

LE MINI GUIDE



AGRARIA



Il tuo futuro.

Università della Campania Luigi Vanvitelli

Iscriviti
ai nostri
Corsi
di Laurea

Corso di Laurea Triennale / 3 anni

Scienze Agrarie e Forestali

Titolo congiunto di Laurea con
l'Università degli Studi di Napoli "Federico II"



Università
degli Studi
della Campania
Luigi Vanvitelli

Dipartimento di
Scienze e Tecnologie
Ambientali Biologiche e
Farmaceutiche

www.distabif.unicampania.it
www.unicampania.it



L'EDITORIALE

di **Mariano Berriola**

Direttore Corriere dell'Università, CorriereUniv.it



SCEGLIERE UN LAVORO, UNA PROFESSIONE CHE SI AMA, SIGNIFICA PIÙ BENESSERE PSICO-FISICO

Cari ragazzi,

anche quest'anno abbiamo lavorato alle guide di orientamento per la scelta degli studi all'indomani dell'esame di maturità. Ne abbiamo preparate ben 27 per cercare di dare spazio ad ogni area, così da intercettare tutti i percorsi possibili: da Economia a Medicina, da Moda a Design, da Ingegneria a Psicologia, per citarne alcune.

Nelle pagine di orientamento delle guide vi invitiamo, come facciamo sempre, a leggere ed elaborare le informazioni e i consigli del caso, per arrivare ad una scelta "autonoma e consapevole".

Ecco, credo siano proprio queste le parole chiave da tenere a mente quando stiamo per prendere una decisione, e non soltanto in tema di studi e di università.

Troppo spesso il potere di prendere delle decisioni lo cediamo all'esterno, subendo le pressioni e le richieste di chi ci sta intorno. È molto importante il confronto con i genitori, con la famiglia, con i docenti e con i propri amici, ma non cadete nell'errore di affidare ad altri quella che è una scelta che riguarda solo voi e la vostra vita.

Tocca prendersi la propria responsabilità ed evitare scelte affrettate, superficiali o peggio ancora condizionate.

Dico questo perché i dati sugli abbandoni universitari al primo anno non sono così incoraggianti e ancor più quello che emerge dal numero di studenti che arrivano in fondo a conseguire un titolo di laurea: una percentuale ancora molto bassa nel nostro Paese.

Nelle guide trovate tante interviste a studenti, docenti e professionisti, che raccontano la loro esperienza; un prezioso contributo per darvi un'idea di quel che vi potete aspettare in termini di materie di studio, di sbocchi lavorativi o professionali, da quel determinato corso.

Il mio consiglio prima di scegliere qualunque corso di laurea e relativo ateneo, è quello di fare tantissime interviste alle persone che vivono quelle facoltà, quel mondo, quelle professioni. Solo così capirete se fa per voi, se risponde alle vostre aspettative, ai vostri desideri, alle vostre ambizioni.

Cito sempre il dato di medicina: sapete quanti ragazzi e ragazze abbandonano la Facoltà dopo qualche anno? Sono in tanti, moltissimi, quegli stessi che avevano studiato e preparato il difficile test di ingresso, ma che poi si erano

“ Nelle pagine di orientamento delle guide vi invitiamo ad una scelta **“autonoma e consapevole”**. ”

LE **MINI** GUIDE

resi conto di non aver fatto la scelta giusta soltanto una volta iniziato il tirocinio, e toccato con mano la realtà, se vogliamo, a tratti dura di quel mondo.

Mi chiedo, non sarebbe stato più opportuno andare in giro fra ospedali e strutture sanitarie, prima di iscriversi alla Facoltà? Ecco questo è quello che vi invito a fare: andate in giro a capire cosa fa l'ingegnere, l'architetto, il chirurgo, il giornalista, l'astronauta, e poi se sognate di fare quella vita, quella carriera, vi scegliete il corso di studi che più vi può spingere verso la realizzazione dei vostri sogni.

Del resto, scegliere un lavoro, una professione che si ama, per la quale si nutre interesse, curiosità e passione, equivale a fare una vita di maggior soddisfazione, di maggior benessere psico-fisico.

Le dirette sulla scelta dell'università

Al giornale (Corriereuniv.it) stiamo preparando delle dirette sull'orientamento e la transizione scuola, università, lavoro. Credo possano essere di vostro interesse sia per quanti vogliono scegliere l'università, sia per quelli che stanno pensando di cercare da subito un lavoro.

Parleremo del fatto che da qui al 2030 ci sarà una radicale trasformazione del mondo del lavoro: alcune professioni o mestieri si trasformeranno, altri verranno fuori come nuovi. La spinta tecnologica, l'intelligenza artificiale, l'economia circolare, la sensibilità ai temi dell'ambiente, della sostenibilità, imporranno radicali cambiamenti nei lavori e nelle aziende. È opportuno per voi capire in che direzione va questo cambiamento, così da prepararvi alle future richieste di competenze e di conoscenze da parte delle aziende e delle Istituzioni. Oggi, queste competenze vanno apprese ed allenate costantemente. Sono importanti quanto i titoli di studio e il talento naturale delle persone. Vengono chiamate soft skills o competenze trasversali, le trovate riportate all'interno delle guide, dategli uno sguardo, sono molto importanti.

Vi lascio alla vostra lettura non prima di avervi augurato un bellissimo esame di maturità, ed una scelta, qualunque essa sia, che vi possa dare la serenità e le soddisfazioni che meritate.

In bocca al lupo!

direttore@corriereuniv.it

SOMMARIO

2 L'EDITORIALE

4 UNIVERSIMONDO

14 I PASSI DELLA SCELTA

16 FOCUS ON

OBIETTIVI FORMATIVI

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

DOVE SI STUDIA

24 PARLA LA STUDENTESSA

25 PARLA IL DOCENTE

27 LE PROFESSIONI

30 LE 8 SKILLS CHIAVE

DIRETTORE RESPONSABILE

Mariano Berriola

direttore@corriereuniv.it

CONTENUTI DI ORIENTAMENTO

A cura di Italia Education

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

Camilla Appelius, Amanda Coccetti, Maria Diaco, Marco Vesperini

GRAFICA E IMPAGINAZIONE

A cura di Camilla Schiavone

EDIZIONE 2024

Tutti i diritti sono riservati. È vietata la riproduzione e l'utilizzo, anche parziale, dei contenuti inseriti nel presente prodotto senza espressa autorizzazione dell'editore.



UNIVERSIMONDO

LA GUIDA PER LO STUDENTE

ATENEI DIPARTIMENTI E SCUOLE

Ateneo

Ente d'istruzione terziaria al quale è possibile accedere al termine della scuola secondaria di secondo grado. Si tratta di Università, Accademie, Conservatori.

Dipartimento di studi

Definizione del comparto strutturato al quale afferiscono i corsi di studi universitari. Il termine facoltà è ormai in estinzione, viene per lo più sostituito dall'accezione Dipartimento che può afferire ad una scuola o a un'area.

Scuole

In relazione al singolo statuto d'Ateneo si possono costituire le Scuole che coordinano le attività didattiche esercitate nei corsi di laurea, nei corsi di laurea magistrale, nelle scuole.



ATTENZIONE!

Le scuole, intese come aree, non vanno confuse con le Scuole Superiori Universitarie la cui offerta formativa, a seconda dello statuto, può essere integrativa ai corsi di laurea ordinaria, o rivolta alla didattica post laurea triennale, didattica dottorale e didattica post-dottorale.



CORSI DI LAUREA

Classe di laurea

S'intende una macro area all'interno della quale si raggruppano corsi di studio del medesimo livello e ambito disciplinare che presentano gli stessi obiettivi formativi qualificanti e le stesse attività formative caratterizzanti. Dunque, la classe di laurea è un contenitore dei corsi di studio con il medesimo valore legale, gli stessi obiettivi formativi, ma indirizzi diversi.

