazione del legno;
- Imprenditori, gestori e responsabili di piccole imprese nell'agricoltura, nelle foreste, nella caccia e nella pesca;
- Tecnici nei settori della raccolta e prima trasformazione delle produzioni forestali e agro-silvo-pastorali;
- Educazione e formazione nel settore ambientale e tecnico-professionale
- Aziende di servizi, che svolgono attività di consulenza/supporto allo sviluppo di sistemi agricoli innovativi e sostenibili;
- Libera professione: attività professionale di assistenza tecnica.

Curriculum GESTIONE DEGLI SPAZI VERDI

TECNICO PER LA GESTIONE DELLE AREE VERDI

Classificazione Istat

3.2.2.1.2

3.4.6.3.3



COMPETENZE

Tecnico esperto in realizzazione e gestione di:

Coltivazioni per la produzione di alimenti in aree urbane e periurbane

- **Orti urbani**
- **Serre Urbane**
- **Plant Factory**

Infrastrutture verdi per Il miglioramento dell'ambiente urbano, anche per la riduzione dell'effetto isola di calore:

- **Giardini**
- **Parchi**
- **Greenway urbane**

Infrastrutture verdi per Il miglioramento delle performance energetiche degli edifici:

- **Tetti verdi**
- **Pareti verdi**
- **Boschi verticali**

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il mercato di riferimento per questa figura professionale è costituito da:

- ★ **enti locali e pubbliche amministrazioni;**
- ★ **aziende operanti nel campo del vivaismo, della realizzazione di infrastrutture verdi per l'ambiente urbano e periurbano;**
- ★ **aziende che si occupano della gestione e manutenzione del verde;**
- ★ **studi professionali che operano nel campo della pianificazione territoriale, urbanistica, paesaggistica ed ambientale.**
- ★ **Collaborazione con architetti ed ingegneri nella pianificazione urbana integrata fra costruito e vegetazione, e nella progettazione di Greenway di transizione verde fra il centro urbano, le aree periurbane e rurali**
- ★ **Collaborazione nella creazione di percorsi verdi urbani per attività sportivo-ricreativa e turistica**

N.B.

Gli sbocchi occupazionali prevedono **funzioni tecniche di supporto**, non di coordinamento e direzione, funzioni riservate invece al laureato magistrale.

Curriculum GESTIONE DEGLI SPAZI VERDI

TECNICO PER LA GESTIONE DELLE AREE VERDI

Classificazione Istat

3.2.2.1.2

3.4.6.3.3



Corso di laurea triennale L-25

NEST

altri
Atenei
d'Italia

Curriculum

Gestione dei
Boschi e delle
Aree protette

Gestione
degli Spazi
verdi

Corsi di
laurea
magistrale

LM-69
SCIENZE E
TECNOLOGIE
AGRARIE

LM-73
SCIENZE E
TECNOLOGIE
FORESTALI E
AMBIENTALI

LM-69

LM-73

LM-48
PIANIFICAZIONE
TERRITORIALE,
URBANISTICA E
AMBIENTALE

LM-03
ARCHITETTURA
DEL
PAESAGGIO

Albo
professionale

Agronomo e
Forestale junior
(Sezione B)



i nfo

Sito web del corso di studio: <https://url.uniba.it/dd>

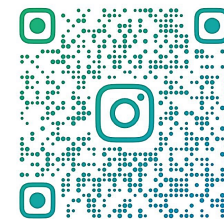
Coordinatore del CdS: Prof. Claudio ACCIANI (claudio.acciani@uniba.it)

Responsabile AQ CdS: Prof.ssa Maria Letizia GARGANO (marialetizia.gargano@uniba.it)

