

AGRARIA





SEMPRE CON VOI OVUNQUE VOI SIATE

#orientamento #scelte #futuro

Yif
Young
International
Forum

6-8 OTTOBRE 2021

ORIENTASUD
IL SALONE DELLE OPPORTUNITÀ

3-5 NOVEMBRE 2021

educational
Tour





L'EDITORIALE DI **MARIANO BERRIOLA**
Direttore **Corriere dell'Università**

SOMMARIO

- 6 L'INTERVISTA ALLA MINISTRA MESSA
- 8 UNIVERSIMONDO
- 14 I PASSI DELLA SCELTA. CHI VOGLIO DIVENTARE?
- 16 FOCUS ON
 - OBIETTIVI FORMATIVI
 - SBOCCHI OCCUPAZIONALI
 - DOVE SI STUDIA
- 22 PARLA LO STUDENTE
- 24 PARLA IL DOCENTE
- 26 L'INTERVISTA A RICCARDO COTARELLA
- 27 LE PROFESSIONI DI AGRARIA
- 30 LE 8 SKILLS CHIAVE

SCEGLIETE IN LIBERTÀ SENZA PAURA DI SBAGLIARE

Cari ragazzi,

scrivo questo editoriale di presentazione delle guide di orientamento alla scelta post diploma, quando da poco si è tornati in classe, almeno in misura percentuale. Inutile dire che sono solidale con voi, con le difficoltà che avete affrontato in questo anno e che probabilmente ancora dovremo affrontare, anche se in misura diversa, si spera.

Da inguaribile ottimista sono certo che a breve torneremo a vivere come prima, almeno per quanto riguarda la possibilità di stare insieme, di abbracciarci e di condividere momenti e spazi che temporaneamente ci sono stati sottratti. Se ci pensate, ci è stato sottratto (dalla pandemia ovviamente) un bene grande, uno dei valori più importanti, almeno lo è per me, fondamentale: **la libertà**.

Voglio collegare questa parola, questo valore, con quello che vi apprestate a scegliere e a fare nei prossimi anni. Tendenzialmente quando si opera una scelta e si è tanto giovani, con le idee tutte da chiarire, si volge lo sguardo fuori da sé, quasi a cercare qualcuno che si sostituisca a noi, che possa scegliere al nostro posto. Sicuramente è un modo di affrontare la scelta, ma vorrei mettervi in guardia da questa modalità, per abbracciarne una che sappia di autonomia, di scelta personale, direi intima. Se ci pensate, quello che deciderete di fare, riguarda voi, la vostra vita. Come sarebbe una scelta fatta con i desideri, le aspirazioni e le ambizioni di altri?

Ecco, sarebbe una scelta condizionata, non libera.

Per sostenervi in questa scelta abbiamo preparato 27 guide, divise per area di studio, con l'obiettivo di aiutarvi a trovare un modello, per arrivare con più consapevolezza al momento della scelta. Del resto, l'orientamento serve a questo, perché non utilizzarlo?



Questo progetto mi dà ogni anno la grande occasione di dialogo con voi giovani, e voglio sfruttarla al massimo dicendovi di non aver paura di sbagliare, di prendervi le vostre responsabilità. Sbagliando si impara, ricordatevelo, ma anche discutendo si impara, e noi lo facciamo idealmente qui, ma soprattutto tutti i giorni dalle colonne del nostro giornale al quale vi invito a collegarvi perché ha al centro proprio voi giovani. Stiamo preparando delle dirette dedicate al tema della scelta e avremo così la possibilità di un confronto costruttivo.

Parleremo del fatto che da qui al 2030 ci sarà una radicale trasformazione del mondo del lavoro: alcune professioni o mestieri si trasformeranno, altre verranno fuori come nuove. La spinta tecnologica, 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 del mercato del lavoro.

Oggi, queste competenze vanno apprese ed allenate costantemente. Sono più importanti dei titoli di studio e del talento naturale delle persone, vengono chiamate soft skills e noi le abbiamo riportate all'interno di queste guide, secondo un raggruppamento fatto da esperti individuati dalle istituzioni europee. Leggetele con attenzione.

Sempre all'interno delle guide troverete poi una piccola sezione: "**I passi della scelta**", un modo pratico per procedere nelle valutazioni, per mettere insieme le cose.

È il momento, cari ragazzi, di farsi un po' di domande, di mettersi in discussione, in gioco. Tocca a voi prendere in mano le sorti vostre, e del nostro Paese. Siete voi la futura classe dirigente dell'Italia. Io vorrei che vi rendeste conto dell'occasione e della responsabilità che potete assumere, per dare un corso nuovo alla storia dell'umanità. Un corso fatto, magari, di soddisfazioni personali, di carriere entusiasmanti, ma sempre nel rispetto degli altri, del nostro ambiente, del nostro ecosistema.