La tipologia di indirizzo determina il fatto che all'interno di una classe possano afferire diversi corsi di laurea.

CFU (Credito formativo universitario)

Il credito è un'unità di misura che attesta il lavoro in termini di apprendimento richiesto ed equivale in media a 25 ore di studio.

il conseguimento del titolo universitario. Ogni livello e tipologia di laurea prevede il raggiungimento di un determinato numero di crediti formativi.

Voto d'esame

Si considera superato un esame quando si consegue un voto calcolato in trentesimi.

Si va da un minimo di 18 ad un massimo di 30 crediti con lode.



ATTENZIONE!

Il numero dei crediti corrispondenti all'esame superato non ha nessun legame con il voto dell'esame.

Corso di laurea primo livello (L)

Il corso di laurea triennale offre una solida preparazione di base. Il titolo d'accesso è il diploma quinquennale di scuola secondaria di secondo grado.

I regolamenti universitari definiscono i requisiti di accesso e ne determinano, laddove risulti necessario, gli strumenti di verifica ed eventuali attività formative propedeutiche.

Al termine dei tre anni viene rilasciato il titolo universitario di primo livello a fronte di una discussione della tesi finale.

Prevede il raggiungimento di 180 crediti.

Corso di Laurea magistrale a ciclo unico (LMU)

Percorso che si intraprende a conclusione del ciclo di studi di istruzione secondaria di II grado.

Si tratta di percorsi unitari che hanno una durata complessiva di 5 o 6 anni non suddivisa in livelli.

Prevede il raggiungimento di 300 crediti (Architettura; Chimica e tecnologia farmaceutiche, Farmacia, Giurisprudenza, Medicina Veterinaria, Ingegneria Wedile-architettura; Scienze della formazione primaria) e 360 crediti (Medicina e Chirurgia).

Corso di Laurea magistrale o di secondo livello (LM)

Il corso di laurea biennale offre una maggiore specializzazione formativo-professionale.

A conclusione dei due anni previsti viene rilasciato il titolo accademico di Laurea Magistrale a fronte di una discussione della tesi finale.

Questo percorso ha la finalità di arricchire la formazione degli studenti e studentesse al fine d'indirizzarsi verso attività professionali di elevata qualificazione.

Si devono raggiungere 120 crediti.

Titolo di ammissione: laurea triennale di primo livello.





LUMSA
UNIVERSITÀ

WWW.LUMSA.IT



OPEN DAY

ROMA

13 Luglio 2024 – ore 9.30

PALERMO

13 Luglio 2024 – ore 9.30

7 Settembre 2024 – ore 9.30

REGISTRATI SU WWW.LUMSA.IT

ATENEEO

ATENEEO CHE VAI, CORSO CHE TROVI

Data la multidisciplinarietà di determinati corsi di studi, vi segnaliamo la possibilità di ritrovarli all'interno di Dipartimenti diversi in relazione all'ateneo d'appartenenza. Alcuni esempi:



Servizio Sociale

Scienze Umanistiche, Scienze Politiche, Scienze della Formazione, Economia, Giurisprudenza.

Scienze del Turismo

Scienze Umanistiche, Scienze Politiche, Economia, Sociologia, Scienze della Formazione, Lingue e Letterature straniere.

Scienze Motorie

Medicina e Chirurgia, Scienze della Formazione o Scienze del Benessere.

Psicologia

Medicina e Chirurgia, Scienze della Formazione, Scienze Umanistiche.

Scienze Politiche

Giurisprudenza, Economia, Scienze Politiche.

Scienze della Comunicazione

Scienze Umanistiche, Scienze della Formazione, Scienze Politiche.



MODALITÀ DI ACCESSO

TEST VINCOLANTI E NON VINCOLANTI

ACCESSO AI CORSI

Verifica delle conoscenze non vincolante ai fini dell'immatricolazione

Alcuni corsi di laurea prevedono un test di valutazione delle conoscenze dello studente, che non ne vincola l'iscrizione ma che può prevedere degli Obblighi Formativi Aggiuntivi, i cosiddetti OFA, da integrare nel corso del primo anno di studi.

Accesso ai corsi a numero programmato a livello nazionale

L'ammissione ai corsi a numero programmato avviene in seguito al superamento di un test, in date stabilite a livello nazionale, predisposto dal Ministero dell'Università e Ricerca (MUR) o dai singoli atenei.

Per i seguenti corsi di laurea le prove di accesso sono predisposte dal Mur

- » Medicina e chirurgia
- » Odontoiatria e protesi dentaria
- » Medicina e chirurgia in inglese
- » Medicina veterinaria
- » Architettura



Il test per l'ammissione ai Corsi di Laurea in Medicina e Odontoiatria e Veterinaria per l'a.a 2024-25 si svolgerà in modo simile al test del 2022.

Il test si svolge in due sessioni distinte:

Il test per i Corsi di Laurea Magistrale a ciclo unico in Medicina e Chirurgia e in Odontoiatria e protesi dentaria erogati in lingua italiana si svolgerà in due date:

- » martedì 28 maggio 2024
- » martedì 30 luglio 2024

La prova, invece, Corsi di Laurea Magistrale a ciclo unico in Medicina Veterinaria si svolgerà:

- » mercoledì 29 maggio 2024
- » mercoledì 31 luglio 2024

Test Medicina e Odontoiatria 2024

Il test è unico e di contenuto identico in tutte le sedi in cui si effettua per ciascuna delle due date.

Il test sarà cartaceo, composto da 60 domande a risposta multipla da svolgere in 100 minuti.

Test Veterinaria 2024

Il test è unico e di contenuto identico in tutte le sedi in cui si effettua per ciascuna delle due date.

Il test sarà cartaceo, composto da 60 domande a risposta multipla da svolgere in 100 minuti.

Test di ammissione alle Professioni Sanitarie e IMAT (International Medical Admission Test): le date non sono ancora disponibili.

Accesso a numero programmato a livello locale

Si tratta di un accesso vincolante ai fini dell'immatricolazione che viene stabilito a livello locale. Pertanto può variare da ateneo ad ateneo, con conseguenti diverse date delle prove di accesso.

Test di ammissione di Architettura

La data del test architettura 2024 verrà fissata da ciascuna università in autonomia, purché sia entro il 30 settembre. Ciascun ateneo gestisce autonomamente la prova d'ingresso secondo le indicazioni riportate nel bando del Ministero. La prova è composta da 50 domande da completare in 100 minuti.

Bando di ammissione la Bibbia di ogni futura matricola

Ogni corso di laurea ha un bando che esplicita in modo esaustivo:

- » Tipologia di accesso
- » Eventuali materie da studiare per il test di immatricolazione
- » Tempi di iscrizione
- » Referente per chiedere informazioni

Non siate timidi nel rivolgervi al referente del corso di laurea, chiedete le informazioni di cui avete bisogno e, perché no, condividete eventuali dubbi non ancora sciolti.

Accesso Cisia

Molti dipartimenti di Ingegneria, Economia e Scienze, hanno pensato di rendere omogeneo il test d'ingresso per la verifica delle conoscenze e il test a numero programmato a livello locale con lo scopo di far rientrare il punteggio in una graduatoria comune. Le università interessate a questo progetto hanno fondato il Consorzio Interuniversitario dei Sistemi Integrati per l'Accesso (CISIA).

Per i corsi di laurea ad accesso programmato di solito occorre svolgere il test necessariamente nella sede in cui ci si vuole iscrivere in via cartacea. Per le prove non selettive è possibile svolgere il test anche on-line tramite il così detto TOLC* presso i Dipartimenti del consorzio CISIA. Il TOLC erogato con modalità telematiche si svolge in diverse sessioni. Di solito da marzo a settembre. Per maggiori informazioni visitare il sito www.cisiaonline.it.



