

Il Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (DiSSPA), uno dei 10 Dipartimenti selezionati a livello nazionale nel campo delle Scienze agrarie e veterinarie per il periodo 2023-2027, è un'eccellenza nel panorama nazionale ed internazionale per le attività di ricerca in campo ambientale, agrario ed alimentare, spaziando dall'ambito forestale/territoriale a quello della produzione e protezione delle colture agrarie, sino ai più innovativi approcci biotecnologici. Il DiSSPA è organizzato in 3 aree: 1) "Risorse Naturali e Servizi eCOsistemici" (RINASCO), per la salvaguardia e valorizzazione delle risorse naturali, agrarie e della biodiversità; efficientamento dei servizi ecosistemici; impatto e mitigazione dei cambiamenti climatici; tutela e restauro degli ecosistemi forestali; prevenzione e contrasto al dissesto idrogeologico, all'inquinamento, alla desertificazione e all'erosione dei suoli; ottimizzazione delle risorse idriche, incentivazione di energie rinnovabili e di soluzioni basate sull'economia circolare; e soluzioni innovative per tutela del paesaggio, risanamento ambientale e gestione ecosostenibile delle risorse verdi urbane e periurbane; 2) "Agricoltura sostenibile" (AGIRE) per il miglioramento della produttività e sostenibilità delle produzioni vegetali e animali, forestali, colture energetiche, da fibra, ornamentali ed officinali nonché alle nuove o poco sfruttate fonti alimentari; al controllo e prevenzione delle emergenze fitosanitarie; alla meccanizzazione e digitalizzazione in agricoltura e selvicoltura; alla diffusione dei Sistemi di Supporto alle Decisioni, sensoristica ed impiantistica; alla valutazione e riduzione dell'impatto ambientale delle attività agricole e zootecniche; 3) "SCienze ALimentari e Food design" (SCALO) per l'innovazione dei processi, anche tramite le tecnologie abilitanti dell'Industria 4.0, e prodotti alimentari, con particolare attenzione a food security e food safety; alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica dei sistemi alimentari; alla valorizzazione dei sottoprodotti e scarti per ottenere integratori alimentari ed alimenti ad elevato valore aggiunto e/o con aumentata shelf-life. La multidisciplinarietà dei percorsi formativi si esprime nelle aree scienze agrarie e veterinarie, biologia, biotecnologia, ingegneria, chimica, fisica, matematica e informatica, medicina ed economia e statistica. A servizio degli studenti vi sono 70 laboratori di ricerca, serre, impianti pilota e i Centri didattico sperimentali P. Martucci, Valenzano (BA) e E. Pantanelli, Policoro (MT). Il DiSSPA partecipa a: i) Centro Nazionale per lo Sviluppo delle Nuove Tecnologie in Agricoltura (AgriTech); ii) Partenariato Esteso 10 PE10 Modelli di Alimentazione Sostenibile; iii) Partenariato Esteso 9 PE9 Sostenibilità economico finanziaria dei sistemi e dei territori; iv) Infrastruttura di ricerca per la promozione della metrologia negli alimenti e nella nutrizione (MetroFood.IT); v) Centro nazionale per la prevenzione degli incendi boschivi. È sede di cinque reti di laboratorio, del Laboratorio ufficiale del Servizio Fitosanitario Nazionale, del Centro di Conservazione per la Premoltiplicazione, del Centro accreditato per lo svolgimento dei test DUS per i fruttiferi, e dell'hub italiano dell'European Institute of Innovation and Technology (EIT) Food, e ospita gli spin off accademici SINAGRI e AGRIDATALOG. L'utilizzo di strumenti di didattica innovativa, la flessibilità dei percorsi formativi, le esperienze di tirocinio curriculare da svolgersi presso enti pubblici e privati, le ampie opportunità di mobilità all'estero (Erasmus+, Erasmus+ Traineeship, Global Thesis, ecc.) valorizzano l'offerta formativa che si completa con Master di primo e di secondo livello, Short master, Summer school e con la formazione alla ricerca nei tre Corsi di Dottorato di Ricerca. Il DiSSPA, infine, dedica agli studenti numerosi servizi e attività, tra le quali l'orientamento in ingresso, in itinere e in uscita, l'accoglienza, il tutorato, l'assistenza per i tirocini, l'assistenza per la mobilità internazionale, l'assistenza per i portatori di disabilità e di disturbi dell'apprendimento, l'accompagnamento al lavoro e il counseling psicologico.