In bocca al lupo di cuore e seguitemi su corriereuniv.it



DIRETTORE RESPONSABILE

Mariano Berriola
direttore@corriereuniv.it

CONTENUTI DI ORIENTAMENTO

a cura di "Italia Education"
Mariano Berriola, Amanda Coccetti, Maria Diaco

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

Camilla Appelius, Mariella Bologna

PROGETTO GRAFICO

Lusso Advertising

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.





Il tuo futuro.

Università della Campania Luigi Vanvitelli

Iscriviti
ai nostri
Corsi
di Laurea

Corso di Laurea Triennale Interateneo / 3 anni

Scienze Agrarie e Forestali

**NUOVO
CORSO**



Università
degli Studi
della Campania
Luigi Vanvitelli

Dipartimento di
Scienze e Tecnologie
Ambientali Biologiche e
Farmaceutiche

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





L'intervista alla Ministra

MARIA CRISTINA MESSA

Maria Cristina Messa è Ministro dell'Università e della Ricerca del governo guidato da Mario Draghi, è stata Rettrice dell'Università degli Studi di Milano Bicocca.

“ In finanziaria risorse per affrontare l'università a costi contenuti ”

Non poteva mancare nell'edizione delle guide di quest'anno l'intervento e l'augurio per i giovani del ministro dell'Università e della Ricerca Maria Cristina Messa. Già ospite della tv di corriereuniv.it il ministro ha voluto in questa occasione parlare dell'impegno suo e del Governo tutto, per sostenere le scelte di studio dei giovani e fare gli auguri per l'imminente esame di maturità.

Ministro, secondo l'OCSE gli studenti che hanno conseguito un diploma di scuola secondaria di primo grado hanno un'occupazione al 52%, quelli che hanno il diploma salgono al 54 e i laureati al 68%. Questo ovviamente la dice lunga sull'opportunità nel nostro Paese di continuare a studiare, ad impegnarsi nel campo della formazione. Oltretutto arrivano anche maggiori soddisfazioni reddituali perché un laureato guadagna anche il 37% in più di un diplomato. Quindi verrebbe da dire che studiare conviene?

Si (lo spero proprio) studiare conviene, dobbiamo alzare un poco quest'asticella sicuramente, dal 68% dobbiamo arrivare almeno al 90%.

Perché un giovane o una giovane dovrebbe iscriversi all'università?

Intanto è una scommessa su se stessi, quindi io credo che l'aspetto vocazionale non va mai dimenticato. Se c'è una vocazione allo studio di qualsiasi materia o di qualsiasi disciplina che ti porti dentro e che vuoi colmare, avere l'accesso e la possibilità di farlo è fondamentale. Quindi questo me lo auguro sempre. E poi il corso universitario sebbene possa sembrare un'istituzione statica in realtà è in continuo movimento. Anzi proprio per sua natura l'università dovrebbe prevedere il cambiamento e quindi io credo che adesso si capisca il valore delle competenze e delle conoscenze, perché credo che, possiamo dirlo, hanno valore conoscenza e competenza. Le università poi, sono anche pronte ad erogare una formazione magari un pochino diversa rispetto a quella classica, più trasversale, per cercare di intercettare i lavori del futuro che saranno completamente diversi da quelli del passato.



Volevo darle un dato che viene dalla Banca d'Italia, in cui si nota una flessione nelle richieste di finanziamento del 16,8% da parte degli under 24 ed in particolare ad esempio anche il vostro fondo StudioSì del PON Ricerca ha ancora disponibili 71 milioni su 93. Il fondo sullo studio CONSAP invece ha ancora disponibili 15 milioni su 30. Da questi dati ricavo che non c'è tanta voglia di indebitarsi e non c'è ancora la mentalità di farlo nel nostro Paese come accade altrove. In realtà possiamo anche dire che molte famiglie non riescono ad accompagnare economicamente e finanziariamente i figli quindi probabilmente le difficoltà economiche possono essere alla base della rinuncia agli studi universitari. Voi che cosa state pensando di fare soprattutto alla luce del PNRR, quindi dei fondi disponibili con il Recovery?

