

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI NAPOLI FEDERICO II



DIPARTIMENTO DI

AGRAFA



Conoscere il Dipartimento di AGRARIA

L'ORTO BOTANICO



I CONTENUTI



IL SITO



LA SEDE



AGRARIA IN NUMERI



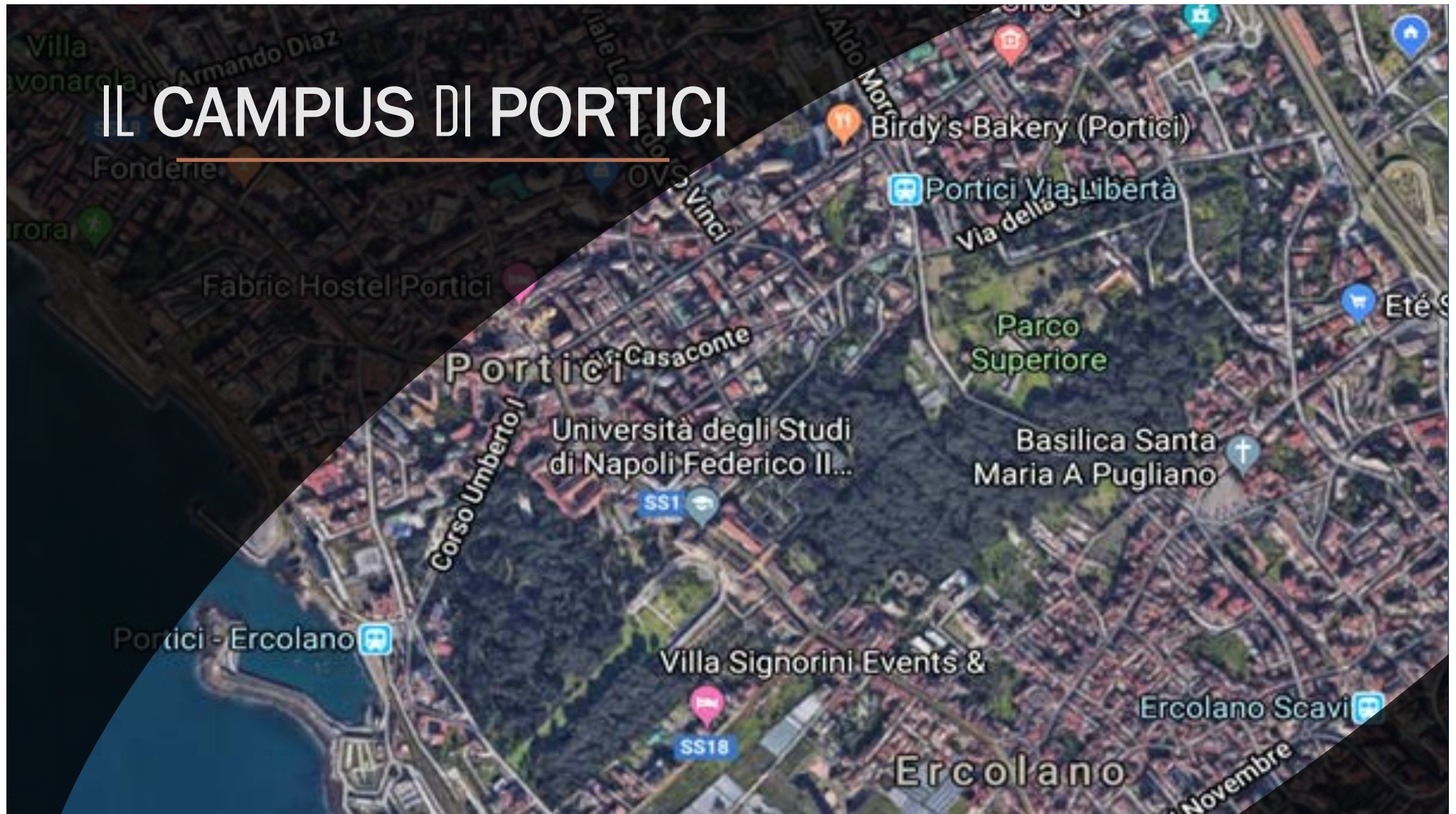
PER ACCEDERE



LA SEDE



IL CAMPUS DI PORTICI



- **143** DOCENTI,
- **1000** STUDENTI,
- **7** LABORATORI DIDATTICI,
- **7** CENTRI DI RICERCA,
- **35** ETTARI DI PARCO,
- **500** MQ DI SERRE,
- **3** AZIENDE SPERIMENTALI
(120 HA)