Direttrice

Prof.ssa Maria De Angelis
tel. +39 080 5442949
direttrice.disspa@uniba.it
disspa@pec.uniba.it

Segreteria studenti

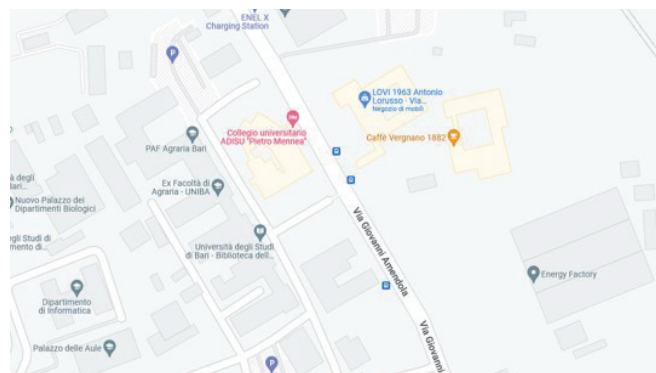
Plesso Biblioteca Centrale Agraria, piano rialzato
tel. +39 080 544 3619-3102-3100
segreteria.agrariafarmacia@uniba.it

UO didattica e servizi agli studenti

Plesso Biblioteca Centrale Agraria, primo piano
tel. +39 080 544 3000-3073-3056
didattica.disspa@uniba.it

Orientamento, Accoglienza e Tutorato

Plesso Biblioteca Centrale Agraria, piano rialzato
tel. +39 080 544 2845
orientamento.agraria@uniba.it



Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti
Campus Ernesto Quagliarello
via Amendola, 165/A.

A piedi dalla Stazione Ferroviaria: all'uscita del sottopassaggio ferroviario su via Capruzzi svoltare a sinistra e procedere per circa m 500; quindi, svoltare a destra per via Amendola e proseguire per circa m 800.

Con Autobus: da Piazza Moro, linee 18 e 21 (fermata in via Re David - Politecnico); linea 22 (fermata in via Amendola - Agraria)



www.uniba.it/ricerca/dipartimenti/disspa



UniBa

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI BARI
ALDO MORO

Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti



Offerta formativa anno accademico 2023/2024

Corsi di studio triennali

Scienze e Tecnologie Agrarie - L25

Profili professionali e principali sbocchi lavorativi: libero professionista; tecnico delle produzioni vegetali; tecnico delle produzioni animali; consulente di aziende agricole, zootecniche, agro alimentari e ambientali, per la pianificazione del territorio rurale e naturale, per la gestione del verde, per la conservazione e valorizzazione della biodiversità, e nei settori dell'agriturismo e del turismo rurale. Il laureato può sostenere l'esame di stato per l'abilitazione al ruolo di dottore agronomo e forestale junior (sezione B).
Referente Prof.ssa Angela Gabriella D'Alessandro (angelagabriella.dalessandro@uniba.it).

Scienze e Tecnologie Alimentari - L26

Profili professionali e principali sbocchi lavorativi: Tecnico Alimentare addetto alla gestione e qualità in industrie alimentari e aziende collegate a trasformazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti alimentari; GDO e ristorazione; enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione e indagini scientifiche per la tutela e valorizzazione delle produzioni alimentari, ivi incluse le tipiche e tradizionali; addetto alla formazione e divulgazione in aziende specializzate nella divulgazione tecnico-scientifica in tema alimentare, enti di formazione pubblici e privati
Referente Prof. Carmine Summo (carmine.summo@uniba.it)

Gestione degli spazi verdi, dei boschi e delle aree protette - L25

Profili professionali e principali sbocchi lavorativi: Tecnico per la gestione delle aree verdi operante nel campo della progettazione, realizzazione e gestione delle aree verdi per l'ambiente urbano e periurbano e nell'ambito delle Nature-based solutions. Tecnico per la gestione dei boschi e delle aree protette operante nella pianificazione e gestione dei boschi e del rimboschimento; nella pianificazione ecologica del territorio forestale; nella conservazione e valorizzazione della biodiversità vegetale e animale; nella redazione di piani territoriali. Il laureato NEST può sostenere l'esame di stato per l'abilitazione al ruolo di dottore agronomo e forestale junior (sezione B).
Referente: Prof.ssa Maria Letizia Gargano (marialetizia.gargano@uniba.it).

Tecniche per l'agricoltura sostenibile - L-P02

Profili professionali e principali sbocchi lavorativi: Tecnici laureati per l'agricoltura sostenibile operanti in settori specifici delle filiere produttive agrarie, della protezione delle piante e della fertilità del suolo, affrontando anche specifiche e limitate problematiche di carattere ecologico/selviculturale limitatamente alle fasce di tutela in ambito agrario. Al conseguimento del titolo si consegue automaticamente il diritto all'iscrizione l'albo degli agrotecnici e degli agrotecnici laureati
Referente Prof.ssa Agata Gadaleta (agata.gadaleta@uniba.it)

Scienze per la valorizzazione del patrimonio gastronomico - L-GASTR

Profili professionali e principali sbocchi lavorativi: Manager della

Gastronomia e della Ristorazione opera nella gestione dei processi di preparazione alimentare anche per utenze con particolari esigenze; nella promozione, valorizzazione comunicazione e tutela delle tradizioni e del patrimonio gastronomico; riduzione degli sprechi alimentari e svolge la sua attività presso aziende del mondo della gastronomia, della ristorazione e catering, dell'agriturismo e aziende agro-alimentari che vogliono intraprendere percorsi di valorizzazione dei loro prodotti, del turismo e della comunicazione.