Due misure in modo particolare: la prima è una misura volta ad aumentare le residenze per gli studenti e a passare ad un numero di posti letto almeno doppio rispetto a quello attuale. Non sarà sufficiente ma almeno è un modo per permettere una modalità residenziale degli studenti a costi estremamente contenuti. La seconda è di aumentare anche le borse di studio per gli studenti meritevoli e privi di mezzi, in maniera consistente, sia come entità della borsa, che come numero di borse. Credo che queste misure che facciamo in finanziaria di no tax area, permetteranno agli studenti di affrontare l'università a costi contenuti. In Italia, se guardiamo la classifica dei corsi dell'università, siamo tra i Paesi europei più costosi, non certo come gli anglosassoni che hanno dei costi molto più elevati, ma sicuramente più dei tedeschi, dove l'accesso allo studio non è oneroso. Credo che stare in una linea di mezzo per il momento sia corretto, perché non possiamo arrivare al livello dei tedeschi però possiamo ambire ad un'agevolazione maggiore, e se mi permette, stimolando anche gli studenti a meritare queste misure.

Ministro quali sono le considerazioni, le domande che dovrebbe farsi una ragazza, un ragazzo, che si affacciano alla scelta di un corso di laurea?

Diciamo che proprio questa flessibilità che vogliamo introdurre nei corsi di laurea complica sicuramente la scelta, perché la scelta avviene tra 4.900 corsi, quindi incomincia ad essere molto complicata. Credo che un programma di orientamento e anche di comprensione semplice da parte dello studente delle diverse opportunità sia molto



importante e dobbiamo lavorare a questo. Perché noi da un lato abbiamo una sorta di personalizzazione, come avviene anche nella medicina, anche nella formazione stiamo personalizzando sempre di più. Ma personalizzando perdi poi la capacità di comprensione da parte dell'utilizzatore. Dobbiamo quindi lavorare su queste due misure ma con l'intelligenza artificiale e con tutti i mezzi che abbiamo sono sicura che ci riusciremo.

Lei è un medico, laureata in medicina, come è nata la sua scelta, è stata ragionata o casuale?

Sono quelle scelte che prendi fin da bambina, ad 8 anni leggevo i libri dei chirurghi quindi insomma c'è poco da fare. Quando è così è così e non me ne pento comunque, sono ancora innamorata della mia disciplina.

Qual è il suo messaggio ai ragazzi e alle ragazze che si apprestano a sostenere l'esame di maturità e saranno ben presto matricole, ce lo auguriamo, delle nostre università italiane?

Anche da Rettore, lo dico spesso ai miei collaboratori, i miei momenti migliori erano quelli che passavo con gli studenti, perché comunque sono i giovani il nostro punto di riferimento, è su di loro che si punta e a loro va passato ad un certo punto il testimone. Quello che auguro a tutti loro è trovare il corso che meglio ritengono opportuno per se stessi, ma anche per la società e il mondo in cui vivono, e di vivere l'università non come semplicemente la lezione in aula ed il libro a casa, ma viverla nel campus, viverla insieme agli altri studenti. È il momento in cui fai le amicizie che ti durano tutta una vita, è un momento di passaggio dall'essere protetto a doverti confrontare con il mondo, ed è molto particolare. Gli auguro di viverlo al meglio.

Mariano Berriola

“ Non c'è niente che l'educazione non possa fare. Niente è impossibile. Può trasformare la cattiva morale in buona, può distruggere i cattivi principi e crearne di buoni, può innalzare gli uomini alla condizione di angeli ”

- Mark Twain

UNIVERSIMONDO

L'università italiana quale sistema complesso ha subito negli ultimi vent'anni riforme strutturali mirate a favorire un intreccio strategico tra formazione e lavoro.

L'intento normativo è stato quello di riorganizzare gli ordinamenti universitari in linea con lo spazio educativo europeo. Il Decreto 509/99 e poi il Decreto 270/04 hanno ristrutturato l'impianto organizzativo e funzionale universitario, definendo criteri generali sulla base dei quali ogni ateneo ha delineato in maniera autonoma i propri percorsi di studio.

Le singole università, sia pubbliche che private, sulla base della normativa vigente, stabiliscono in maniera indipendente la denominazione del corso di studio secondo le classi di laurea nazionali; ne specificano le finalità, le attività formative, i crediti relativi agli esami, le caratteristiche della prova finale.



ATENEI, DIPARTIMENTI, 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 di specializzazione. Ogni Scuola può comprendere uno o più Dipartimenti.

Alarm! 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.



Laurea

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 **CFU (Credito formativo universitario).** Ogni livello e tipologia di laurea prevede il raggiungimento di un determinato numero di crediti formativi. Ad ogni esame superato corrisponde un numero di crediti (3, 6, 9...) che si andranno a sommare per il conseguimento del titolo 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.

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.



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

L **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.