ATTENZIONE!

Leggere sempre per ogni corso di laurea il bando di ammissione.



Yif
Young
International
Forum

Orientamento | Università | Lavoro | Estero | Fare impresa

9/11 OTTOBRE
2024

R O M A

XVI edizione

www.younginternationalforum.com

PIANO DI STUDI

ESAMI, TIROCINIO, TESI...

DURANTE GLI STUDI

Piano di studi

Ogni corso di laurea ha un piano di studio, composto da esami obbligatori, opzionali e a libera scelta.

Il piano di studi è un documento ufficiale che attesta l'insieme degli esami e i crediti corrispondenti di un corso di laurea.

Ed è costituito da:

- » Esami obbligatori
- » Esami opzionali (lo studente può scegliere tra più esami proposti)
- » Esami a scelta libera dello studente
- » Idoneità (informatiche, linguistiche..)

Il Piano di Studi deve essere consegnato alla Segreteria Didattica di Dipartimento.

Sono dichiarati validi solo gli esami contenuti in tale documento.

Sessioni d'esame

Si tratta di periodi di tempo durante i quali vengono stabiliti gli appelli, ossia le date per sostenere gli esami. In genere le sessioni annuali sono tre: invernale, estiva e autunnale; la variabilità è a discrezione sempre dei singoli Atenei.

Tirocinio curriculare

Durante il periodo universitario si può svolgere il tirocinio, un'esperienza formativa che lo studente o la studentessa fa presso un ente convenzionato con l'università per entrare in contatto con il mondo del lavoro. Il tirocinio previsto nel piano di studi corrisponde ad un determinato numero di CFU.

Non rappresenta un rapporto di lavoro.

Tesi di laurea

Si tratta di un elaborato finale su un argomento deciso dallo studente e dalla studentessa in accordo con il/la docente scelta/o come relatore/relatrice. La stesura, nel pieno rispetto delle linee guida del/della docente, deve dimostrare l'autonomia del/della discente



all'interno della disciplina pre-scelta. È l'ultimo passo del percorso di laurea. Il punteggio della tesi viene stabilito dalla Commissione di laurea.

Voto finale

Il voto di laurea è espresso in 110 con eventuale lode.

Il punteggio finale si calcola moltiplicando per 110 la media ponderata degli esami e dividendo per 30.

La Commissione di Laurea parte da suddetto risultato, per assegnare il voto di laurea.

Titoli congiunti

Alcuni percorsi di studio prevedono il rilascio finale del titolo congiunto (joint degree) e del titolo doppio o multiplo (double/multiple degree). Entrambi sono possibili esiti di un corso di studio integrato, ossia di un percorso che prevede un curriculum progettato in comune tra due o più università, previo accordo.

Il double/multiple degree include, al termine del corso di studio, il rilascio del titolo dell'università di appartenenza e al contempo l'assegnazione del titolo da parte delle università partner.

Mentre il joint degree consiste nell'ottenimento di un unico titolo riconosciuto e validato da tutte le istituzioni che hanno promosso il percorso di studi congiunto.

Diploma supplement o supplemento di diploma

Il diploma supplement è un documento integrativo che gli studenti e le studentesse al termine del percorso di studi universitari devono richiedere alla segreteria. Fa parte degli strumenti del pacchetto Europass finalizzati a favorire il riconoscimento professionale e universitario a livello comunitario.



ATTENZIONE!

Si dovrebbe chiedere anche al termine della scuola secondaria di secondo grado.

ERASMUS+

UN'OPPORTUNITÀ PER LO STUDENTE

Il nome s'ispira a quello del teologo e filosofo olandese Erasmo da Rotterdam che viaggiò in tutto il continente europeo per conoscere le singole culture e realizzare una comunità dei popoli in cui la diversità fosse un valore aggiunto e non motivo di divisione e contrasto.

IL PROGETTO ERASMUS

Erasmus

Il progetto Erasmus (European Region Action Scheme for the Mobility of University Student), nato nel 1987, consente agli studenti e alle studentesse che frequentano l'università di proseguire il percorso di studi fuori dai confini nazionali per un periodo variabile dai 3 ai 12 mesi. Si tratta di una vera e propria opportunità di crescita personale, attraverso un'esperienza formativa che permette il confronto con culture e tradizioni diverse.

Sul bando dell'università sono specificate le indicazioni per i requisiti d'accesso e la presentazione dei documenti nel rispetto dei termini stabiliti dal regolamento. Prima di partire va firmato un accordo (**Erasmus agreement**) fra l'università d'appartenenza e l'ateneo di destinazione. Un accordo, dunque, che stabilisce i diritti e doveri delle parti. Infine viene rilasciata una carta dello studente Erasmus+ che definisce i diritti e doveri dello studente e della studentessa durante la permanenza all'estero.

Erasmus +, non solo studio

Il programma Erasmus+ prevede i tirocini (esperienza lavorativa, apprendistato, ecc.) all'estero per gli studenti e le studentesse iscritti/e a un corso di laurea triennale. In questo modo si ha la possibilità di sviluppare competenze linguistiche, interculturali in una dinamica lavorativa, così come le competenze di imprenditoria in senso lato.



Erasmus da Rotterdam, in latino Desiderius Erasmus Roterodamus, è stato un presbitero, teologo, umanista filosofo e saggista olandese.



ATTENZIONE!

Di seguito l'elenco dei requisiti comuni richiesti da tutti gli Atenei:

- » **Essere regolarmente iscritti** per tutta la durata dell'Erasmus a un corso di laurea triennale/magistrale, dottorato di ricerca o specializzazione
- » **Aver completato il primo anno** di università
- » **Essere in regola** con il pagamento delle tasse universitarie
- » Per la graduatoria vengono considerati i **crediti acquisiti**
- » Per la graduatoria viene presa in esame la **media dei voti** di tutti gli esami
- » Per la graduatoria ha un'importanza decisiva anche la **motivazione**
- » **Non avere la residenza** presso il Paese prescelto
- » **Non aver superato il numero massimo di mesi di mobilità** consentito dal programma Erasmus
- » **Non avere un'altra borsa di studio** finanziata dall'Unione Europea

COME INFORMARSI ONLINE

Ogni Ateneo costruisce un sito con una propria struttura grafica, quindi sarebbe auspicabile individuare subito le voci essenziali per la ricerca che naturalmente possono variare: dipartimento, scuola, facoltà, offerta formativa, didattica, corsi di laurea triennale, corsi di laurea magistrale a ciclo unico.

Di certo una denominazione chiave è piano di studi dove è possibile rinvenire nel dettaglio tutti gli esami. Importante è anche soffermarsi sugli obiettivi professionali dei singoli corsi che focalizzano l'attenzione sul mondo del lavoro.

Per ricevere maggiori dettagli si possono prendere contatti con la segreteria didattica, con i professori responsabili dei corsi e con gli orientatori presenti in ogni ateneo.

Infine, per una maggiore comprensione sarà utile consultare riviste e siti specializzati per entrare nel campo formativo-professionale d'interesse.



ATTENZIONE!

È un diritto usufruire di tutti i servizi che l'università mette a disposizione per offrire informazioni chiare ed esaustive.

Inoltre non tutti sanno che le lezioni universitarie sono aperte e quindi potrebbe essere interessante seguirne alcune per essere maggiormente consapevoli di quello che si andrà a studiare.



I PASSI DELLA SCELTA

CHI VOGLIO DIVENTARE?

Scelgo io.

Nel senso che ognuno deve decidere il proprio percorso in autonomia, con senso critico e con spirito di responsabilità.

Infine, scelgo io in quanto la scelta d'orizzonte tocca anche la sfera personale, implica inevitabilmente la domanda esistenziale: chi voglio diventare?

