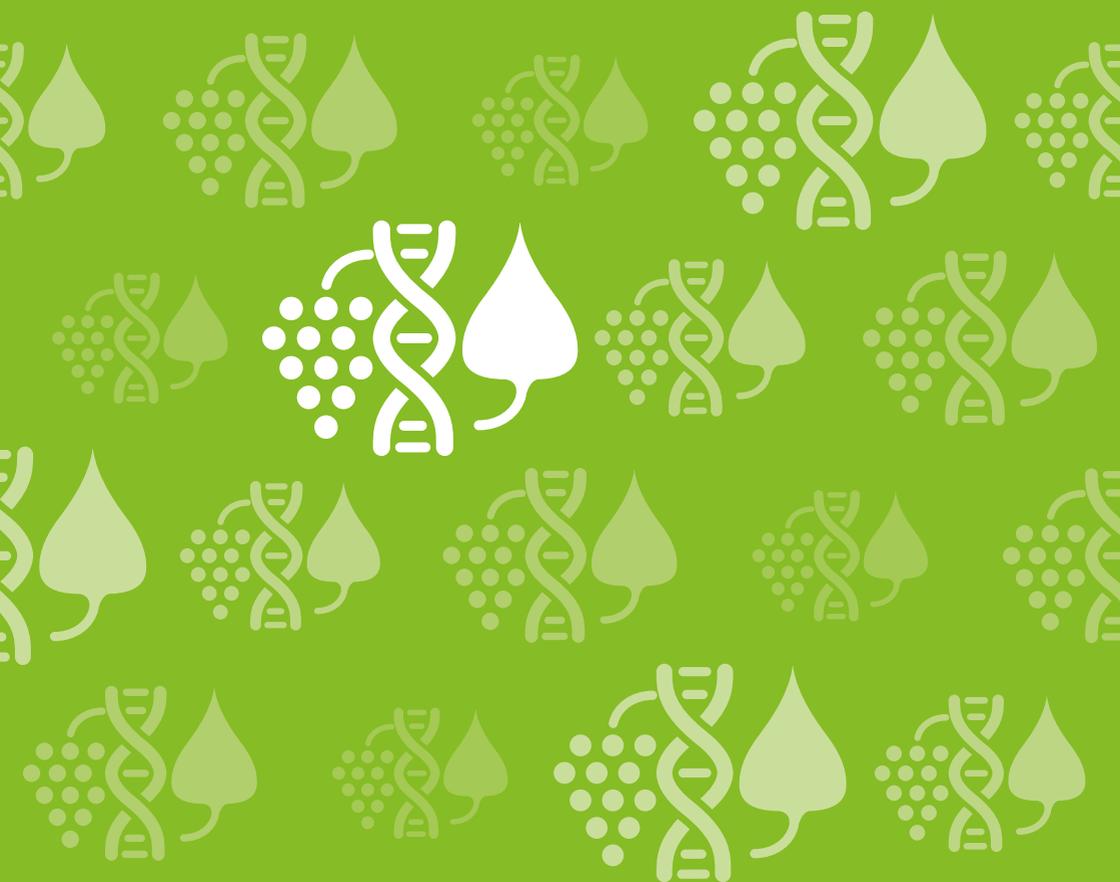




UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA TUSCIA

DIPARTIMENTO PER LA **INNOVAZIONE NEI SISTEMI BIOLOGICI,
AGROALIMENTARI E FORESTALI**



GUIDA DI DIPARTIMENTO
A.A. 2020/2021

DIPARTIMENTO
PER LA **INNOVAZIONE**
NEI SISTEMI BIOLOGICI,
AGROALIMENTARI
E FORESTALI

Guida di dipartimento
A.A. 2020/2021

Corsi di laurea
Corsi di laurea magistrali
Corsi di laurea a ciclo unico
Post lauream



