



INCONTRI DI AREA

2024

Scienze Agrarie e Alimentari

Presentazione dei Corsi di laurea triennale

Mercoledì 7 febbraio 2024 - ore 9:30

Aula C03

Via Mangiagalli 25 - Milano

9:30 Presentazione della Facoltà e del test d'ingresso a cura del Presidente del Comitato di Direzione,
Prof.ssa Sara Borin

A seguire, presentazioni dei Corsi di laurea a cura dei Presidenti di Collegio Didattico:

I corsi dell'area Agraria:

- Produzione e protezione delle piante e dei sistemi del verde
- Agricoltura sostenibile

Prof. Fabio Quaglino

I corsi dell'area Alimentare:

- Scienze e tecnologie per alimenti sostenibili
- Scienze e tecnologie della ristorazione
- Viticoltura ed enologia

Prof.ssa Claudia Picozzi e Prof. Antonio Tirelli

Le lauree a orientamento professionale:

- Sistemi digitali in agricoltura
- Tecnologia e gestione dell'impresa casearia,

Prof. Aldo Calcante

I corsi con lezioni in sedi diverse:

- Valorizzazione e tutela dell'ambiente e del territorio montano
- Biotecnologia – indirizzo agroalimentare

Prof.ssa Anna Giorgi e Prof.ssa Gabriella Consonni

A seguire, spiegazione dell'organizzazione della seconda parte (VEDI FOGLIO SUCCESSIVO)

Il giorno dell'evento presentati all'ingresso dell'Aula C03 per registrare la tua presenza: al termine dell'incontro ti sarà inviata un'e-mail con il questionario di soddisfazione che, se compilato, ti permetterà di ricevere l'attestato di partecipazione.

Registrati al portale cosp.orientamentounimi.it per iscriverti agli eventi e prenotare il posto. L'accesso è consentito solo agli iscritti fino ad esaurimento dei posti.



INCONTRI DI AREA

2024

Scienze Agrarie e Alimentari

Presentazione dei Corsi di laurea triennale

Mercoledì 7 febbraio 2024 - ore 9:30

Aula C03

Via Mangiagalli 25 - Milano

SECONDA PARTE: Esploriamo la facoltà di agraria e l'offerta didattica

Al momento della registrazione, potrai scegliere di partecipare fino ad un massimo di 4 attività (fino ad esaurimento posti) tra quelle in elenco (*trovi la mappa dei luoghi nel prossimo foglio*):

1. Agricoltura moderna per un futuro sostenibile **Aula C12**
2. Crazy for plants... **Serra**
3. Dalla salute della vite alla qualità della vita **Serra**
4. L'agricoltura incontra il mondo del digitale **Laboratorio Informatica**
5. Incontra uno studente in tesi in agricoltura sostenibile **Aula C11**
6. Scopri UNIMONT: Quante ne sai sul territorio montano? **Aula C05**
7. La parola ai tirocinanti di Scienze e tecnologie della ristorazione e Scienze e tecnologie per alimenti sostenibili **Aula C04**
8. Esplorando le risorse di Facoltà: la biblioteca **Biblioteca**
9. Il cibo attraverso i sensi: visita al Laboratorio di analisi sensoriale **Laboratorio di Analisi Sensoriali**
10. Osservare l'invisibile: i microrganismi negli alimenti **Laboratorio di Microbiologia**
11. Tutto inizia dalle molecole: la chimica e la biochimica nella Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari **Laboratorio di biochimica**
12. il mondo del latte: tra tradizione e innovazione **Laboratorio Industrie @ Centro per lo Studio del Latte**
13. Biotecnologie per un'agricoltura più sostenibile **Aula C13**
14. Alimentazione e salute: un percorso di informazione e disinformazione **Aula Magna C03**

Le attività si svolgeranno in contemporanea, in turni ripetuti della durata di circa 15 minuti:

1° turno: ore 11:00	2° turno: ore 11:30
3° turno: ore 12:00	4° turno: ore 12:30

Per ciascuna attività scelta, riceverai un tagliando con l'indicazione di luogo e orario.

NEL CORRIDOIO DI FRONTE ALL'AULA C03 SARANNO DISPONIBILI 9 STAZIONI, UNA PER CORSO DI LAUREA, DOVE POTRAI TROVARE VOLANTINI, UN PANNELLO CON UN POSTER ILLUSTRATIVO E UNA PERSONA DISPONIBILE A RISPONDERE ALLE TUE DOMANDE



#SAA

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO

INCONTRI DI AREA

2024



- 14 Aula Magna C03 (seminterrato)
- 7 Aula C04 (seminterrato)
- 6 Aula C05 (seminterrato)
- 5 Aula C11 (piano rialzato)
- 1 Aula C12 (piano rialzato)
- 13 Aula C13 (piano rialzato)
- 10 Laboratorio di Microbiologia (piano rialzato)
- 11 Laboratorio di Biochimica (*scala esterna*– 1° piano)
- 8 Biblioteca e Sala Lettura
- 9 Laboratorio di Analisi Sensoriali (seminterrato)
- 12 Centro per lo Studio del Latte – Laboratorio Industrie
- 4 Laboratorio Informatica DISAA (seminterrato)
- 2 - 3 Serra