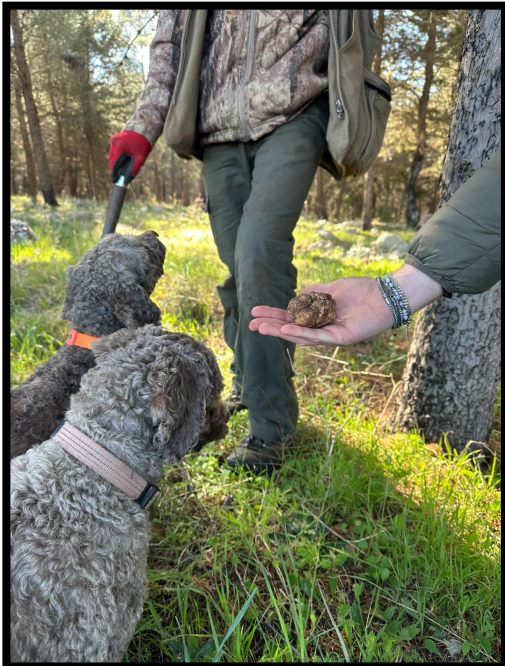
Responsabile U.O. Didattica e servizi agli studenti: Dott.ssa Fara MARTINELLI (fara.martinelli@uniba.it)



#paf- uniba Progetto Agraria e Forestale - Rappresentanti degli Studenti della Ex Facoltà di Agraria



@NEST_UNIBA





UniBa

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI BARI
ALDO MORO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO,
DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI



Scienze e Tecnologie Agrarie - STA

Coordinatore: Prof. Claudio ACCIANI claudio.acciani@uniba.it

Sito web del Corso di Studio: <https://www.uniba.it/it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/corsi-di-studio/corsi-di-studio-2023-2024/corso-di-laurea-in-scienze-e-tecnologie-agrarie-l-25>



UniBa

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI BARI
ALDO MORO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO,
DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI



Il settore agricolo ha bisogno di professionalità in grado di fronteggiare nuovi scenari dovuti a:

Cambiamenti climatici

Più cibo per sempre più persone;

Erosione del suolo;

Emergenze fitosanitarie;

Mercato globale;

Sistemi di Supporto alle Decisioni....




UniBa

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI BARI
ALDO MORO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO,
DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI



5 Motivi per iscriversi
a STA




Il Laureato in STA
Esperto in ambiti
innovativi delle
Scienze Agrarie

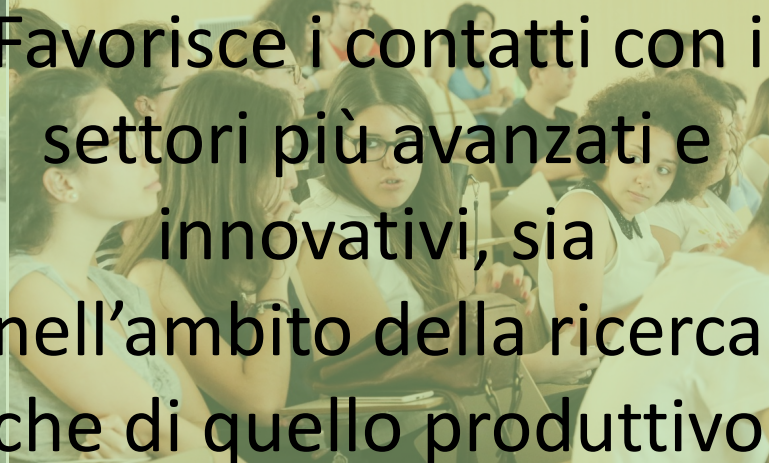
La Didattica è
multidisciplinare e
differenziata in
curricula



Approfondimento dei
temi innovativi tramite
attività laboratoriali



Apertura al mondo del
lavoro (tirocini, corsi di
competenze
trasversali...)



Favorisce i contatti con i
settori più avanzati e
innovativi, sia
nell'ambito della ricerca
che di quello produttivo