PRIMO PASSO

Uno sguardo attraverso se stessi

Quando ci si appresta alla scelta post diploma si dà l'avvio ad un processo ricco e articolato che comporta un'indagine ben strutturata di sé.

L'autoconoscenza non si risolve in un atto spontaneo ed istintivo, bensì in un percorso articolato che si dipana nel tempo.

Il primo passo da compiere è dunque comprendere i propri desideri, le proprie ambizioni, le proprie necessità. Si tratta di avere finalmente consapevolezza di attitudini, capacità, passioni ed aspirazioni, imparando ad ascoltare suggestioni ed intuizioni.

Una pratica da esercitare nel proprio percorso di scelta è l'individuazione dei punti di forza posseduti e di quelli da rafforzare in vista di una professione. Che cosa so fare? Cosa mi piace fare?

Guardare alla propria vita quotidiana offre materiale utile a capire quale ambito di studi e di lavoro potrebbe davvero essere la meta da perseguire. Durante l'adolescenza si sommano diverse esperienze che possono fare da ponte verso il mondo del lavoro (sport, volontariato, passioni artistiche...).

Ancora, determinante per la scelta è riconoscere i propri valori. I valori hanno valore, costituiscono ciò che è davvero importante per una persona; valori come la giustizia, la famiglia, l'amicizia sono un'autentica base di costruzione del profilo formativo-professionale.



ATTENZIONE!

Impariamo a distinguere ciò che realmente ci piace e ci appassiona dai "fuochi di paglia". Ve ne accorgete dal perdurare di questi interessi o dal loro svanire in fretta.

SECONDO PASSO

Informazione

La riflessione sul da farsi dopo la maturità rappresenta un momento di confronto tra le proprie aspirazioni, i propri sogni e quello che il mondo realmente propone come offerta formativa e sbocco occupazionale.

Essenziale diviene, l'osservazione, la lettura di guide, di siti, di riviste, insomma ogni elemento di conoscenza e di esperienza è un tassello in più per elaborare il proprio progetto.

Tuttavia, la ricerca e la raccolta di informazioni per intraprendere un percorso è un lavoro che richiede tempo, impegno e soprattutto metodo. Senza dubbio internet ha prodotto un sovraccarico di informazioni: le fake news virtuali sono virali!



La “sindrome da iper informazione” può colpire tutti assumendo diverse forme: ad esempio può capitare di accogliere più dati di quanti se ne possano gestire, oppure ci si può perdere a cercare notizie non direttamente funzionali all'obiettivo preposto.

La gestione della proliferazione di notizie e false notizie è fondamentale.

Dunque, si tratta di nuovo di saper scegliere: le fonti, i dati, l'utilità della notizia per l'obiettivo che si vuole raggiungere.



ATTENZIONE!

Le tematiche parallele, le false notizie, i pregiudizi sono sempre in agguato! È bene difendersi con determinazione, concentrazione e giudizio critico, tutti validi dispositivi di sicurezza!

TERZO PASSO

Confronto

La scelta post diploma è un atto da compiere in autonomia. Eppure, una conversazione mirata con professionisti, esperti, docenti può certamente risultare determinante per sciogliere dubbi e perplessità.

Ad esempio i raccontidi chi ha già fatto un certo percorso sono estremamente utili, possono, cioè, essere impiegati per comprendere a pieno una professione e il corso di studi corrispondente. Si sa, le cose immaginate sono spesso legate a idealizzazioni e a stereotipi, non sempre in linea con la realtà dei fatti.



ATTENZIONE!

Ispiratori principali delle scelte dei ragazzi sono i genitori, la famiglia. È indubbio che sia utile un confronto con loro, è ancora più importante, però, che non se ne subiscano i condizionamenti.

QUARTO PASSO

Diario di Bordo

Un buon orientamento, dunque, chiarifica la rotta! Pertanto, come capitani di ventura, sarebbe opportuno tenere un diario di bordo dove appuntare caratteristiche e peculiarità personali, interessi, passioni, competenze, insomma quanto ci appartiene e ci contraddistingue come individui.

Inoltre, nel taccuino andrebbero segnalati anche i dati raccolti dal confronto con parenti, amici, esperti e docenti. Insomma, nel file del futuro va inserito quanto collezionato passo dopo passo.

In ultimo, non meno importante, l'invito è quello di elencare tutte le informazioni ricavate da un'attenta lettura di questa guida.

Elogio del Dubbio

Dubitare humanum est, dicevano i latini.

Tuttavia perseverare nell'incertezza può diventare dannoso, talvolta diabolico.

Sebbene il dubbio sia motore del pensiero e dunque lecito, uno stato di indecisione prolungato può diventare cronico e trasformarsi in fattore di stasi.

La passività è un'abitudine a cui è facile assuefarsi e da cui è arduo liberarsi. In virtù di ciò diviene importante prendere tempo senza, però, perdere tempo.

Coraggio.



FOCUS ON AGRARIA

L'agricoltura, o scienze agrarie, è l'insieme delle discipline e delle pratiche volte alla produzione alimentare.

L'agricoltura comprende l'agronomia, la zootecnia, le coltivazioni arboree, le coltivazioni erbacee, le coltivazioni orticole, la silvicoltura, la fitopatologia, la zootecnia, l'idraulica agraria, la meccanica agraria, le costruzioni rurali, l'economia agraria, l'estimo e l'agrimensura, le industrie agrarie, la biochimica vegetale e animale, la biologia vegetale e animale, la microbiologia alimentare, il miglioramento genetico, la pedologia, le ingegneria agrarie, agrienergie e molte altre discipline indispensabili al fine dell'articolata pratica quale la produzione alimentare in larga scala.

Lo studente di Agraria sviluppa oggi giorno delle competenze in svariati campi del sapere, molti anche distanti fra loro come ad esempio: agronomia, economia, estimo, diritto agrario, topografia, costruzioni, idraulica, tecnologie alimentari, industrie agrarie, biologia, microbiologia, genetica, zootecnia, zoologia, nutrizione, entomologia, patologia vegetale, pedologia, geologia, pianificazione territoriale, storia dell'agricoltura, oltre a materie propedeutiche quali botanica, chimica, matematica. Le università propongono corsi nelle macro aree di Scienze e tecnologie agrarie, Scienze forestali e ambientali, Produzioni animali, Biotecnologie, Ambiente e territorio, Viticoltura ed enologia, tecnologie alimentari.



OBIETTIVI FORMATIVI

Obiettivi Formativi

percorsi formativi di quest'area offrono una base solida di conoscenze scientifiche (matematiche, chimiche, fisiche e biologiche). Tale preparazione permette agli studenti e alle studentesse di confrontarsi in maniera pratica con i saperi fondamentali che attengono alle discipline economico-estimative, delle produzioni vegetali e animali, degli allevamenti zootecnici.

Dunque, i laureati e le laureate nel settore sviluppano sostanziali competenze tecniche nel campo dell'innovazione per operare nei comparti agrari, zootecnici, agro alimentari.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Sbocchi Occupazionali.

I/le laureati/e in agraria possono lavorare in vari settori che vanno dalla produzione agroalimentare, alla gestione di spazi verdi. Possono infatti trovare impiego in imprese agrarie e agroindustriali, nelle pubbliche amministrazioni, in consorzi di bonifica, in industrie di produzione dei mezzi tecnici per l'agricoltura, in parchi nazionali, in aree protette, in industrie di trasformazione, nella distribuzione alimentare. I liberi professionisti potranno iscriversi all'albo e avviare un'attività in proprio. L'albo può essere quello degli Agrotecnici (albo unico) o quello degli Agronomi e Forestali, che è diviso in 2 sezioni: una prima sezione per i laureati magistrali e una seconda sezione per i soli laureati triennali.