LMU **Corso di Laurea magistrale a ciclo unico (LMU).** 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 edile-architettura; Scienze della formazione primaria) e 360 crediti (Medicina e Chirurgia). Percorso che si intraprende a conclusione del ciclo di studi di istruzione secondaria di II grado.

LM **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.

UNIVERSIMONDO



ATENEI 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

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

Per i seguenti corsi di laurea le prove di esame sono stabilite dai singoli atenei

- » Professioni sanitarie
- » Scienze della formazione primaria



Le date dei test di ingresso 2021 stabilite a livello nazionale



- » **Medicina e Chirurgia, Odontoiatria e Protesi Dentaria:** 3 settembre 2021;
- » **Medicina Veterinaria:** 1 settembre 2021;
- » **Architettura:** entro il 23 settembre 2021 (ogni ateneo definisce la data in autonomia);
- » **Professioni Sanitarie:** 7 settembre 2021;
- » **Medicina e Chirurgia, Odontoiatria e Protesi Dentaria in lingua inglese:** 9 settembre 2021;
- » **Scienze della Formazione Primaria:** 16 settembre 2021;

Le modalità e i contenuti della prova e il numero di posti disponibili per le immatricolazioni sono definite dal MUR.

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.

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.



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

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.

UNIVERSIMONDO



PIANO DI STUDI, ESAMI, TIROCINIO, TESI...

Piano di studi. Ogni corso di laurea ha un piano di studio, composto da esami obbligatori, opzionali e a libera scelta. È bene prima di iscriversi ad un corso di laurea prestare attenzione alle materie di studio. 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.



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

UNIVERSIMONDO



OPPORTUNITÀ 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.



Alarm! 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

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

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.

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.



Alarm! 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.

UNIVERSIMONDO

“ Si scorge sempre il cammino migliore da seguire,
ma si sceglie di percorrere solo quello a cui si è abituati. ”
- Paulo Coelho

I PASSI DELLA SCELTA

CHI VOGLIO DIVENTARE?

Le parole per dirlo. L'etimologia, dal greco *etymos*, "ragione delle parole", è la prima guida di orientamento che ogni studente e studentessa dovrebbe utilizzare quando si appropria a definire il proprio progetto formativo-professionale. Il significato del termine "scegliere" può descriversi nel seguente modo: *"atto di volontà, per cui, tra due o più proposte si dichiara di preferirne una o più ritenendola migliore, più adatta delle altre, in base a criteri oggettivi oppure personali di giudizio, talora anche dietro la spinta di impulsi momentanei, che comunque implicano sempre una decisione"*. Ma da dove proviene il termine scegliere? Discendente diretto del latino *exeligere*, ex-eligere, ex-da (con senso di separazione) e legere o eligere (leggere/eleggere). Separare, dunque, una parte da un'altra.

Eleggere ciò che ci sembra migliore, dare la preferenza. Scegliere significa decidere, ossia recidere, tagliare, eliminare possibilità in favore di quella che si ritiene più vantaggiosa.

1 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.



Alarm! 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.



2 PASSO

Inform-azione. 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.



Alarm! 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!

3 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 racconti di 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.



Alarm! 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.

4 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.

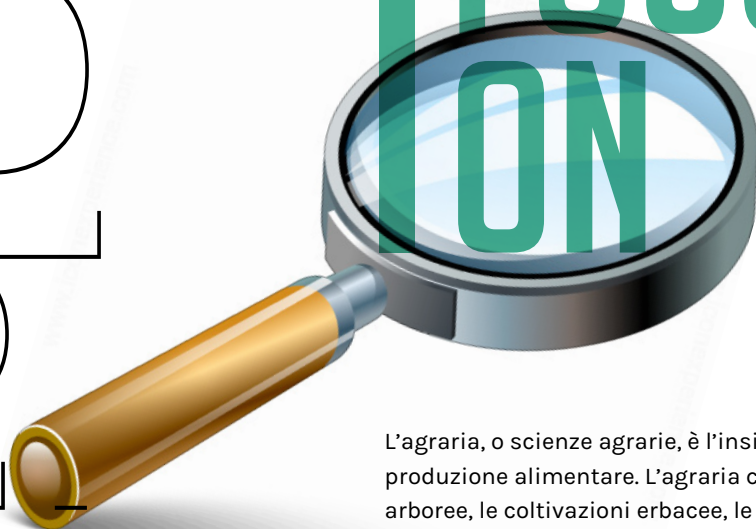


Alarm! Scelgo io. Scelgo io potrebbe essere un vero e proprio slogan: scelgo io nel senso che ognuno deve decidere il proprio percorso in autonomia, con senso critico e con spirito di responsabilità. Infine, scelgo io in quanto la scelta d'orizzonte tocca anche la sfera personale, implica inevitabilmente la domanda esistenziale: chi voglio diventare?