Referente: Prof.ssa Maria De Angelis (maria.deangelis@uniba.it)

Ordini professionali collegati

Agrotecnici laureati e/o Periti agrari laureati per la laurea professionalizzante • Dottore Agronomo e Dottore Forestale anche per la professione di Agronomo junior • Tecnologo alimentare

Corsi di studio magistrali

Biotecnologie per la Qualità e la Sicurezza dell'Alimentazione - LM7

Profili professionali e principali sbocchi lavorativi: Direttore di laboratori pubblici e privati in bio-industria; industria farmaceutica; diagnostica molecolare ambientale; agro-industria; industria alimentare; servizi di ispezione sanitaria animale e vegetale; industrie mangimistiche; ricerca di base in ambito biotecnologico; agenzie europee di promozione scientifica; comunicazione scientifica; industria alimentare, sementiera e vivaistica, certificazione fitosanitaria del materiale di propagazione vegetale; università ed enti di ricerca.
Referente Cinzia Montemurro (cinzia.montemurro@uniba.it)

Innovation Development in Agrifood System (IDEAS) - LM69 (in lingua inglese)

Profili professionali e principali sbocchi lavorativi: Mediatore dell'Innovazione in ambito agroalimentare operante come libero professionista o dipendente in aziende del settore del riutilizzo delle biomasse; smart company del comparto dei sistemi di supporto alle decisioni e sensoristica in agricoltura; industria bio-farmaceutica; bio-raffinerie e industrie chimiche orientate al green; consorzi di produzioni orto-frutticole; grande distribuzione organizzata; industria sementiera e vivaistica; enti pubblici e privati di ricerca, pubblica amministrazione, uffici e agenzie presso l'Unione Europea.
Referente: Prof. Michele Faccia (michele.faccia@uniba.it)

Medicina delle Pianta - LM69

Profili professionali e principali sbocchi lavorativi: Medico delle Pianta/Agronomo esperto nelle produzioni e protezione delle colture; promuove la salute delle piante e delle produzioni vegetali che con capacità professionali di alto profilo progetta, pianifica, gestisce, controlla e certifica colture e prodotti vegetali food e no-food. Lavora in aziende agrarie (food e no-food), vivai, aziende di produzione, condizionamento, conservazione e commercializzazione di prodotti di origine vegetale, logistica e GDO, Enti Pubblici e Privati di ricerca,

pubblica amministrazione, uffici e agenzie anche nell'Unione Europea nei settori della pianificazione, analisi, controllo, certificazione ed indagini per la qualità, la sicurezza delle produzioni agroalimentari e no-food, la valorizzazione delle produzioni e dello sviluppo agricolo, laboratori di analisi agroalimentare, diagnosi fitopatologica, taratura, studi tecnici, centri di saggio, compagnie agrochimiche e dei servizi IoT, comunicazione e formazione.

Referente: Prof. Francesco Faretra (mdp.disspa@uniba.it)

Scienze Agro-Ambientali e Territoriali - LM 69 & LM73 (interclasse)

Profili professionali e principali sbocchi lavorativi: Dottore Agronomo e Forestale operante come libero professionista, imprenditore e consulente di aziende agricole, forestali ed agroforestali, dipendente o consulente di enti pubblici e privati, professionista in associazioni di categoria e società di servizi operanti in ambito ambientale e nel territorio agro-forestale. Potrà svolgere la propria attività nel settore agronomico, economico, dell'ingegneria agraria, della selvicoltura e delle risorse faunistico-zootecniche sia in modo autonomo, sia all'interno di team multidisciplinari di professionisti.

Referente: Prof. Francesco Gentile (francesco.gentile@uniba.it)

Scienze e Tecnologie Alimentari - LM70

Profili professionali e principali sbocchi lavorativi: Tecnologo alimentare responsabile qualità in industrie alimentari e aziende collegate a trasformazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti alimentari; addetto alla progettazione e applicazione di soluzioni impiantistiche nelle principali industrie alimentari e responsabile delle attività di pianificazione e gestione delle strategie di marketing aziendale attraverso l'analisi critica delle principali tendenze di mercato dei prodotti alimentari; Sezione R&S delle aziende alimentari; Enti Pubblici e Privati che conducono attività di analisi, controllo e certificazione dei prodotti e processi alimentari; Project manager; Libera professione di Tecnologo Alimentare previo superamento dell'esame di stato ed iscrizione all'albo professionale; Università ed enti di ricerca attraverso percorsi di formazione post laurea.
Referente Prof. Carmine Summo (consiglio.stal@uniba.it)

Dottorati di ricerca

Biodiversità, agricoltura e ambiente
Scienze del suolo e degli alimenti
Gestione sostenibile del territorio (interateneo)