STRUTTURE DIDATTICHE



*Laboratori di chimica, biotecnologie,
gastronomia, microscopia, microbiologia,
informatica, linguistico, biblioteca*





L'ORTO BOTANICO

- **7.400** MQ
- **1.000** SPECIE
- **4.000** ESEMPLARI
- **100** FAMIGLIE DI CUI:
 - **52%** da centro e sud America
 - **26%** dall'Africa

AGRARIA IN NUMERI



AGRARIA IN NUMERI

- **1° - 3° posto** dei top 20 Dipartimenti di Agraria in Italia
- **53° - 55° posto** delle top 300 Università nell'area Scienze Agrarie
- **250 PUBBLICAZIONI/ANNO** su riviste internazionali (tra cui Science, Nature, PNAS)
- Collaborazioni con Istituti di Ricerca in **20 NAZIONI**
- **> 20 MILIONI DI EURO** di finanziamento ogni anno
- **1° posto** tra i 26 Dipartimenti dell'Ateneo Federico II
- **EVENTI** scientifico divulgativi







I CONTENUTI





I CONTENUTI

COSA si
studia:

AGRICOLTURA

ALIMENTI

AMBIENTE



Lauree triennali



Discipline di base

(di tipo biologico, chimico, fisico, matematico ed informatico)



Discipline caratterizzanti la specifica professionalità

(di tipo alimentare, microbiologico, biotecnologico, agronomico, zootecnico, economico, gastronomico etc.)



4 LAUREE TRIENNALI

- Esami di profitto **obbligatori**
- Esami **a scelta** dello studente
- Idoneita' **lingua** straniera
- Idoneita' **informatica**
- Prova finale **compilativa**

Scienze agrarie,
forestali e
ambientali

Tecnologie
alimentari

Scienze
gastronomiche
mediterranee

Viticultura ed
enologia

A dark, low-key photograph of a person's arm reaching into a library shelf to touch a book. The background is filled with rows of books on shelves. A semi-transparent green hexagon is centered over the image, containing white text.

**Scienze agrarie,
forestali e
ambientali**



**Scienze agrarie,
forestali e
ambientali**

3°
ANNO

2°
ANNO

1°
ANNO

- **Microbiologia** agraria
- **Chimica** agraria
- **Agronomia** ed **ecologia** agraria
- **Economia** agraria
- **Selvicoltura**
- **Alimentazione e tecniche di allevamento** degli animali

Scienze agrarie,
forestali e
ambientali

3° ANNO

2° ANNO

- **Arboricoltura** generale
- **Entomologia** generale e applicata
- **Patologia** vegetale
- **Idraulica**
- **PROFILO AGRARIO**
- **Coltivazioni erbacee e ortofloricole (CI)**
- Elementi di **economia** dell'azienda agraria ed **estimo**
- **PROFILO FORESTALE**
- **Ecosistemi** forestali **(CI)**
- **Economia** e **politica** forestale
- A **scelta**
- **Prova** finale



Scienze agrarie,
forestali e
ambientali



SBOCCHI
PROFESSIONALI

Scienze agrarie,
forestali e
ambientali

SBOCCHI PROFESSIONALI



- **Libera professione** (consulenza e gestione di imprese, stima di beni fondiari...)
- **Gestione sostenibile di imprese** agricole, forestali e zootecniche
- **Ditte sementiere** per costituire nuove varietà
- Pubblica **amministrazione** e **organizzazioni** private
- Istituti e centri di **ricerca**
- **Industrie di produzione** di mezzi tecnici
- **Organizzazioni internazionali** (es. FAO, Ministero esteri, ONG)
- **Istruzione**
- **Parchi** naturali, comunità montane

The background image shows a person wearing a white lab coat, working in a laboratory setting. They are holding a small object, possibly a sample or a piece of equipment, near a rack filled with many small, clear containers or vials. The scene is dimly lit, with a focus on the person's hands and the equipment. A large, semi-transparent hexagonal overlay is centered on the image, containing the text 'Tecnologie alimentari' in a bold, white, sans-serif font.