Produzione Vegetale e Protezione delle Colture (PVPC)

connesso alla produzione e protezione delle piante



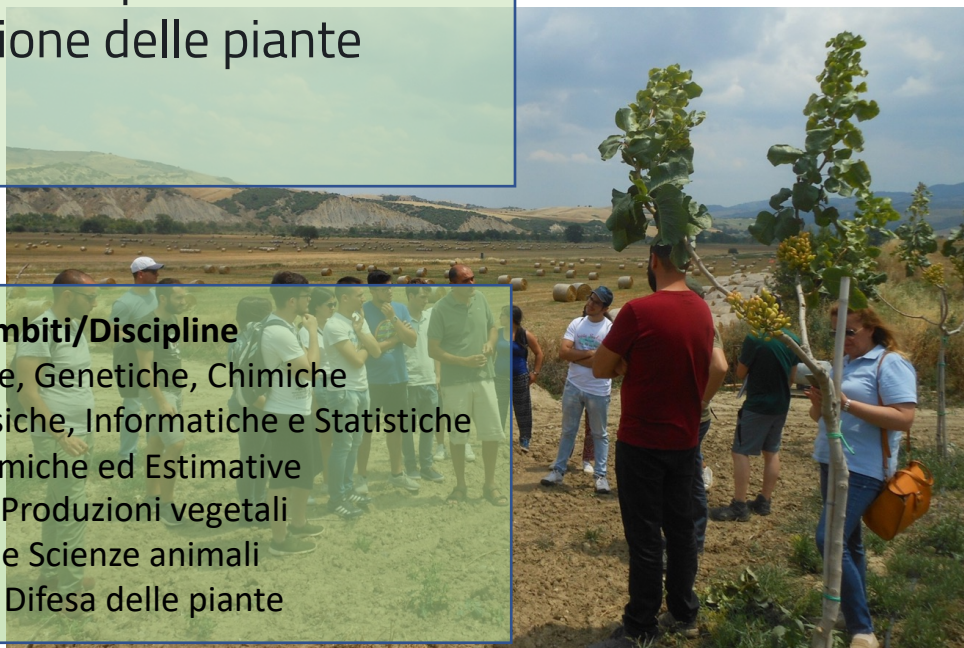
Il CdS presenta due curricula



Gestione dei Sistemi Rurali (GSR)

Biblioteca

improntato ad una visione globale delle attività e delle problematiche connesse alla gestione dell'azienda agraria



Ambiti/Discipline

Biologiche, Genetiche, Chimiche
Matematiche, Fisiche, Informatiche e Statistiche
Economiche ed Estimative
delle Produzioni vegetali
delle Scienze animali
della Difesa delle piante



Ambiti/Discipline

dell'Ingegneria Agraria, Forestale e della
rappresentazione
delle trasformazioni industriali

Sbocchi Occupazionali



- assessorati agricoltura, ambiente e territorio Regionali e Provinciali;
- consorzi agrari e aziende del settore sementiero;
- associazioni produttori;



- grande distribuzione organizzata;
- aziende di produzione e di commercializzazione del settore primario e agro-industriale

aziende produttrici di mezzi tecnici per l'agricoltura: ad es. macchine, impianti, difesa, fertilizzanti, agrochimici; organismi di controllo qualità

libera professione dopo il superamento dell'esame di stato per agronomo junior



UniBa

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI BARI
ALDO MORO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO,
DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI



Tecniche per l'Agricoltura Sostenibile (TAS) Classe LP02

Coordinatore: Prof.ssa Agata GADALETA agata.gadaleta@uniba.it

Sito web del Corso di Studio: <https://www.uniba.it/it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-idattica/corsi-di-studio/sito-web-sostenibile-2023-2024>
di-studio/corsi-di-studio-2023-2024/siti-dei-corsi-di-del-corso-di-laurea-in-tecniche-per-l-agricoltura-



5 Motivi per iscriversi Tecniche per l'Agricoltura Sostenibile

1. Il Laureato in TAS

Forma tecnici in grado di garantire attività tecnico/professionali inerenti ai sistemi agrari

2. La didattica è multidisciplinare e fortemente orientata ad attività di tipo laboratoriale



3. Favorisce i contatti con i settori più avanzati e innovativi, sia nell'ambito della ricerca che di quello produttivo



4. Tirocinio Pratico Valutativo (TPV), svolto nel terzo anno di corso cpermette di acquisire specifiche conoscenze e competenze dell'**area professionale agraria**, e predispone all'ingresso nel mondo del lavoro

5. Il tecnico laureato per l'agricoltura sostenibile accede direttamente al mondo del lavoro



UniBa

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI BARI
ALDO MORO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO,
DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI

Caratteristiche salienti del corso

Fornisce metodi e strumenti volti a preservare il 'capitale naturale' nella definizione dei processi produttivi anche considerando la crescente esigenza di incrementare le produzioni riducendo gli impatti ambientali dei processi coinvolti.

