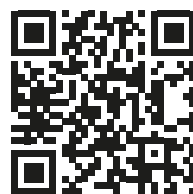




Iscrizione e Requisiti di Ammissione

Per essere immatricolati al Corso di Laurea occorre essere in possesso di un Diploma di scuola secondaria superiore di durata quinquennale, o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo secondo la normativa vigente.

SE VUOI OTTENERE ULTERIORI INFORMAZIONI VISITA LA PAGINA WEB DEDICATA
SCANSIONANDO IL QR CODE E CLICCANDO SUL MENÙ SCEGLI IL CORSO



<https://dafe.unibas.it/site/home.html>

COSA TI ASPETTA DOPO LA LAUREA

DOPO LA LAUREA POTRAI PERFEZIONARE E APPROFONDIRE LE TUE COMPETENZE ISCRIVENDOTI AI CORSI DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE E SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI DELL'**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA**.

MA SE DECIDESSI DI NON PROSEGUIRE GLI STUDI AVRAI GLI STRUMENTI
PER ENTRARE NEL MONDO DEL LAVORO.

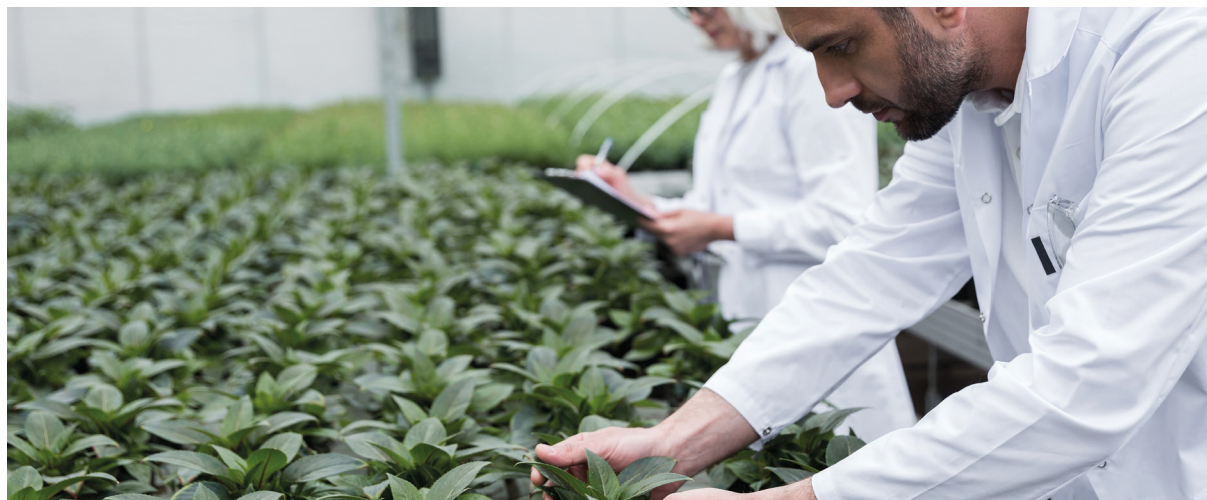


SISTEMI AGROALIMENTARI SOSTENIBILI:
CORSO DI LAUREA INTERCLASSE IN SCIENZE AGRARIE (L-25)
E TECNOLOGIE ALIMENTARI (L-26)

ALIMENTA IL FUTURO

**COMPETENZE CHE CRESCONO,
CONOSCENZA CHE GENERA VALORE**

NUOVA ATTIVAZIONE
sede di Matera – Campus di Via Lanera



SISTEMI AGROALIMENTARI SOSTENIBILI

Il corso di studi in breve

Il Corso di Laurea interclasse in Sistemi Agroalimentari Sostenibili (L-25/L-26), attivato presso l'Università degli Studi della Basilicata, sede di Matera, forma figure professionali capaci di comprendere, gestire e innovare i sistemi agroalimentari in uno scenario segnato da transizione ecologica, cambiamenti climatici, sicurezza alimentare, innovazione tecnologica e crescente competitività dei mercati. Il percorso si distingue per un approccio interdisciplinare e di filiera, ispirato alla prospettiva "Farm to Fork", che integra in modo coerente scienze agrarie, zootecniche, ambientali e alimentari.

Il piano formativo

Nel biennio comune lo studente costruisce una preparazione ampia e strutturata nelle discipline di base e caratterizzanti, sviluppando conoscenze in agronomia, produzioni vegetali e animali, chimica agraria, microbiologia, economia agroalimentare, difesa delle colture e tecnologie di trasformazione. Questa impostazione consente di leggere il sistema agroalimentare nella sua interezza, dalla produzione primaria alla trasformazione, fino alla qualità, sicurezza e valoriz-



zazione dei prodotti. Dal terzo anno il corso si articola in due percorsi curriculari distinti ma pienamente integrati. Il curriculum L-25 approfondisce le tecnologie agrarie e ambientali, con attenzione alla gestione sostenibile degli agroecosistemi, alle relazioni tra suolo, pianta e ambiente, alla difesa integrata, all'uso efficiente delle risorse, alla zootecnia e alla gestione tecnico-economica delle imprese. Il curriculum L-26 è focalizzato sulle tecnologie alimentari, sui processi di trasformazione e conservazione, sulla qualità e sicurezza degli alimenti e sulle analisi chimiche, fisiche, microbiologiche e sensoriali.

Gli sbocchi lavorativi

Il corso forma laureate e laureati con un profilo culturale e professionale flessibile, capaci di integrare conoscenze scientifiche, competenze tecniche e capacità di analisi per affrontare le sfide dell'innovazione e della sostenibilità. Gli sbocchi professionali comprendono aziende agricole e agroalimentari, industrie di trasformazione, enti pubblici e privati, laboratori, organismi di controllo e certificazione, società di consulenza e realtà impegnate nella tutela e valorizzazione delle filiere.

Il percorso contribuisce alla formazione di figure capaci di generare qualità, innovazione e sviluppo sostenibile per il territorio e offre inoltre una solida base per la prosecuzione degli studi e per l'accesso a professioni regolamentate di Dottore Agronomo, Dottore Forestale e Tecnologo Alimentare.