Tecnologie alimentari



**Tecnologie
alimentari**

1° ANNO

2° ANNO

3° ANNO

- **Materie prime** per l'industria alimentare
(CI)
- **Chimica** organica
- **Biochimica**
- **Alimentazione** e nutrizione **umana**
- **Igiene**



Tecnologie alimentari

3° ANNO

2° ANNO

- **Microbiologia** degli alimenti **(CI)**
- **Ingegneria** degli alimenti e elementi di packaging
- **Legislazione** alimentare
- **Chimica** analitica **(CI)**
- **Processi dell'industria** alimentare
- **Analisi sensoriale** degli alimenti **(CI)**
- **A scelta**
- **Prova finale**



Tecnologie
alimentari



SBOCCHI
PROFESSIONALI

Tecnologie
alimentari

SBOCCHI PROFESSIONALI



- **Controllo, sicurezza e qualità** degli alimenti
- **Gestione** delle linee di **produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione** degli alimenti
- **Progettazione, conduzione e collaudo** dei processi di trasformazione
- **Enti pubblici e organizzazioni** private
- **Istituti e centri** di ricerca
- **Istruzione**
- **Libera professione**

A dark, low-key photograph of a person's arm reaching into a library shelf to touch a book. The background is filled with rows of books, creating a sense of depth. A semi-transparent yellow hexagon is centered over the image, containing the text 'Scienze gastronomiche mediterranee' in a bold, white, sans-serif font.

**Scienze
gastronomiche
mediterranee**



**Scienze
gastronomiche
mediterranee**

3°
ANNO

2°
ANNO

1°
ANNO

- **Preparazione** degli alimenti
- **Conoscenza** e **percezione** del vino
- **Tracciabilità** e **difesa** delle derrate alimentari
- **Microbiologia** dei prodotti alimentari
- **Ispezione** degli alimenti
- **Igiene** e **sicurezza** degli alimenti
- **Alimenti** e corretta **alimentazione**



Scienze
gastronomiche
mediterranee

3° ANNO

2° ANNO

- **Laboratorio** di **gastronomia** mediterranea
- **Sociologia** della **comunicazione** in **enogastronomia**
- **Economia** e **marketing**
- **Organizzazione** aziendale **dell'impresa agrifood**
- **Legislazione** alimentare
- **Altra** attività **formativa**
- **A scelta**
- **Prova finale**