Il corso TAS è interamente progettato per fornire agli studenti metodi e tecniche che permettano loro di affrontare le sfide relative alle nuove tecnologie, che caratterizzano l'agricoltura sostenibile di questo millennio

L'ammissione al CdS TAS richiede il possesso di un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria e il superamento di una prova di accesso. Il CdS è a programmazione locale, per un numero di 30 posti



Sbocchi Occupazionali

- la predisposizione di relazioni agronomiche secondo i principi della sostenibilità ambientale e dell'economia circolare;
- l'implementazione di tecniche che rispondendo all'esigenza di incrementare le produzioni agricole riducano le ricadute negative in termini ambientali;
- la pianificazione, la predisposizione, e la verifica funzionale di opere e mezzi per il miglioramento fondiario e la trasformazione di prodotti agrari con le relative costruzioni;

Tecnico laureato per l'agricoltura sostenibile E la funzione in un contesto di lavoro:

- Il laureato in TAS avrà compiti di supporto ad altre figure funzionali con competenze più ampie ed articolate e pertanto fornirà funzioni tecniche utili per:
- l'utilizzo di sistemi informativi aziendali e di sistemi di supporto alle decisioni;

- l'utilizzo di metodi, strumenti e sensori (prossimali e remoti) per la gestione del suolo e delle colture;
- l'utilizzo di macchine e strumenti innovativi (a tasso variabile, di precisione, ecc.) nelle diverse fasi delle pratiche agronomiche;
- l'utilizzo di macchine, impianti, costruzioni, opere e sistemazioni idrauliche anche monitorando ed ottimizzando i consumi energetici;

- la gestione e manutenzione di aree naturali e forestali collegate al territorio agrario, anche in ambito peri-urbano, funzionali al perseguimento degli obiettivi di tutela e incremento della biodiversità;
- i lavori cartografici per la rappresentazione e gestione del territorio..



UniBa

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI BARI
ALDO MORO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO,
DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI

Il proseguimento negli studi non costituisce uno sbocco naturale per le classi di laurea ad orientamento professionale che, invece, hanno lo scopo di formare un tecnico laureato che possa accedere direttamente al mondo del lavoro, considerando che il titolo di studio abilita all'esercizio della **professione di Agrotecnico Laureato e/o di Perito Agrario Laureato**

.



UniBa

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI BARI
ALDO MORO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO,
DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI

SCIENZE PER LA VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO GASTRONOMICO (SVAGAS) Classe L-GASTR



Referente del CDS: Prof.ssa Maria CALASSO maria.calasso@uniba.it

Sito web del corso: <https://www.uniba.it/it/ricerca/dipartimenti/disspa/attivita-didattica/corsi-di-studio/corsi-di-studio-2023-2024/siti-dei-corsi-di-studio/sito-del-corso-di-laurea-in-scienze-per-la-valorizzazione-del-patrimonio-gastronomico-2023-2024>



5 Motivi per iscriversi a SVAGAS

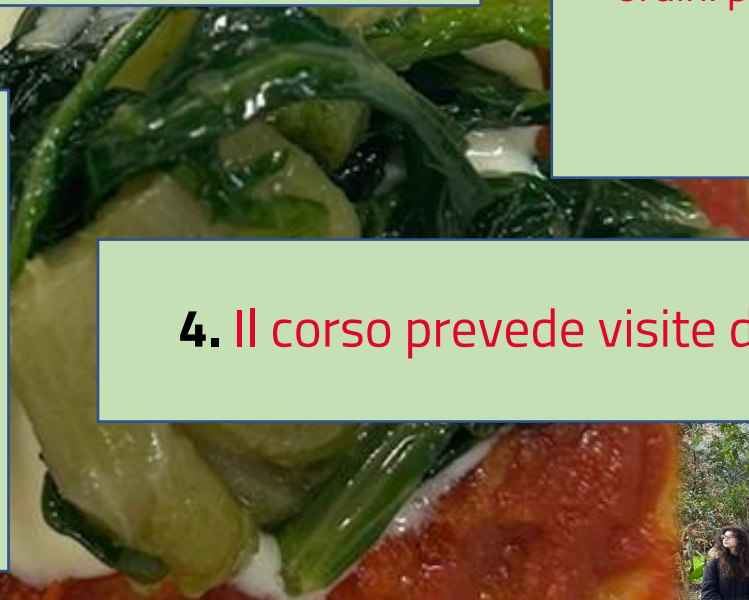
1. Il Corso porta all'acquisizione di conoscenze e competenze sulle scienze gastronomiche e sul rapporto tra cibo, cultura, territori, alimentazione e salute umana