PROFESSIONI

Le professioni

Addetto trasformazione e vendita vitivinicola, agronomo sociale, agronomo, allevatore, consulente per enti e associazioni, direttore parchi pubblici e privati, dottore forestale, educatore ambientale, enologo, esperto di produzioni bio, tecnologo alimentare, ispettore di qualità, merceologo alimentare, operatore di macelli e allevamenti, perito agrario, pianificazione e gestione dell'ambiente e del territorio rurale, specialista in scienze enogastronomiche, esperto in tecniche di lavorazione del tabacco, tecnologo agrario, zootecnico.



COSA SI STUDIA?

MATERIE DI STUDIO



Ecco quali sono le materie di studio del corso:

Materie di studio L25 Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali

biologia vegetale, chimica e matematica, zootecnica generale, fertilità del suolo e nutrizione delle piante, genetica agraria, fisica, tecnologie alimentari, idraulica agraria, meccanica agraria, agronomia generale, costruzioni per l'agricoltura, tecniche di allevamento animale, entomologia applicata e patologia vegetale, economia, estimo e politica agraria, ecofisiologia e miglioramento genetico in arboricoltura.

Materie di studio L26 Scienze e Tecnologie Alimentari

elementi di chimica, chimica fisica, biologia, produzioni vegetali, produzioni animali, chimica organica, elementi di fisica, elementi di economia, biochimica generale, biochimica alimentare, fisica tecnica, chimica analitica con elementi di chemiometria, alimentazione e nutrizione umana, analisi chimica dei prodotti alimentari, microbiologia applicata, patologie delle derrate alimentari.

Materie di studio L38 Scienze Zootecniche e Tecnologie delle Produzioni Animali

matematica, fisica e statistica, informatica, chimica generale, biochimica e biologia molecolare, genetica, etnologia e miglioramento genetico, anatomia degli animali domestici e zoologia botanica, agronomia e coltivazione erbacee, nutrizione e alimentazione animale, microbiologia, immunologia e parassitologia, patologia generale comparata, microbiologia applicata alle produzioni animali, economia dell'azienda agraria.



DOVE SI STUDIA?

ELENCO DEGLI ISTITUTI

L25 SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE E FORESTALI

Università degli studi di Bari A.Moro

Dipartimento di scienze agroambientali e territoriali
Scienze e Tecnologie del Territorio e dell'Ambiente Agro-Forestale
Scienze e tecnologie agrarie

Università degli studi della Basilicata

Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali
Scienze Forestali e Ambientali, Potenza
Tecnologie Agrarie, Potenza

Università degli studi di Bologna Alma Mater

Dipartimento di scienze e tecnologie agro alimentari
Economia e Marketing nel sistema agro-industriale
Scienze del territorio e dell'ambiente agro-forestale
Tecnologie agrarie
Verde ornamentale e tutela del paesaggio, Imola

Libera Università di Bolzano

Facoltà di Scienze e Tecnologie
Scienze agrarie, degli alimenti e dell'ambiente montano

Università degli studi di Brescia

Dipartimento di scienze della vita e dell'ambiente
Sistemi agricoli sostenibili

Università degli studi di Catania

Dipartimento di agricoltura, alimentazione, ambiente
Scienze e tecnologie agrarie



Università degli studi di Ferrara

Dipartimento di scienze chimiche, farmaceutiche ed agrarie
Tecnologie agrarie e Acquacoltura del Delta, Ferrara

Università degli studi di Firenze

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali
Scienze Agrarie
Scienze e Tecnologie per la Gestione degli Spazi Verdi e del Paesaggio
Scienze forestali e ambientali
Tecnologie e Trasformazioni Avanzate per il Settore Legno Arredo Edilizia
Viticoltura ed Enologia

Università degli studi di Foggia

Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente
Scienze e tecnologie agrarie

Università degli studi di Milano

Dipartimento Scienze agrarie e ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia
Agrotecnologie per l'ambiente e il territorio
Produzione e protezione delle piante e dei sistemi del verde
Scienze e tecnologie agrarie
Valorizzazione e tutela dell'ambiente e del territorio montano, Edolo
Viticoltura ed enologia

Università Cattolica del Sacro Cuore

Facoltà di scienze agrarie, alimentari e ambientali
Food production management, Piacenza
Scienze e tecnologie agrarie, Piacenza

Università degli studi di Modena e Reggio Emilia
Dipartimento di scienze della vita
Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti

Università degli studi del Molise
Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti
Scienze e tecnologie agrarie e forestali,
Campobasso

Università degli studi di Napoli Federico II
Dipartimento di agraria
Scienze Agrarie, forestali e ambientali, Portici
Viticoltura ed Enologia, Avellino

Università degli studi della Campania Luigi Vanvitelli
Dipartimento di scienze e tecnologie ambientali,
biologiche e farmaceutiche
Scienze Agrarie e Forestali, Caserta

Università degli studi di Padova
Dipartimento di agronomia animali alimenti
risorse naturali e ambiente
Scienze e Tecnologie agrarie, Legnaro
Tecnica e gestione delle produzioni biologiche
vegetali, Legnaro
Scienze e Tecnologie viticole ed enologiche,
Conegliano
Dipartimento del territorio e sistemi agro
forestali
Tecnologie forestali e ambientali, Legnaro

Università degli studi di Palermo
Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali
Agroingegneria
Scienze Forestali ed Ambientali
Scienze e Tecnologie Agrarie, Palermo,
Caltanissetta
Viticoltura ed Enologia, Marsala

Università degli studi di Perugia
Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e ambientali
Scienze Agrarie e Ambientali
Università degli studi di Pisa
Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e
agro-ambientali
Scienze Agrarie

Università Politecnica delle Marche
Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e ambientali
Scienze e Tecnologie Agrarie, Ancona
Scienze Forestali E Ambientali, Ancona

Università degli studi "Mediterranea" di Reggio Calabria
Dipartimento di agraria
Scienze E Tecnologie Agrarie
Scienze Forestali e Ambientali

Università degli studi del Salento
Dipartimento di scienze e tecnologie biologiche
ed ambientali
Viticoltura ed Enologia, Lecce

Università degli studi di Salerno
Dipartimento di farmacia
Gestione e Valorizzazione delle risorse agrarie
e delle aree protette, Fisciano

Università degli studi di Sassari
Dipartimento di agraria
Scienze agro-zootecniche
Scienze e tecnologie agrarie
Scienze forestali e ambiental, Nuoro

Università degli studi di Siena
Dipartimento di scienze della vita
Agribusiness

Università degli studi di Torino
Dipartimento di scienze agrarie, forestali e alimentari
Scienze e tecnologie agrarie, Grugliasco
Scienze forestali e ambientali, Grugliasco

Università degli studi di Trento
Centro Agricoltura, Alimenti, Ambiente
Viticoltura ed Enologia, San Michele All'Adige

Università degli studi della Toscana
Dipartimento di scienze agrarie e forestali
Produzione semetiera e vivaismo
Scienze agrarie e ambientali, Viterbo
Scienze della montagna, Rieti
Scienze delle foreste e della natura, Viterbo

Università degli studi di Udine

Dipartimento scienze Scienze AgroAlimentari,
Ambientali e Animali
Scienze Agrarie
Viticoltura ed Enologia

Università degli studi di Verona

Dipartimento di biotecnologie
Scienze e tecnologie viticole ed enologiche,
San Pietro In Cariano

L26 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Università degli studi di Bari A. Moro

Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli
Alimenti, Scienze e Tecnologie Alimentari

Università degli studi della Basilicata

Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari
ed Ambientali Tecnologie Alimentari, Potenza

Università degli studi di Bologna Alma Mater

Dipartimento di scienze e tecnologie agro
alimentari
Tecnologie Alimentari, Cesena
Viticoltura ed Enologia, Cesena

Università degli studi di Catania

Dipartimento di agricoltura, alimentazione, ambiente
Scienze e tecnologie alimentari
Scienze e tecnologie per la ristorazione e
distribuzione degli alimenti mediterranei