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.



LE GUIDE FOCUS



AGRARIA

**OBIETTIVI FORMATIVI
SBOCCHI OCCUPAZIONALI
DOVE SI STUDIA**

L'agraria, o scienze agrarie, è l'insieme delle discipline e delle pratiche volte alla produzione alimentare. L'agraria comprende l'agronomia, la zootecnia, le coltivazioni arboree, le coltivazioni erbacee, le coltivazioni orticole, la silvicoltura, la fitopatologia, la zoiatria, 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 ingegnerie 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 I 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 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: 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.

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 [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

Viticultura 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

Viticultura 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

Viticultura 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

Viticultura 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

Viticultura 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

Viticultura 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
Viticultura ed Enologia

Università degli studi di Verona

Dipartimento di biotecnologie

Scienze e tecnologie viticole ed enologiche,
San Pietro In Cariano

DOVE SI STUDIA [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
Viticultura 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
Viticultura 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

Viticultura 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
Viticultura ed enologia**

Università degli studi di Torino

Dipartimento di scienze agrarie, forestali e alimentari

**Tecnologie Alimentari, Grugliasco
Viticultura ed Enologia, Grugliasco**

Università degli studi della Tuscia

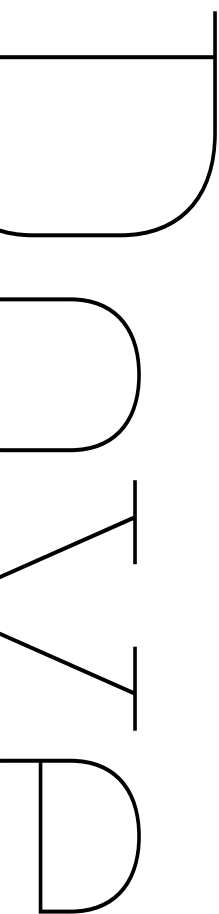
Dipartimento di Innovazione nei sistemi biologici, agroalimentari e forestali

Tecnologie Alimentari ed Enologiche, Viterbo

Università degli studi di Udine

Dipartimento scienze Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali

Scienze e Tecnologie Alimentari



DOVE SI STUDIA [L38 SCIENZE ZOOTECNICHE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI]

Università degli studi di Bari A. Moro

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 LO STUDENTE

DAVIDE DI GIACOMO

Scienze e tecnologie Agrarie
Università degli studi di Napoli Federico II
Dipartimento di Agraria

“ *Le prospettive occupazionali del mio campo sono molto incoraggianti.* ”

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

Durante l'ultimo anno di liceo ho maturato l'idea di volermi iscrivere al corso di laurea triennale in Scienze Agrarie Forestali e Ambientali (SAFA). Le motivazioni che mi hanno guidato sono molteplici. In primis l'influenza dei miei nonni è stata fondamentale, in quanto in passato sono stati agricoltori e ciò mi ha trasmesso la passione per la terra e il voler ricercare il contatto con la natura. Importante è stata anche la voglia di scegliere un percorso di studi non comune rispetto alle classiche scelte, in cui ho intravisto delle enormi potenzialità. E poi la visita al mio dipartimento immerso nella reggia di Portici ha spazzato via ogni dubbio.

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

Il corso di Laurea triennale in SAFA, è un corso multidisciplinare. Indubbiamente sono rimasto sorpreso quando ho scoper-

to che oltre alle materie caratterizzanti quali produzioni delle colture e difesa delle colture, avrei studiato sia materie economiche come economia delle imprese agrarie ed estimo, sia materie ingegneristiche come Idrastica Agraria. Non dimentichiamo inoltre che la mia è una facoltà scientifica e quindi matematica, fisica, e chimica sono propedeutiche per i successivi esami.

Quali competenze avrai acquisito/hai acquisito al termine del corso?

Al termine dei tre anni di studio le conoscenze e le competenze acquisite sono numerose. Si acquisisce una preparazione tecnico-scientifica che permette di operare nel settore delle produzioni vegetali ed animali, sia come dipendente ma anche come libero professionista.

Ti sei già indirizzato verso un ambito occupazionale o figura di lavoro specifici? Che lavoro farai?