Scienze
gastronomiche
mediterranee



SBOCCHI
PROFESSIONALI

Scienze
gastronomiche
mediterranee

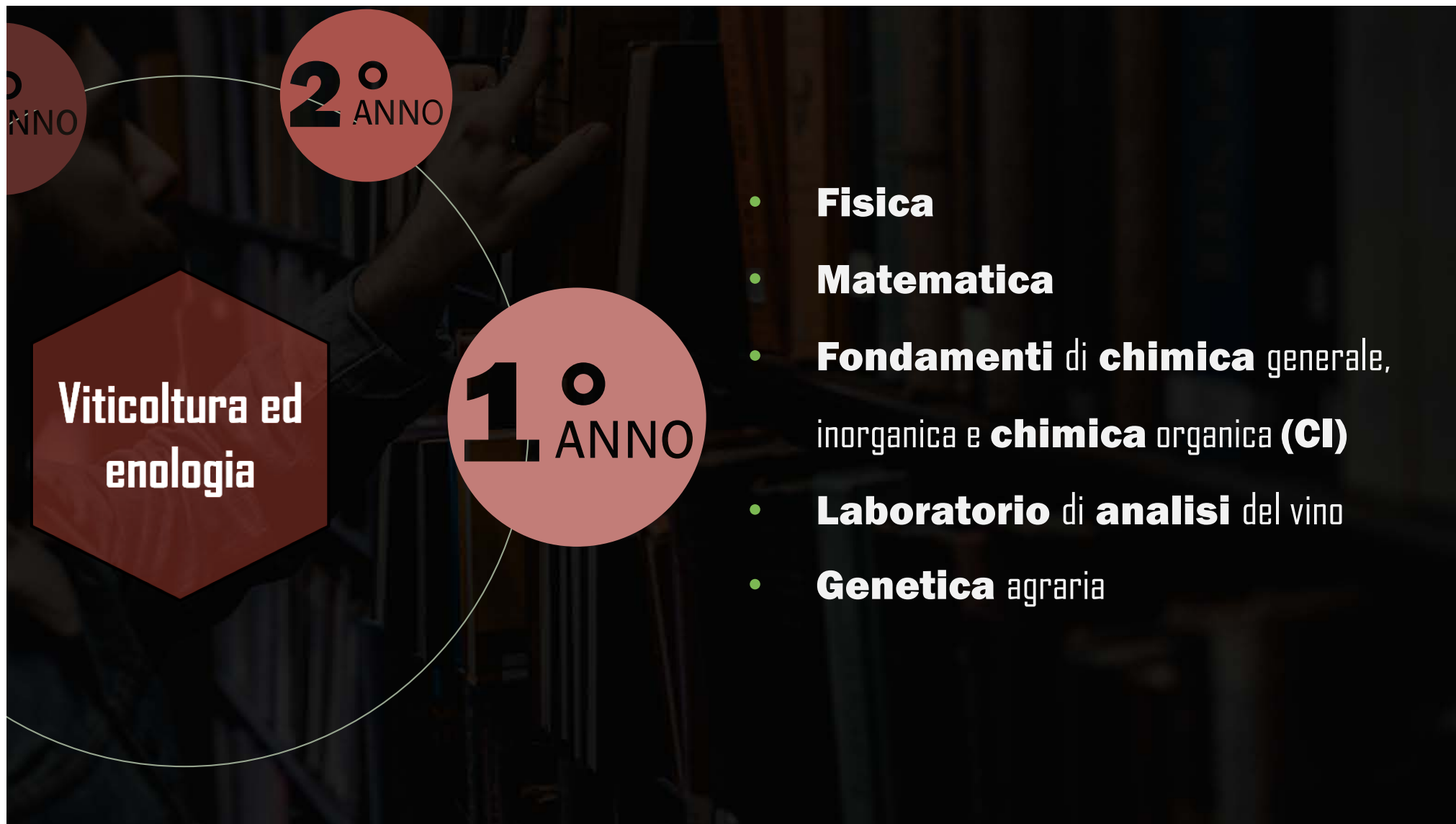
SBOCCHI PROFESSIONALI



- **Responsabile** della **ristorazione**, della **logistica** e dell'**approvvigionamento** in strutture pubbliche o private;
- **Ristorazione collettiva** (alberghi, villaggi, navi da crociera...);
- **Project manager presso** ristoranti, aziende di catering, aziende di produzioni tipiche;
- **Ruoli dirigenziali** in imprese del settore alimentare-gastronomico-ristorativo;
- **Critica** enogastronomica

The background image shows a person's arm and hand reaching into a library shelf to pick up a book. The scene is dimly lit, with the focus on the hand and the book. A semi-transparent, dark red hexagonal shape is overlaid on the center of the image, containing the text 'Viticoltura ed enologia' in a white, bold, sans-serif font.

Viticoltura ed enologia





Viticoltura ed enologia

1° ANNO

2° ANNO

3° ANNO

- **Economia** dell'impresa vitivinicola
- **Agronomia**
- **Viticoltura**
- **Fondamenti di Chimica**
- **Biochimica** agraria
- **Microbiologia** enologica
- **Enologia** | (CI)



Viticoltura ed enologia

3° ANNO

2° ANNO

1° ANNO

- **Marketing**
- **Impiantistica** Enologica e **Meccanica** Agraria
- **Patologia** ed **Entomologia** della vite **(CI)**
- **Enologia II**
- **Degustazione tecnica** del vino
- **Tirocini** formativi e di **orientamento**
- **A scelta**
- **Prova finale**