Università degli studi di Firenze

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie,
Alimentari, Ambientali e Forestali
Tecnologie alimentari
Viticoltura ed Enologia

Università degli studi di Foggia

Dipartimento di scienze agrarie, degli alimenti e
dell'ambiente
Scienze e Tecnologie Alimentari
Scienze Gastronomiche

Università degli studi di Messina

Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche
e delle Immagini Morfologiche e Funzionali
Scienze gastronomiche

Università degli studi di Milano

Dipartimento di Scienze per gli alimenti, la nutrizione
e l'ambiente
Scienze e tecnologie alimentari
Scienze e tecnologie della ristorazione

Università Cattolica del Sacro Cuore

Facoltà di scienze agrarie, alimentari e
ambientali
Food production management, Piacenza
Scienze e tecnologie alimentari, Cremona, Piacenza

Università degli studi di Modena e Reggio Emilia

Dipartimento di scienze della vita
Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti

Università degli studi del Molise

Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti
Scienze e tecnologie alimentari, Campobasso

Università degli studi di Napoli Federico II

Dipartimento di agraria
Tecnologie alimentari, Portici

Università degli studi di Padova

Dipartimento di agronomia animali alimenti
risorse naturali e ambiente
Scienze e Tecnologie alimentari, Legnaro
Dipartimento di biomedicina comparata ed
alimentazione
Sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti,
Vicenza

Università degli studi di Palermo

Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali
Scienze e Tecnologie Agroalimentari

Università degli studi di Parma

Dipartimento Scienze degli Alimenti e
del Farmaco
Scienze e Tecnologie Alimentari

Università degli studi di Perugia
Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e ambientali
Economia e Cultura dell'alimentazione
Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari

Università degli studi di Pisa
Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e agro-ambientali
Viticoltura ed Enologia

Università Politecnica delle Marche
Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e ambientali
Scienze e Tecnologie Alimentari

Università degli studi "Mediterranea" di Reggio Calabria
Dipartimento di agraria
Scienze e Tecnologie Alimentari

Università degli studi di Roma tre
Dipartimento di scienze
Scienze e Culture Enogastronomiche

Università degli studi del Sannio di Benevento
Dipartimento di Scienze e Tecnologie
Tecnologie Alimentari per le produzioni dolciari, Benevento

Università degli studi di Sassari
Dipartimento di agraria
Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari, Oristano

Università Telematica San Raffaele Roma
Dipartimento di Promozione delle Scienze Umane e della Qualità della Vita
Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia

Università degli studi di Teramo
Facoltà di bioscienze e tecnologie agro-alimentari e ambientali
Scienze e tecnologie Alimentari
Viticoltura ed enologia

Università degli studi di Torino
Dipartimento di scienze agrarie, forestali e

alimentari
Tecnologie Alimentari, Grugliasco
Viticoltura ed Enologia, Grugliasco

Università degli studi della Toscana
Dipartimento di Innovazione nei sistemi biologici, agroalimentari e forestali
Tecnologie Alimentari ed Enologiche, Viterbo

Università degli studi di Udine
Dipartimento scienze Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali
Scienze e Tecnologie Alimentari

L38 SCIENZE ZOOTECHNICHE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI

Università degli studi della Basilicata
Dipartimento di medicina veterinaria
Scienze Animali, Valenzano

Università degli studi di Bologna Alma Mater
Scuola di Scienze mediche veterinarie
Acquacoltura e igiene delle produzioni ittiche, Cesenatico Produzioni animali

Università degli studi di Camerino
Scuola di bioscienze e medicina veterinaria
Sicurezza delle produzioni zootecniche e valorizzazione delle tipicità alimentari di origine animale, Matelica

Università degli studi "Magna Graecia" di Catanzaro
Dipartimento di scienze della salute
Scienze e tecnologie delle produzioni animali

Università degli studi di Firenze
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali
Scienze Faunistiche

Università degli studi di Messina
Dipartimento di Scienze veterinarie

Scienze, tecnologie e sicurezza delle produzioni animali

Università degli studi di Milano

Dipartimento di Scienze veterinarie per la salute, la produzione animale e la sicurezza alimentare
Allevamento e benessere animale, Lodi
Scienze delle produzioni animali, Lodi

Università degli studi di Napoli Federico II

Dipartimento di medicine e veterinaria
Tecnologie delle Produzioni Animali

Università degli studi di Padova

Dipartimento di biomedicina comparata ed alimentazione
Animal care - Tutela del benessere animale, Legnaro
Sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti
Dipartimento di agronomia, animali, alimenti risorse naturali e ambiente
Scienze e Tecnologie animali, Legnaro

Università degli studi di Parma

Dipartimento Scienze degli Alimenti e del Farmaco
Scienze Zootecniche e Tecnologie delle Produzioni Animali

Università degli studi di Perugia

Dipartimento di medicina veterinaria
Produzioni Animali

Università degli studi di Pisa

Dipartimento Scienze veterinarie
Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali
Tecniche di Allevamento Animale ed Educazione Cinofila

Università degli studi di Teramo

Facoltà di medicina e veterinaria
Tutela e Benessere Animale

Università degli studi di Torino

Dipartimento di scienze veterinarie
Produzioni e gestione degli animali in allevamento e selvatici, Grugliasco

Università degli studi di Udine

Dipartimento Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali
Allevamento e Salute Animale



PARLA LA STUDENTESSA

EVA PICHINI

Università degli Studi di Firenze
Corso di studi in Scienze Agrarie



Eva, quando hai scelto di studiare questo corso di laurea e quali sono state le motivazioni che hanno guidato la tua scelta?

Mi sono iscritta al corso un po' in ritardo rispetto ai miei compagni, sono entrata al secondo semestre (fortunatamente sono riuscita a recuperare abbastanza facilmente), al primo semestre infatti ero iscritta al corso di Scienze Politiche. Il passaggio a Scienze Agrarie non è stato per niente automatico, come molti studenti e studentesse la mia scelta universitaria ha attraversato periodi di grande confusione.

A febbraio del primo anno di università mi sono iscritta al corso triennale di Scienze Agrarie, dopo un po' di riflessione e anche confronto con chi mi conosce meglio. Le motivazioni che mi hanno guidata nella scelta sono state varie, sono sempre stata una persona che ama stare all'aria aperta e fare passeggiate nel verde, la scelta poi di un percorso focalizzato più sul settore agricolo è legato molto alla passione che i miei familiari mi hanno trasmesso e ad un percorso di volontariato. Inoltre, il corso di studi in Scienze agrarie è un po' più generico rispetto agli altri corsi della scuola di agraria dell'Università di Firenze, fornendo conoscenze botaniche e faunistiche.

Durante il tuo percorso hai trovato materie di studio che non avevi valutato al momento dell'iscrizione?

Certo, come in ogni corso ci sono materie più "antipatiche" di altre e che non mi sarei aspettata di affrontare nel mio percorso di studi.

Quali competenze avrai acquisito al termine del corso?

Competenze scientifiche, relative a chimica, botanica e bio-

logia e competenze tecniche, relative alle modalità di irrigazione e cura delle piante in caso di fattori ambientali avversi o patogeni, ma anche conoscenze riguardo la trasformazione da materie prime a prodotti finiti, prodotti di origine vegetale e animale.

Conosci le prospettive occupazionali del tuo campo di studi?

La laurea mi consentirà di acquisire il titolo di Dottore Agronomo Junior, una qualifica che consente di fornire assistenza tecnica alle aziende. Diversi sbocchi nel settore dell'agricoltura innovativa e nelle produzioni. C'è anche la possibilità di entrare nel settore pubblico grazie a concorsi.

Ti sei già indirizzata verso un ambito occupazionale o figura di lavoro specifici?