2. Il corso prevede due tirocini formativi (al secondo e al terzo anno) da svolgersi presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali, convenzionati con l'Università

3. Il corso prevede lezioni in presenza teoriche e attività laboratoriali-pratiche in forma di esercitazioni, laboratori professionalizzanti, living lab con chef, produttori ed esperti del mondo gastronomico

4. Il corso prevede visite didattiche

5. Il corso prevede l'acquisizione di competenze informatiche e linguistiche





UniBa

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI BARI
ALDO MORO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUO
DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI

Caratteristiche salienti del corso



Il CdS ha come obiettivo quello di introdurre gli studenti in un settore, quale quello gastronomico e della ristorazione, estremamente dinamico con trend di crescita decisamente positivi e che rappresenta uno dei punti di forza dell'economia italiana.

Il corso forma una figura professionale esperta che, in un'ampia prospettiva, abbia solide conoscenze interdisciplinari nell'ambito delle scienze gastronomiche, in un approccio che coinvolge:

- le bioscienze,
- la biodiversità,
- la produzione alimentare,
- la valorizzazione nutrizionale, tecnologica e commerciale dei prodotti e delle ricette,
- la sostenibilità delle diete e delle abitudini alimentari,
- l'innovazione e la sicurezza alimentare
- in sinergia con il territorio anche nei suoi eventuali contesti di marginalità.

Il CdS ha di norma una durata di tre anni, corrispondente al conseguimento di 180 crediti formativi universitari (CFU), ed è articolato in 20 esami, incluse le attività a scelta autonoma.



Sbocchi Occupazionali

- Aziende del mondo della gastronomia (ristoranti, botteghe, enoteche, ecc...)
 - Aziende della ristorazione collettiva e catering
- Agriturismi che operino in aree-protette, parchi ed inserite in circuiti del turismo enogastronomico
- Aziende agro-alimentari che vogliono intraprendere percorsi di valorizzazione dei loro prodotti

Il CdS prepara alle professioni contenute nelle classi delle professioni:

- Tecnici della preparazione alimentare (3.1.5.4.1)
- Organizzatori di convegni e ricevimenti (3.4.1.2.2)
- Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate (3.4.1.1.0)
- Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali (3.4.1.2.1)

- Aziende della piccola e grande distribuzione alimentare (compreso l'e-commerce)
- Agenzie e istituzioni pubbliche e private preposte alla promozione dei territori e valorizzazione del patrimonio gastronomico
 - Commercio di prodotti alimentari per la salute

- Enti locali e associazioni preposti alla definizione di politiche per un cibo sostenibile
 - Giornalismo e social media
 - Comunicazione e pubblicità



UniBa

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI BARI
ALDO MORO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO,
DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI

Attività laboratoriali-pratiche in forma di esercitazioni, laboratori professionalizzanti, living lab con chef, produttori ed esperti del mondo gastronomico



L-26 Corso di Laurea SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI -STAL



Alimenti
New Skills for New Foods
Professione: Tecnologo alimentare



Coordinator del CDS:

Prof. C. Summo carmine.summo@uniba.it



STAL L-26

Tecnico con conoscenze e capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività e delle problematiche di alimenti e bevande dalla produzione al consumo.