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
TUSCIA

SOMMARIO

Saluto del Direttore 4

OFFERTA FORMATIVA A.A.2020/2021 6

Corsi di laurea 7

Biotecnologie 7

Pianificazione e progettazione del paesaggio e dell'ambiente 12

Scienze delle foreste e della natura 17

Tecnologie alimentari ed enologiche 21

Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere 29

Corsi di laurea magistrale 30

Scienze e tecnologie alimentari 30

Forestry and environmental sciences 36

Biotecnologie industriali per la salute e il benessere 43

Architettura del Paesaggio - Landscape Architecture 47

Corso di laurea magistrale a ciclo unico quinquennale 52

Conservazione e restauro dei beni culturali 52

Post lauream 59

INFORMAZIONI UTILI 63

CALENDARIO ACCADEMICO 66

SEGRETERIE E SERVIZI AGLI STUDENTI 67

DIPARTIMENTO 68

Struttura del Dipartimento 68

Personale del Dipartimento 69

SALUTO DEL DIRETTORE



Caro Studente,
i motivi per immatricolarsi o iscriversi ai corsi di studio del Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF) dell'Università della Tuscia sono molteplici. Oltre alla bellezza e all'accoglienza offerte dalla città di Viterbo e dal suo territorio, va sottolineato che l'Ateneo della Tuscia e, in particolare, il DIBAF sono ai primi posti nelle classifiche nazionali tra le strutture accademiche italiane, in particolare per la qualità della ricerca scientifica. Afferiscono a DIBAF docenti di riconosciuta competenza a livello internazionale. DIBAF ti dà l'opportunità di essere direttamente inserito in un ambiente di studio dinamico, dove ricerca, rapporti con le imprese e *job placement* in settori avanzati si coniugano con un profondo legame con il territorio. DIBAF è un laboratorio di ricerca e di didattica multidisciplinare per le biotecnologie e la chimica ambientale, le risorse forestali, il paesaggio e la conservazione e il restauro dei beni culturali, la trasformazione e la sicurezza agroalimentare. Discipline diverse e approcci complementari vengono coniugati e integrati in un insieme di percorsi didattici coerenti per rispondere alle sfide globali della sostenibilità ambientale e della bio-economia.



Prof. Maurizio Petruccioli
Direttore di Dipartimento

DIBAF offre in modo integrato percorsi didattici, sia di base che magistrali, con particolare riferimento a quelli che conducono alle competenze professionali dei Biotecnologi/Biologi, dei Dottori Agronomi e Forestali, dei Tecnologi alimentari e degli Enologi, dei Pianificatori/Paesaggisti e dei Restauratori. Inoltre, numerose sono le collaborazioni con le realtà produttive, aziende, imprese, società, enti pubblici, a livello locale, nazionale e internazionale.

I percorsi didattici offerti preparano tecnici e professionisti altamente qualificati per le imprese, le aziende, le società di consulenza, gli Enti pubblici e l'attività libero-professionale, con un ruolo centrale nel trasferimento delle conoscenze e delle innovazioni sviluppate nell'ambito delle attività di ricerca, anche con la creazione di società di *spin-off* da parte dei nostri laureati.

DIPARTIMENTO
PER LA **INNOVAZIONE NEI SISTEMI BIOLOGICI,
AGROALIMENTARI E FORESTALI**

**OFFERTA
FORMATIVA**
A.A.2020/2021

CORSO DI LAUREA (L-2)
BIOTECNOLOGIE



Presidente del corso

Prof. Davide Cervia
d.cervia@unitus.it

Segreteria didattica

Via S. Camillo de Lellis snc
Tel. 0761 357583-544
s.didat.dibaf@unitus.it

Segreteria Studenti

Via S. Maria in Gradi, 4
Tel. 0761 357798
segreteriaunica@unitus.it

Obiettivi formativi

Gli obiettivi formativi del corso derivano dall'esigenza di disporre di una figura di laureato con conoscenze ed esperienze per operare nel settore biotecnologico. Tale esigenza è evidenziata dall'incremento delle applicazioni biotecnologiche nelle attività di ricerca, sviluppo e nei processi produttivi di tutti i Paesi, dove - soprattutto in quelli tecnologicamente più avanzati - è in atto un confronto serrato per la supremazia nelle fasi sperimentali, nella brevettazione e nella messa in opera di processi che si distinguono per efficienza e basso impatto ambientale. A tal fine, gli obiettivi formativi riguardano l'acquisizione di conoscenze, capacità, abilità e comportamenti per l'inserimento nel mondo del lavoro nei diversi ambiti biotecnologici, quali l'agro-alimentare, l'industriale, il farmaceutico, il biomedico e veterinario e in quello della comunicazione scientifica o per il proseguimento degli studi ai livelli superiori.

Conoscenze e competenze

Il corso mira a far acquisire allo studente le seguenti conoscenze:

- struttura e funzione dei sistemi biologici, interpretati anche in chiave molecolare e cellulare;
- basi culturali e sperimentali delle tecniche multidisciplinari che caratterizzano l'operatività biotecnologica per la ricerca e la produzione attraverso l'analisi e l'utilizzo dei sistemi biologici;
- normative e problematiche bioetiche;
- la lingua inglese, in forma scritta e orale, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali.