Attualmente sto completando i miei studi frequentando il corso di studi Magistrale in Scienze e tecnologie agrarie (STAG). Il



mio dipartimento ti permette di specializzarti con il percorso della tesi sperimentale in cui vai ad acquisire competenze in determinate materie. Inoltre prevedo di effettuare un tirocinio durante gli studi così da poter fare ulteriore esperienza ed indirizzarmi nel mondo del lavoro. Il mio desiderio comunque è quello di lavorare "in campo", che è uno dei motivi per cui ho scelto questa facoltà.

Consigliaresti questo percorso a un diplomando/a?

In base alla mia esperienza da studente mi sento di consigliare questo percorso ai diplomandi. Agraria è una facoltà impegnativa, del resto parliamo di università, ma anche molto gratificante che se viene affrontata col giusto approccio ti regala grandi soddisfazioni. L'importante è avere passione per la materia e la coscienza che in un settore di primaria importanza come il nostro serviranno sempre più tecnici competenti e preparati.

Una parola, un'immagine che riassume il tuo percorso di studi?

Riassumere con una sola parola il mio percorso di studi sarebbe riduttivo, ma sicuramente la parola libertà si avvicina molto a ciò che ho vissuto. Libertà perché studiare ti rende una persona libera ed indipendente, ma anche perché il Parco della Reggia di Portici è talmente immerso nella natura da farti sentire parte integrante di essa e quindi libero.

Conosci le prospettive occupazionali del tuo campo?

Le prospettive occupazionali del mio campo sono molto incoraggianti. Io stesso quando mi sono iscritto ho valutato attentamente questo parametro e devo dire che dai dati di Almalaurea la % di occupazione è di oltre il 90%. Le possibilità sono numerose sia nel settore privato che nel settore pubblico, e poi c'è la strada della libera professione che rappresenta un'ulteriore opportunità. Non dimentichiamo che il mondo del lavoro è in continua evoluzione, e sicuramente nei prossimi anni i laureati in agraria troveranno sbocchi occupazionali anche in altri settori, immagino ad esempio delle possibilità nel settore dell'efficientamento energetico delle realtà agricole in cui gli agronomi come consulenti energetici svolgeranno un ruolo determinante.

Mariella Bologna

PARLA IL DOCENTE

PROF. DOMENICO CARPUTO

Professore Associato
Università degli studi di Napoli Federico II
Dipartimento di Scienze Agrarie



Secondo lei quali sono le conoscenze e capacità di entrata necessarie per lo studio dei corsi del Dipartimento di Agraria?

È un Dipartimento di studi scientifici, pertanto le conoscenze delle materie di base quali la matematica e la fisica aiutano l'inizio del percorso universitario di un neoiscritto. Siamo tuttavia consapevoli del fatto che a volte nelle scuole superiori queste materie non vengono studiate molto bene; per questo motivo nel nostro Dipartimento abbiamo attivato i pre-corsi di matematica, fisica e chimica, che si tengono a settembre prima dell'inizio dei corsi veri e propri. Questi pre-corsi consentono a chi è un po' indietro con le conoscenze di queste materie di base di allinearsi agli altri studenti. C'è da dire poi che i programmi di queste materie iniziano dalle conoscenze di base, quindi lo studente volenteroso non deve avere nessuna paura. Per quanto riguarda le capacità di entrata non ne vedo di particolari per Agraria, ci vuole sicuramente un buon metodo di studio e molto senso di responsabilità (es. seguire le lezioni, partecipare alle attività pratiche; studiare di volta in volta); con questi due strumenti si può portare avanti con successo qualsiasi percorso universitario.

Ci può descrivere in breve il suo percorso professionale? Quanto è stata importante la sua specializzazione negli Usa?

Dopo il liceo scientifico mi sono iscritto ad Agraria a Portici, dove mi sono laureato e ho anche conseguito il Dottorato di ricerca. Dopo una serie di borse di studio post-doc sono diventato ricercatore del CNR. Successivamente ho vinto un concorso come ricercatore universitario prima e professore associato poi. Dal 2012 sono professore ordinario. Durante questo percorso professionale ho trascorso un lungo periodo negli Usa, presso l'Università del Wisconsin a Madison. L'esperienza all'estero è stata una delle più fondamentali per la mia crescita professionale; mi ha consentito di conoscere persone con cui ho stretto importanti rapporti professionali e di amicizia e soprattutto mi ha dato quell'apertura mentale che ha rappresentato un motore importantissimo della mia vita accademica e di quella privata.

Già dagli anni adolescenziali aveva deciso che si sarebbe iscritto a Scienze Agrarie?

No, avevo sicuramente in mente di iscrivermi a un percorso di studi che avesse come centralità l'ambiente e l'uomo; tra le possibilità avevo in



mente Agraria. La decisione però l'ho presa dopo essermi diplomato e avere visitato il Campus di Agraria di Portici, è stata questa la scintilla che mi ha fatto prendere la decisione.