UniBa

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI BARI
ALDO MORO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO,
DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI

5 Motivi per iscriversi a STAL





UniBa

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI BARI
ALDO MORO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO,
DELLA PIANTA E DEGLI ALIMENTI

L-26 Corso di Laurea SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI -STAL

Elevata qualificazione scientifica del corpo docente, il dipartimento in cui è inserito il CdS è dipartimento di eccellenza, ossia è tra i 10 Dipartimenti selezionati a livello nazionale nel campo delle Scienze agrarie e veterinarie sulla base di indicatori legati alle performance scientifiche dei ricercatori.

Costante **integrazione con le aziende alimentari**, che si traduce nella realizzazione di una offerta formativa in linea con le esigenze delle aziende alimentari, e la presenza di un tirocinio formativo di 300 ore da effettuare all'interno delle aziende alimentari.

Elevato apprezzamento dell'offerta formativa da parte degli studenti. Dati Almalaurea evidenziano come il **94% circa degli intervistati si dichiara complessivamente soddisfatto del corso di laurea** ed oltre l'89% dei laureati si riscriverebbe al CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro.

Il corso di laurea triennale ha una naturale prosecuzione nel **corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari** ed in seguito il Tecnologo alimentare ha uno specifico albo professionale che ne evidenzia l'identità e la riconoscibilità della professione.

Ottimale rapporto Docenti/studenti, per cui lo studente non è un semplice numero di matricola ma si creano **rapporti umani diretti tra docenti e studenti**.

5 motivi per
iscriversi a
STAL

L-26 Corso di Laurea SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI -STAL

Discipline di base

- Matematica ed elementi di statistica
- Elementi di chimica
- Fisica
- Principi di fisiologia vegetale e genetica
- Biochimica generale e degli alimenti
- Lingua inglese
- Inglese Tecnico
- Laboratorio di informatica

Cosa si studia...

Discipline caratterizzanti

- Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari
- Macchine ed impianti per le industrie alimentari
- Biochimica generale e degli alimenti
- Processi biochimici della nutrizione
- Tecnologia olearia e lattiero casearia
- Tecnologia enologica e packaging
- Microbiologia degli alimenti fermentati
- Certificazione di qualità e legislazione alimentare

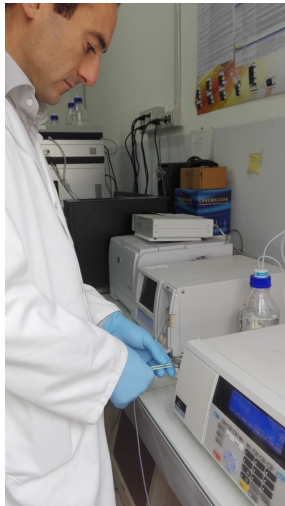
Accesso Libero

Flessibilità del
percorso

Tirocinio in
aziende
alimentari



Sbocchi professionali



Industrie Alimentari ed in tutte le aziende collegate con la produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti alimentari

GDO ed aziende operanti nella ristorazione

Attività di analisi, controllo, certificazione ed indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione di produzione alimentari

Formazione e divulgazione tecnico-scientifica

Corso di studio Magistrale per svolgere pienamente la professione del Tecnologo alimentare



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

Scienze alimentari e food design

Miglioramento della qualità igienico-sanitaria, sensoriale, nutrizionale e funzionale degli alimenti, l'innovazione dei processi e prodotti alimentari progettati in un'ottica di food security e food safety per tutelare la salute e le caratteristiche peculiari del consumatore (giovani, anziani, sportivi, bambini, persone con patologie diverse)

Processi di economia circolare per la valorizzazione degli scarti e la produzione di alimenti ed integratori alimentari ad elevato valore aggiunto, con aumentata shelf-life (nuovi mercati e riduzione sprechi).

Promozione della sostenibilità sociale ed economica dei sistemi alimentari rispettando scelte, sostenendo qualità, stagionalità, ed equità socioeconomica, per ridurre le diseguaglianze e migliorare la sostenibilità ambientale dei sistemi alimentari



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

Impianti pilota





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

Laboratori di
didattica e
ricerca

