

Facoltà

Agraria, 'professionisti qualificati e sensibili al bene comune'

Martedì 20 luglio - in occasione della presentazione della Summer School di Belpasso - il preside Russo illustrerà la nuova offerta formativa della facoltà

16 luglio 2010

L'[home page della facoltà](#) completamente rinnovata nella grafica e nell'impostazione, uno [spot televisivo efficace](#), uno slogan che colpisce nel segno: "[Formiamo figure professionali qualificate e sensibili al bene comune](#)".



La facoltà di Agraria è scesa in campo per promuovere la propria offerta formativa, chiamando all'appello tutti quei giovani siciliani che saranno chiamati a scegliere, nei prossimi giorni, il proprio destino universitario, puntando sulla triade "Ricerca, sviluppo e sostenibilità" come denominatore comune ai tre settori di interesse scientifico e didattico: Agricoltura, Alimentazione e Ambiente.

Studiare Agricoltura significa conoscere le tecniche di coltivazione di allevamento, incoraggiare la gestione sostenibile delle produzioni agricole e forestali, incentivare la qualità e la salubrità delle produzioni.

Studiare Alimentazione significa conoscere la filiera agroalimentare, promuovere la qualità e la sicurezza dei processi e dei prodotti, contribuire allo studio e alla diffusione di una cultura dell'alimentazione.

Studiare Ambiente significa, infine, conoscere l'influenza delle attività agricole e forestali sulle risorse della biosfera, promuovere la sostenibilità delle tecnologie di produzione, analizzando strategie di conservazione di habitat naturali e seminaturali, tutelare il territorio e il paesaggio nel suo insieme.

"La caratteristica comune dei corsi di laurea della facoltà - spiega il preside Agatino Russo, che illustrerà tutte le novità nella conferenza stampa che si terrà martedì 20 luglio, in occasione della presentazione della [Summer School internazionale](#) attivata dalla facoltà a Belpasso - è l'attenzione dedicata allo studio della biologia e delle tecnologie applicate, delle biotecnologie come strumento per la valorizzazione della biodiversità e la tracciabilità delle produzioni, all'adozione di metodi di analisi economica, allo sviluppo di conoscenze trasversali. Con questi presupposti, la nostra facoltà ritiene di puntare sull'innovazione e la concretezza, fortemente legata al territorio e al mondo produttivo, investendo sulla flessibilità professionale".

Un altro dei punti di forza è quello delle strutture a disposizione degli studenti: "Offriamo laboratori attrezzati - aggiunge il preside -, ricche biblioteche, numerosi campi sperimentali. E gli studenti potranno svolgere il proprio tirocinio presso tante aziende ed enti privati e pubblici di diverso tipo".



Questi i corsi di laurea triennale offerti alle matricole:

Scienze e tecnologie agrarie

Sedi di [Catania](#) e [Ragusa](#)

Il corso fornisce conoscenze che garantiscono una gestione completa delle attività e delle problematiche relative alle produzioni agrarie, vegetali e animali, e del vivaismo orto-floro-frutticolo. Ha lo scopo di formare figure professionali in

grado di intervenire negli ambiti della sicurezza, della qualità e della salubrità delle produzioni e dell'agrosistema, con la riduzione degli sprechi e dell'impatto ambientale in un'ottica di sostenibilità;

conciliando gli aspetti di economia agraria ed etica, il corso fornisce, infine, le conoscenze fondamentali per la gestione della distribuzione e commercializzazione dei prodotti vegetali e zootecnici.

Il laureato può svolgere, a un livello di elevata qualificazione, mansioni organizzative e tecnico-gestionali nella filiera agroalimentare, nella commercializzazione dei prodotti, nella produzione di beni e servizi per l'agricoltura e la grande distribuzione. Inoltre può svolgere compiti all'interno dei numerosi organismi pubblici (regioni, province, comuni, consorzi, autorità territoriali, agenzie) e privati (studi, aziende) che si occupano di agricoltura e degli aspetti ecologico-ambientali connessi con l'attività agricola.

[Scienze e tecnologie alimentari](#)

Sede di [Catania](#)

Il corso garantisce una visione completa delle attività e delle problematiche di alimenti e bevande, dalla loro produzione al consumo, nonché la capacità di garantire la sicurezza, la qualità e l'igiene degli alimenti, di ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale, di conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

Il laureato potrà operare nell'ambito della gestione e del controllo nella produzione, conservazione, trasformazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande, con l'obiettivo del miglioramento qualitativo ed economico dei prodotti alimentari, garantendo la sostenibilità e la ecocompatibilità delle attività industriali. Opererà nelle aziende che si occupano di produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari e negli enti di analisi, controllo, certificazione e indagine per la tutela delle produzioni alimentari. Lavorerà anche in aziende che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti tecnologici, ingredienti e semilavorati per la produzione di alimenti.

[Pianificazione, progettazione e gestione del territorio e dell'ambiente](#)


Sede di [Catania](#)

Il corso forma professionisti che padroneggino le attività e le problematiche legate alla

valorizzazione e protezione del territorio e del paesaggio e che sappiano valutare e gestire le interazioni tra le componenti dei sistemi ambientali. L'articolazione del corso consente di approfondire le conoscenze indispensabili nei diversi ambiti lavorativi offerti ai laureati.

Il laureato sarà in grado di compiere analisi e interventi sul paesaggio e le strutture territoriali e ambientali, oltre che elaborare ed applicare piani di sicurezza nelle attività del territorio rurale, utilizzando le più recenti tecnologie di rilevamento e rappresentazione dei dati territoriali e ambientali. Potrà inoltre occuparsi di programmazione, progettazione, costruzione, gestione e valutazione nell'ambito dell'ambiente e del paesaggio.

Links correlati

-  Presentazione Summer School Belpasso