Corso di laurea triennale in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (Piacenza e Cremona)

PIANO DEGLI STUDI

Il numero in parentesi indica i crediti formativi universitari

I anno

- Biologia (4)
- Chimica generale ed inorganica (7)
- Chimica generale ed inorganica II (6)
- Chimica organica (7)
- Fisica (6)
- Matematica (6)
- Produzioni primarie:
  - Modulo Produzioni vegetali (5)
  - Modulo Produzioni animali (5)

II anno

- Biochimica (8)
- Biologia dei microrganismi (8)
- Chimica analitica (9)
- Difesa delle produzioni agro-alimentari:
  - Modulo Entomologia (4)
  - Modulo Patologia (4)
- Impianti dell'industria alimentare (operazioni unitarie) (10)
- Istituzioni di Economia con elementi di Statistica:
  - Modulo Istituzioni di Economia (6)
  - Modulo Statistica (4)
- Nutrizione umana (6)

III anno

- Analisi fisiche e chimiche dei prodotti alimentari (8)
- Economia agro-alimentare ed elementi di legislazione (9)
- Microbiologia ed igiene degli alimenti:
  - Modulo Microbiologia degli alimenti (6)
  - Modulo Igiene degli alimenti (4)
- Processi della tecnologia alimentare I (6)
- Processi della tecnologia alimentare II (6)
- Insegnamenti a scelta dello studente (18)

Il piano di studi riportato è completato da: Inglese (4), Informatica (3), Stage (7), Prova finale (4) e da tre Insegnamenti di Teologia

Per informazioni:

Università Cattolica del Sacro Cuore
Sede di Piacenza e Cremona
Via Emilia Parmense, 84 - 29122 Piacenza
Via Milano, 24 - 26100 Cremona
www.unicatt.it/agraria

Piacenza - Servizio Orientamento: 0523/599372-186
servizio.orientamento-pc@unicatt.it
Orari al pubblico: dal lunedì al venerdì ore 9.00 - 13.00
pomeriggio su appuntamento

Cremona - Ufficio Tutori: 0372/499101
tutori-cr@unicatt.it
Orari al pubblico: dal lunedì al venerdì ore 8.30 - 12.30
pomeriggio su appuntamento

Questa pubblicazione ha finalità orientative: le informazioni riportate potranno subire integrazioni o modifiche

UNIVERSITÀ CATTOLICA

AGRARIA

Anno Accademico 2009-2010
Sede di Piacenza-Cremona

www.unicatt.it/agraria

Lauree Triennali

La Facoltà di Agraria

La Facoltà di Agraria della Cattolica nasce a Piacenza 56 anni fa. Grazie al lavoro di ricerca, all'attività di formazione prestata e alle posizioni di rilievo ricoperte dai propri docenti e laureati in questo mezzo secolo di vita, la Facoltà di Agraria di Piacenza e Cremona vanta oggi un prestigio che travalica i confini nazionali e che la rende interlocutrice privilegiata per molti temi di grande attualità.
Il campus d'eccellenza in cui è inserita, le consente di accogliere circa 150 nuovi iscritti ogni anno, dove le moderne strutture per la didattica (aule, laboratori, biblioteca, ecc.), per l'accoglienza (collegi e mensa) e per il tempo libero (centro polisportivo, spazi ricreativi, ecc.) sono concentrate in un unico luogo, a 10 minuti dal centro storico.

Elementi caratterizzanti la Facoltà di Agraria sono:

- ottimale **rapporto numerico** tra docenti e studenti;
- promozione del **contatto diretto e costante con professori e ricercatori,** indispensabile per acquisire conoscenze tecnico-scientifiche, apprendere il linguaggio specialistico e sviluppare capacità logiche, di ragionamento e competenze pratico-applicative, indispensabili per tutte le professioni che il laureato andrà a svolgere;
- moderni ed attrezzati **laboratori,** veri e propri strumenti di apprendimento sul campo, a disposizione dei suoi studenti e laureandi;
- presenza dei **tutor** (neolaureati o ricercatori) che, accompagnando lo studente nelle varie tappe della vita universitaria, gli permettono di superare le eventuali difficoltà per vivere al meglio la formazione umana e professionale che l'università è chiamata a trasmettere;
- possibilità di svolgere **stage in azienda** durante e dopo la conclusione degli studi, sviluppando preziosi contatti col mondo del lavoro.
- non manca infine una spiccata attenzione agli **aspetti etico-morali** della formazione, per dare un giusto significato alle conoscenze tecnico-scientifiche.

L'**offerta formativa** della Facoltà si articola su cinque anni distinti in lauree (primi tre anni) e lauree magistrali (biennio successivo). Qui si riporta l'offerta formativa dei primi tre anni. Per conseguire la laurea occorre maturare 180 crediti formativi universitari.