No, ancora devo capire ciò che mi interessa di più e la specializzazione che potrei fare una volta raggiunta la laurea triennale. Spero che il tirocinio che comincerò a breve mi aiuterà nella scelta.

Quali motivazioni dovrebbero spingere un diplomando/a nella scelta del tuo corso di studi?

L'ambiente universitario è tranquillo, con professori molto alla mano e disponibili, non ci sono esami impossibili da superare come potrebbe essere per altri corsi. Il percorso lavorativo poi permette di stare molto all'aria aperta e a contatto con la natura. Un libero professionista, uno degli sbocchi del nostro corso di laurea, ha inoltre degli orari molto flessibili. Il ruolo del ricercatore, ma anche altre professioni, permettono di viaggiare molto.

PARLA IL DOCENTE

SIMONE VIERI

Professore Ordinario, insegna Agricoltura e sviluppo territoriale presso la Sapienza, Università di Roma



Quali sono le conoscenze in entrata che dovrebbe avere uno studente per intraprendere il percorso di studio in Scienze Agrarie?

L'agricoltura è l'unica attività dell'uomo che, per ottenere i suoi prodotti, utilizza risorse naturali e organismi viventi. È, dunque, utile che uno studente che decide di intraprendere gli studi su materie agrarie, abbia una buona base di conoscenze scientifiche o, almeno, che sia interessato, o predisposto verso lo studio delle discipline necessarie, affinché tale base possa essere acquisita.

Qual è oggi la relazione tra sostenibilità e sviluppo dell'agricoltura?

L'agricoltura è la prima attività che l'uomo ha svolto in forma organizzata e voluta. Ed è dall'agricoltura che hanno avuto origine i processi di sviluppo che ci hanno condotto ad essere quel che siamo attualmente. Riguardo alla sostenibilità è necessario avere presente che, ogni attività umana, proprio perché svolta da esseri umani, necessita che essi possano continuare ad esistere. E, per esistere, tutti gli esseri umani devono potersi alimentare. Ciò significa che tutti quanti noi, ogni giorno, abbiamo bisogno dell'agricoltura e che se le attività agricole non sono sostenibili, non lo è neppure la nostra vita e il nostro modo di vivere. Di questa centralità dell'agricoltura, rispetto allo sviluppo e alla sostenibilità, raramente vi è piena consapevolezza e, altrettanto raramente, sia la scuola, sia l'università aiutano ad acquisirla. Su questo è necessario fare molto di più e meglio.

Quali sono i lavori che uno studente può intraprendere una volta terminato il percorso di studi?

Gli ambiti professionali in cui può operare un laureato in materie agrarie sono numerosi e sostanzialmente coincidenti, sia per chi consegue una laurea triennale, sia per chi completa il proprio percorso di studio con il conseguimento di una laurea magistrale. In entrambi i casi, infatti, si possono trovare interessanti sbocchi professionali: all'interno di Enti e Istituzioni pubbliche, nazionali e internazionali; in Enti di ricerca e nelle Università; in imprese agricole, forestali ed agroalimentari; nella libera professione; in attività legate alla gestione delle risorse ambientali. Quel che, ovviamente, cambia è il livello occupazionale cui è possibile accedere: più elevato per un laureato magistrale che, ad esempio, può assumere funzioni dirigenziali in una struttura pubblica; più basso per un laureato triennale che, sempre con riferimento alle amministrazioni pubbliche, può accedere a livelli di funzionario.

Lei come ha scelto di intraprendere il suo percorso universitario?

Mi sono laureato, nel 1988, con una tesi sulla Politica Agricola Comune e il professore universitario era il lavoro che volevo fare; anche se le variegata particolarità che, ancora oggi, caratterizzano tale carriera, all'inizio, non mi consentirono di realizzare questa mia aspirazione. Ebbi, tuttavia, la fortuna di poter cogliere alcune importanti opportunità, che mi consentirono di continuare ad occuparmi di politiche agricole a livelli elevati, in ambiti istituzionali. Accadde, così, che, nel 1998, potei partecipare ad un concorso da professore associato. Lo vinsi, presi servizio alla Sapienza e qualche anno più tardi, nel 2006, completai la mia carriera vincendo il concorso da professore ordinario. Ciò per evidenziare che il mio percorso universitario è stato decisamente anomalo, in quanto, contrariamente a ciò che solitamente accade,

non si è sviluppato all'interno del mondo accademico, ma in ragione delle esperienze professionali maturate al di fuori di esso.

Quale consiglio darebbe ad una matricola?

Di entrare quanto prima nell'ordine di idee che l'università rappresenta l'ultimo passaggio tra l'ambiente protetto della scuola e il "mare aperto" della vita nel quale ciascuno di noi deve sapersi muovere autonomamente. Per questo, agli studi universitari si deve, prima di tutto, guardare come ad una grande opportunità per acquisire, non solo un metodo di lavoro che consenta di affrontare e risolvere i problemi legati allo studio, ma anche un modo di vivere che ci consenta di sviluppare autonomia di pensiero e capacità relazionali.



LE PROFESSIONI DI ARCHITETTURA



Ecco alcune delle professioni legate alla facoltà, ti consigliamo di approfondirne lo studio per capire se è il tipo di lavoro o professione che si adatta alle tue caratteristiche, alle tue aspettative.

Agronomo sociale

Non è semplice spiegare la figura dell'agronomo sociale, sia perché è una professione nuova, sia perché il settore dell'agricoltura sociale è recente ed è difficile confinarlo in aree ben definite utili a dare una definizione anche dell'agronomo sociale. Prima di tutto, con molta semplicità, l'agronomo sociale è un agronomo, ossia un professionista che segue realtà che si occupano di agricoltura sociale. Visto il recente avvento di questa declinazione dell'agricoltura, per poter dare indicazioni sull'agronomo sociale è bene iniziare dal contesto "agricoltura sociale".

Negli ultimi anni si sta sviluppando e sta crescendo un modo innovativo di coniugare l'attività agricola e i servizi alla persona e per la popolazione rurale: queste attività rientrano in quella che è stata denominata agricoltura sociale. Sebbene rappresenti un settore dell'agricoltura e dello sviluppo rurale nuovo e ancora poco codificato, è un'espressione che, in un quadro in continua evoluzione, circola largamente. Il termine "agricoltura sociale" non ha alcun riferimento normativo/giuridico nel nostro Paese. Indica in senso ampio tutte quelle esperienze che coniugano agricoltura e utilità sociale, nelle quali le risorse dell'azienda agricola sono impiegate non solo per la produzione di beni alimentari, ma anche per fornire servizi rivolti a migliorare la qualità della vita delle persone (con particolare riguardo alle fasce deboli della popolazione e/o a rischio di marginalizzazione) e della collettività. In questo settore rientrano quindi, attività di inserimento lavorativo rivolte a persone svantaggiate, attività terapeutico riabilitative formative, servizi alla persona come agrinidi, servizi di accoglienza per anziani, specie nelle zone rurali, esperienze educative attraverso la natura e costruzione di circuiti virtuosi tra produttore e consumatore legati all'educazione e alla responsabilità del consumo. Non è un'agricoltura "di serie B", ma un modello innovativo di coniugare l'attività agricola con la produzione di benessere, sotto molte declinazioni. Un esempio innovativo di coprodurre mettendo insieme settori diversi.