Quali sono le frontiere di ricerca e di sviluppo delle Scienze Agrarie?

Quello delle Scienze Agrarie è un percorso multidisciplinare per eccellenza e questo a mio parere rappresenta uno degli aspetti più interessanti dei percorsi di studio possibili ad Agraria. Basti pensare a quelle che io definisco le 3 parole chiave di cui si occupa Agraria: agricoltura, alimenti e ambiente. Se facciamo riferimento al complesso delle grandi sfide che attendono l'umanità da qui a pochissimi anni (es. incremento della popolazione mondiale di ben 2 miliardi da qui a 30 anni, necessità di un uso sostenibile delle risorse e di sviluppare nuovi prodotti e processi nell'agroalimentare, promozione dell'economia circolare etc) è facile a mio parere capire come le Scienze Agrarie (e i laureati in Agraria) avranno un ruolo di primo piano in tutte le attività di ricerca e sviluppo intraprese per affrontare queste sfide.

Ci può spiegare di che cosa si occupa la genetica agraria?

Insegno genetica agraria agli studenti del I anno del corso di studi in Scienze agrarie, forestali e ambientali e cerco sempre di trasmettere loro la mia passione per la genetica, passione nata proprio seguendo il corso quando ero studente ad Agraria. In parole semplici la genetica ci spiega quali sono le basi molecolari di tutta la variabilità che vediamo intorno a noi (sia tra specie diverse ma anche nella stessa specie) e anche come sono trasferiti da una generazione all'altra i geni, quindi i tratti di DNA, che controllano tale variabilità. La cosa importante che cerco di far

capire agli studenti è che, conoscendo questi aspetti, è poi possibile trovare una loro applicazione pratica nel settore agrario per avere piante e animali che meglio rispondono alle esigenze dell'uomo e dell'ambiente (es. piante che tollerano la siccità o che hanno un contenuto elevato di antiossidanti, o piante che assorbono efficientemente i metalli pesanti inquinanti).

Quali sono le principali figure professionali che fuoriescono dai corsi di laurea del Dipartimento di Agraria?

Proprio quella multidisciplinarietà che ho citato prima fa sì che i laureati in Agraria possano trovare impiego in moltissimi ambiti lavorativi, che vanno dalla libera professione di Agronomo e tecnologo alimentare alla responsabilità nella gestione e conduzione di aziende pubbliche o private del settore della produzione primaria o della trasformazione, dal manager della ristorazione all'enologo. Questi sono solo alcuni dei tanti esempi che potrei dare. E' indicativo che il consorzio interuniversitario Almalaurea, che monitora la carriera degli studenti e la loro occupabilità, pone sempre i laureati in Agraria tra i primi ad entrare nel mondo del lavoro dopo la laurea.

Una parola di augurio alle future matricole?

L'augurio è quello di fare una scelta consapevole; le future matricole devono conoscere bene l'offerta formativa disponibile (piani di studio dei Corsi di studio, programmi dei singoli insegnamenti, etc) in modo da scegliere un percorso formativo che piace, che appassiona e che quindi verrà fatto bene e con senso di responsabilità. Senso di responsabilità vuol dire seguire i corsi attivamente, partecipare alle attività pratiche, studiare volta per volta.

Amanda Coccetti



L'intervista a

RICCARDO COTARELLA

Enologo e agronomo, Presidente di Assoenologi
fondatore dell'Azienda vinicola "Falesco"

Secondo lei quali sono le conoscenze e capacità di entrata necessarie per lo studio dell'enologia?

È sicuramente fondamentale la passione per questa professione, affiancata da una preparazione a 360, per confrontarsi con un consumatore sempre più esperto e, acculturato. L'enologo deve avere profonde conoscenze in vigna e in cantina, derivanti da uno corso di studi e da esperienze acquisite sul "campo". E in costante aggiornamento circa le tecnologie di produzione. Le competenze enologiche ed agronomiche sono integrate con competenze di gestione aziendale; deve saper controllare i costi relativi alla produzione, valutare le strategie di prezzo e definire politiche di marketing. Deve essere anche un buon comunicatore nella descrizione del prodotto.

Quali sono le principali figure professionali nel settore viti-vinicolo?

L'enologo ricopre sicuramente un ruolo chiave. Partendo dalla vigna deve intervenire a livello tecnico ed imprenditoriale, deve fornire assistenza per la progettazione di un vigneto, scelta del portinnesto e del vitigno, del sistema di allevamento. Deve poi seguire la produzione di un vino, dalla raccolta fino all'imbottigliamento. Inoltre, ci sono coloro che svolgono la parte commerciale, quindi di vendita del prodotto in canali specifici assieme alla parte di marketing e comunicazione.