Il corso di laurea in **Scienze e tecnologie Agrarie, articolato in due curricula (Scienze e tecnologie agrarie; Viticoltura ed enologia)**, forma una figura professionale con adeguate conoscenze tecniche nei settori delle produzioni vegetali e animali e capace di gestire, impiegando le più moderne tecnologie, un'agricoltura che sia rispettosa dell'ambiente, produca alimenti sicuri per il consu-matore e mantenga tanto la produttività dei suoli e degli animali, quanto la redditività delle imprese agrarie.
Nel curriculum in Scienze e tecnologie agrarie sono fornite solide conoscenze di base e di metodo, così da consentire la prosecuzione degli studi nelle lauree magistrali, ma altresì quello di assicurare diversi tipi di professionalità. L'obiettivo specifico del curriculum in Viticoltura ed enologia è di preparare laureati con competenze specifiche nel settore della viticoltura e dell'enologia abilitando alla professione di Enologo in Italia e in Europa.
Il corso di laurea in **Scienze e tecnologie alimentari** forma una figura professionale con adeguate conoscenze e capacità che garantiscano una visione completa delle attività produttive di alimenti e bevande, dalla produzione al consumo.
Il Laureato in Scienze e tecnologie alimentari ricopre funzioni di gestione e controllo nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande.
Obiettivo generale delle sue funzioni professionali è il miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso qualitativo, nutrizionale ed economico, garantendo la sostenibilità e la eco-compatibilità delle attività agro-industriali e recependo le innovazioni nelle attività specifiche.

Corso di laurea triennale in SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE Curriculum Scienze e tecnologie agrarie (Piacenza)

PIANO DEGLI STUDI

Il numero in parentesi indica i crediti formativi universitari

I anno

- Biologia e morfofisiologia animale:
  - Modulo Biologia (4)
  - Modulo Anatomia e fisiologia degli animali domestici (6)
- Botanica generale e sistematica (10)
- Chimica generale ed inorganica (7)
- Chimica organica (7)
- Fisica (6)
- Matematica (6)

II anno

- Biochimica (8)
- Biologia dei microrganismi (8)
- Chimica del suolo (6)
- Costruzioni rurali con complementi di Ingegneria agraria (10)
- Genetica agraria (8)
- Istituzioni di Economia con elementi di Statistica:
  - Modulo Istituzioni di economia (6)
  - Modulo Statistica (4)
- Nutrizione e alimentazione animale (7)

III anno

- Agronomia:
  - Modulo Principi di Agronomia (4)
  - Modulo Complementi di Agronomia (4)
- Coltivazioni erbacee (8)
- Economia e politica agraria con elementi di Estimo (9)
- Entomologia agraria (7)
- Patologia Vegetale (7)
- Zootecnica (8)
- Insegnamenti a scelta dello studente (12)

Il piano di studi riportato è completato da: Inglese (4), Informatica (3), Stage (7), Prova finale (4) e da tre Insegnamenti di Teologia

Corso di laurea triennale in SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE Curriculum Viticoltura ed enologia (Piacenza)

PIANO DEGLI STUDI

Il numero in parentesi indica i crediti formativi universitari

I anno

- Biologia (4)
- Botanica generale e sistematica (10)
- Chimica generale ed inorganica (7)
- Chimica organica (7)
- Fisica (6)
- Matematica (6)

II anno

- Biochimica (8)
- Biologia dei microrganismi (8)
- Chimica del suolo (6)
- Enologia I:
  - Modulo Composizione del vino (8)
  - Modulo Controllo qualità (6)
- Impianti dell'industria alimentare (operazioni unitarie e impatto ambientale) (8)
- Istituzioni di Economia con elementi di statistica:
  - Modulo Istituzioni di economia (6)
  - Modulo Statistica (4)
- Viticoltura I:
  - Modulo Morfologia e Fisiologia (5)
  - Modulo Ampelografia e miglioramento (5)

III anno

- Agronomia generale ed agro-sistemi viticoli:
  - Modulo Principi di agronomia (4)
  - Modulo Agro-sistemi viticoli (4)
- Difesa della vite:
  - Modulo Entomologia (5)
  - Modulo Patologia (5)
- Enologia II - (fondamenti e controllo dei processi fermentativi) (8)
- Marketing agroalimentare (6)
- Tecnologia enologica (8)
- Viticoltura II - Tecniche colturali e meccanizzazione (6)
- Insegnamenti a scelta dello studente (12)

Il piano di studi riportato è completato da: Inglese (4), Informatica (3), Stage (7), Prova finale (4) e da tre Insegnamenti di Teologia