Direttore di parchi

Si tratta di una figura a livello dirigenziale, che coordina le varie attività connesse alla gestione di parchi pubblici o privati. Si rende subito opportuna una precisazione: se dal punto di vista strettamente tecnico e agronomico non vi è praticamente alcuna differenza fra chi gestisce un parco pubblico e chi gestisce un parco privato, per quanto concerne l'aspetto amministrativo, si rileva una sostanziale differenza, in quanto chi gestisce un parco pubblico è soggetto al rispetto di tutta la complessa normativa che regola la Pubblica Amministrazione, chi gestisce un parco privato ha maggior libertà di movimento, ma è sicuramente tenuto a rispettare tutte le leggi e i regolamenti, nazionali e regionali, emanati a tutela dell'ambiente. Il suo compito precipuo consiste nell'impostare e nel coordinare tutte le iniziative, i lavori che vengono svolti all'interno del/dei parco/parchi, onde garantirne una regolare e sicura fruizione. Quindi deve conoscere bene la realtà naturalistica della zona in cui opera, quale punto di partenza per programmare i vari interventi necessari alla vita del parco: potature alberi, sfalcio erba nei prati, pulizia dei fossi per il controllo delle acque meteoriche, gestione degli animali presenti nel parco, etc.

Enologo

L'enologo è uno scienziato che studia la trasformazione dell'uva in vino, l'uva atta alla sua produzione (la microbiologia, la chimica e le caratteristiche sensoriali), ma anche il processo produttivo, quindi le tecniche ad esso connesse (es. filtrazioni, pressatura, rimontaggi). L'enologo produce la bevanda sociale più importante che sia mai stata creata. Ovviamente per fare questo mestiere bisogna possedere solide basi scientifiche, che consentono di avere il controllo dell'intera filiera, attraverso il possesso di cognizioni più varie, dalla conoscenza del suolo alla fisiologia dell'uva, dai processi biochimici alla base della trasformazione dell'uva in vino, fino al marketing. Coltivazione, raccolta, vinificazione e imbottigliamento: cura ogni operazione, sovrintendendone e determinando quanto serve a garantire la qualità del prodotto. Dunque, possiede una vasta conoscenza dei principi chimico biologici che intervengono nella fermentazione e nella stabilizzazione, necessari per effettuare un controllo analitico del prodotto. Faranno parte del suo lavoro la verifica e il controllo del corretto funzionamento dei macchinari per la lavorazione dell'uva e la predisposizione dei controlli per la manutenzione. È anche responsabile dell'applicazione delle norme vigenti per la perfetta conservazione e l'igiene degli alimenti, per questo utilizza strumenti appropriati per effettuare verifiche e controlli sul prodotto, per poi produrre le relative certificazioni.

Tecnologo alimentare

È un professionista che possiede competenze multidisciplinari e distintive in campo scientifico, tecnologico, gestionale e legislativo. È protagonista nel complesso sistema dell'intera filiera alimentare (produzione, trasformazione, distribuzione e anche ristorazione) e deve gestire le attività di ricerca, sviluppo, controllo, sicurezza dei processi e dei prodotti per il beneficio della collettività. Ricopre mansioni di progettare, controllare, dirigere e condurre impianti e processi di lavorazione di prodotti alimentari in collaborazione con altri professionisti. Quale esperto dei processi di trasformazione e conservazione degli alimenti, ha come obiettivo quello di migliorare la qualità e la salubrità di tali prodotti ponendo particolare attenzione anche all'aspetto nutrizionale e contenere/ ridurre gli sprechi di processo e di materie prime. Possono competere anche le operazioni di marketing, distribuzione e approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti alimentari finiti, nonché di imballaggi che entrano in contatto con gli alimenti. Deve garantire una visione completa delle attività e delle problematiche degli alimenti e/o bevande dalla produzione al consumo, nonché la capacità di intervenire con misure atte a ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale e a conciliare economia ed etica all'interno dell'intero processo produttivo.

Perito agrario

Il settore, essendo assai vasto, vede impegnati tecnici dalle formazioni più svariate, si va da tecnici di cantina ed enologi, ad operatori per controllo qualità degli alimenti arrivando a nutrizionisti zootecnici. Per questo genere di lavori è spesso richiesto il diploma di Perito Agrario (o agrotecnico) o laurea in Agraria (nel caso dell'enologo aziendale per esempio). L'esperto, nel caso in cui sia preposto a lavori di manovalanza, si occuperà di fornire da mangiare agli animali, tenere pulite le stalle (nel caso di allevamenti zootecnici), di pulire e trattare serbatoi, botti, locali (nel caso di cantine) o caricare/scaricare le carcasse, sezionare e confezionare le varie parti destinate al mercato (nel caso di macelli). Nelle piccole aziende agricole, invece, spesso l'operatore si trova davanti a una miriade di compiti, così che ogni settimana ci sia un nuovo lavoro da fare; in campagna per esempio, l'operatore si può occupare della gestione delle macchine agricole, del loro utilizzo, nonché della gestione manuale delle colture (patate verdi o secche, raccolta prodotti); quando l'azienda si trova a trasformare anche i prodotti l'operatore potrà anche aiutare nella preparazione degli stessi (confetture, conserve, sott'olio, etc.).

Pianificatore dell'ambiente e del territorio rurale

È un libero professionista che lavora al servizio di Enti pubblici o privati che operano per la trasformazione ed il governo del territorio e dell'ambiente di cui cura la promozione, la valorizzazione e la conservazione. Sa interpretare le tendenze e gli esiti possibili delle trasformazioni del territorio rurale, anche in relazione alle dinamiche ed alle morfologie socio economiche; possiede teorie, metodi e tecnica di ricerca e progettazione ambientale, sa definire strategie delle amministrazioni, istituzioni e imprese con riferimento al recupero. L'obiettivo del suo intervento è valorizzare e trasformare il territorio e l'ambiente, pertanto ha solide conoscenze nel campo dell'organizzazione aziendale (cultura d'impresa) e dell'etica professionale.



LE 8 SKILLS CHIAVE

ECCO COSA CI SERVE PER CRESCERE E VIVERE IN ARMONIA

Vivere bene, avere buone relazioni, un equilibrio personale, un lavoro che ci soddisfa è senz'altro questione di competenze. Diamo spesso per scontato la loro conoscenza, ma non è così. Apprendiamole, ma soprattutto ricordiamoci che una competenza non è per sempre. Vanno allenate tutta la vita.

Il termine competenza indica un insieme ben strutturato di conoscenze, abilità e attitudini. Uno studente o una studentessa competente sa fare con ciò che sa, sa cioè mobilitare in maniera autonoma e consapevole sapere, saper fare e saper essere per affrontare un determinato compito; dunque sa agire in contesti di studio e lavoro.

COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE

1

La capacità di comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa comprende il pensiero critico e la capacità di valutare informazioni e di servirsene.

A seconda del contesto, la competenza alfabetica funzionale può essere sviluppata nella lingua madre, nella lingua dell'istruzione scolastica e/o nella lingua ufficiale di un paese o di una regione.

COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE

2

La capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Comprende la capacità di comprendere, esprimere concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta in maniera appropriata ai contesti sociali e culturali.



COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA

3

La competenza matematica

La capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere i problemi nel quotidiano. Si tratta di una solida padronanza della competenza aritmetico matematica che pone l'accento sugli aspetti del processo e dell'attività oltre che sulla conoscenza. Quindi comporta la capacità di usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi).

La competenza in scienze

La capacità di spiegare il mondo usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni basate su fatti empirici.

Le competenze in tecnologie e ingegneria

Sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani.

COMPETENZA DIGITALE

4

Presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, la creazione di contenuti digitali, la sicurezza (cybersicurezza), la risoluzione di problemi e il pensiero critico.

LA COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E LA CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE

5

La capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Comprende la capacità di comprendere, esprimere concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta in maniera appropriata ai contesti sociali e culturali.

COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA

6

La capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.

COMPETENZA IMPRENDITORIALE

7

La capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa per realizzare progetti.

COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI

8

La comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengano espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite una serie di modi e contesti.



#giovani
#scuola
#università
#lavoro



ORIENTASUD
your.future.is.you

your.
future.
is.you

**6/8 NOVEMBRE
2024**

N A P O L I

XXV EDIZIONE

www.orientasud.it