Quali sono le frontiere di ricerca e di sviluppo in questo campo?

La ricerca è in continua evoluzione, al passo con

quelli che sono i cambiamenti che avvengono in natura, come quello climatico. Elementi come temperature, umidità e piogge hanno modificato alcuni habitat per la coltivazione della vite e qui entra in campo ancora la nostra professionalità così come in quei territori che presentano una nuova vocazione ad ospitare la vite.

Quali sono le condizioni favorevoli per la riuscita di un buon vino?

Il vino è un prodotto della vite e dell'uomo pur essendo la trasformazione da mosto a vino un processo del tutto naturale. L'uomo però deve intervenire nella fase intermedia, con modalità e tempi definiti, perché altrimenti il prodotto finale del processo fermentativo sarebbe l'aceto. Ovviamente la stagione climatica influisce sulla materia prima da trasformare, così come la tecnologia ha un ruolo fondamentale per la buona riuscita di un prodotto.

Ci può spiegare in breve come scelse il suo percorso professionale?

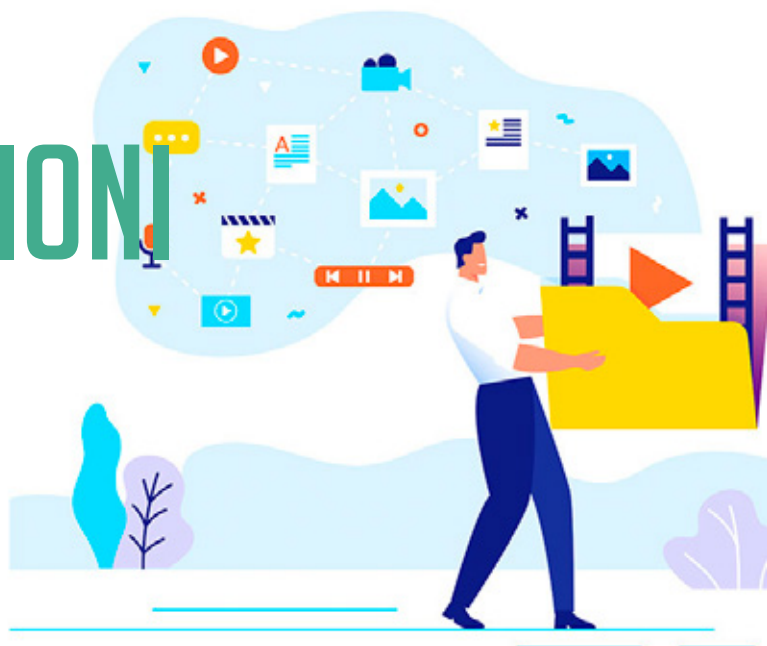
Mio padre era produttore, così come mio nonno. Avrei voluto studiare da geometra, ma intrapresi gli studi all'istituto agrario di Bagnoregio e poi a Conegliano, per poi iniziare a lavorare nella cantina dei Conti Vaselli a Castiglione in Teverina.

Una parola di augurio alle future matricole?

Di intraprendere questo percorso professionale con passione e dedizione, perché la nostra è una delle più belle e generose professioni al mondo.

Amanda Coccetti

LE PROFESSIONI DI AGRARIA



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.



Il 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 (potature 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.

COMPETENZE. ECCO COSA CI SERVE PER CRESCERE E VIVERE IN ARMONIA

L'EUROPA NE HA INDICATE 8 FRA QUELLE CHIAVE

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.



2

Competenza multilinguistica

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

Competenza alfabetica funzionale

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.

3.1 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).



Skills



3.2 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.

4

Competenza digitale

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.

6

Competenza in materia di cittadinanza

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.

8

Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

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.

3.3 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.

5

La competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare

La capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera.

7

Competenza imprenditoriale

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.





**SCEGLI IL TUO PERCORSO DI STUDI,
CON LE MINI GUIDE DI ORIENTAMENTO.**

Scopri tutte

 CorriereUniv  **ITALIA**
EDUCATION
www.italiaeducation.it

www.corriereuniv.it

Ogni guida contiene le informazioni pratiche riferite a ciascun Corso di Laurea con approfondimenti su materie di studio, obiettivi formativi, sbocchi occupazionali e dove si studia. Interviste mirate a professionisti, studenti e docenti, e le professioni dell'indirizzo, completano l'edizione.

LE MINI GUIDE