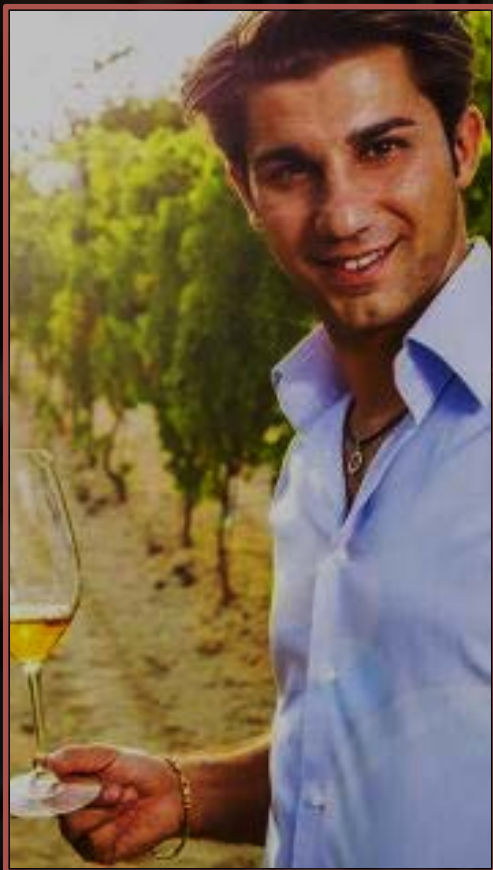
Viticoltura ed
enologia



SBOCCHI
PROFESSIONALI

Viticoltura ed
enologia

SBOCCHI PROFESSIONALI



- **Imprenditore** vitivinicolo
- **Enologo** consulente
- **Direttore/amministratore** di azienda vitivinicola
- **Responsabile** commerciale/marketing
- **Impiego presso** enti, consorzi, associazioni
- **Impiego presso** laboratori di analisi
- **Controllo sicurezza e qualità** degli alimenti

5 LAUREE MAGISTRALI

- Esami di profitto **obbligatoriosi**
- Esami **a scelta** dello studente
- Altre **attività** formative
- Prova finale **sperimentale**

Scienze e
tecnologie
agrarie

Scienze della
vigna e del vino

Scienze
forestali ed
ambientali

Biotecnologie
agroambientali
e alimentari

Scienze e
tecnologie
alimentari



PER
ACCEDERE



PER ACCEDERE

- Diploma di **Scuola Media Superiore**
- Adeguate conoscenze di **matematica** e **fisica** di base
- Doti di **logica**
- Capacità di **comprensione** del testo.



Verifica adeguate conoscenze

Scienze agrarie,
forestali e
ambientali

Non
SONO AD ACCESSO PROGRAMMATO

Tecnologie
alimentari

Test di valutazione (*a settembre e ottobre*) il cui esito negativo **non** preclude l'iscrizione **ma** costituisce **propedeuticità** per tutti gli esami del primo anno.

Verifica adeguate conoscenze

Scienze
gastronomiche
mediterranee

Viticoltura ed
enologia

Sono AD ACCESSO PROGRAMMATO
MAX 40

Test di selezione (*a settembre*) per formare le
graduatorie di ammissione.





IL SITO



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II - DIPARTIMENTO DI

AGRARIA



IT EN



HOME



ALBO UFFICIALE



RUBRICA

Cerca nel sito

CERCA

Lauree triennali

[DIPARTIMENTO DI AGRARIA](#) > [DIDATTICA](#) > [CORSI DI LAUREA](#)

HOME



IL DIPARTIMENTO



AVVISI



DIDATTICA ON-LINE
[NOVITA']



EVENTI



ORIENTAMENTO



DIDATTICA



ELENCO DEI CORSI DI LAUREA TRIENNALI

Scienze Agrarie, Forestali e Ambientali

Scienze Gastronomiche Mediterranee

Tecnologie Alimentari

Viticoltura ed Enologia



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II - DIPARTIMENTO DI
AGRARIA



IT EN

HOME ALBO UFFICIALE RUBRICA

Cerca nel sito

CERCA

ORIENTAMENTONLINE [NOVITA']

DIPARTIMENTO DI AGRARIA > ORIENTAMENTONLINE [NOVITA']

HOME

IL DIPARTIMENTO

AVVISI

EVENTI

ORIENTAMENTONLINE [NOVITA']

DIDATTICA

DIDATTICA ON-LINE [NOVITA']

POST LAUREA

ORIENTAMENTONLINE (NOVITA')



Orientamento
in ingresso

Orientamento
in itinere

Orientamento
in uscita