Grazie al particolare percorso formativo, il laureato in biotecnologie sarà particolarmente capace di operare nel settore biotecnologico in generale e, in particolare, in quei campi dove maggiormente vengono sfruttati a scopi di ricerca/sviluppo e produttivi molecole, cellule, tessuti, organismi e microorganismi, con maggiore attenzione all'utilizzo di enzimi e cellule nelle biotrasformazioni, alle tecniche di manipolazione genetica e funzionale, alla diagnostica molecolare e ai processi fisiologico-patologici, alle metodologie analitiche e all'impiego dei bioreattori.

Il percorso formativo comprende esperienze di laboratorio nell'ambito dei singoli insegnamenti, visite guidate presso aziende e strutture di ricerca del settore biomedico-farmacologico-agro-industriale e stage e tirocini in strutture pubbliche o private operanti nel settore. La partecipazione al programma di mobilità studentesca Erasmus è fortemente consigliata e consente l'acquisizione di CFU sulla base di specifiche proposte formative dello studente.

Sbocchi professionali

- studio e gestione di sistemi biologici e parti di essi per l'ottenimento di prodotti innovativi e rispondenti ad esigenze di miglioramento delle condizioni alimentari, sanitarie e socio-economiche;
- attività di ricerca e sviluppo in ambito biologico con particolare riguardo alla modificazione genica e funzionale di molecole, cellule, tessuti, organismi e microrganismi;
- attività di commercializzazione di prodotti ottenuti da attività di ricerca e di produzione coinvolgenti processi e metodologie biotecnologici;
- applicazione di tecniche biotecnologiche avanzate finalizzate ad interventi produttivi, di bio-monitoraggio e alla salvaguardia della biodiversità.

Inoltre, il laureato in Biotecnologie, in base al DPR 328/01, può conseguire l'abilitazione ed iscriversi all'Albo professionale da Biologo (Junior), sez. B. L'Ateneo offre la possibilità di proseguire gli studi di secondo livello nei propri corsi di laurea magistrale in:

- **Biotecnologie industriali per la salute e il benessere** (LM-8);
- **Biotecnologie per la sicurezza e la qualità agroalimentare** (LM-7);
- **Scienze e Tecnologie Alimentari** (LM-70);
- **Biologia cellulare e molecolare** (LM-6).

ORDINAMENTO DIDATTICO

ESAME	Cod.	SSD	Anno	Sem.	Ore	A.T.	A.P.	CFU
Matematica e principi di statistica	14962	MAT/05	I	I	56	48	8	7
Fisica	18424	FIS/07	I	II	56	48	8	7
Chimica generale e inorganica	14963	CHIM/03	I	II	64	56	8	8
Biologia animale	16173	BIO/05	I	I	64	56	8	8
Biologia vegetale e principi di biotecnologie vegetali	14965	BIO/01	I	I	72	64	8	9
Diritto europeo delle biotecnologie	15613	IUS/14	I	II	48	48	-	6
Lingua inglese (idoneità B1)	15038	L-LIN/12	I	II	48	48	-	6
Chimica organica	13719	CHIM/06	II	I	56	48	8	7
Fisiologia	18427	BIO/09	II	II	64	64	-	8
Chimica biologica	18428	BIO/10	II	I e II	64	64	-	8
Biologia molecolare	18429	BIO/11	II	II	64	56	8	8
Genetica	118978	BIO/18	II	I	72	64	8	9
Microbiologia e principi di microbiologia industriale	15607	BIO/19	II	I	72	64	8	9
Strumenti bioinformatici per la genomica	15611	AGR/17	II	II	48	40	8	6
Biologia cellulare e molecolare animale e Immunologia comparata	18450	BIO/05	III	II	64	56	8	8
Chimica fisica biologica	16177	CHIM/02	III	I	56	48	8	7
Bioetica	18452	AGR/05	III	II	56	56	-	7
Esame a scelta fra gli insegnamenti affini e integrativi del Gruppo A11								6
Esame a scelta fra gli insegnamenti affini e integrativi del Gruppo A11								6
Esame a scelta fra gli insegnamenti affini e integrativi del Gruppo A12								12
Esami a scelta (AFS)								12
Tirocinio	15790							8
Prova finale (Tesi)	18463							8

ESAME	Cod.	SSD	Anno	Sem.	Ore	A.T.	A.P.	CFU
GRUPPO A11								
Biotechnologie della postraccolta dei prodotti ortofrutticoli	16981	AGR/15	III	II	48	40	8	6
Metodologie biochimiche	17531	BIO/10	III	II	48	40	8	6
Principi di scienze omiche	17720	BIO/11	III	I	48	40	8	6
Principi di patologia e biofarmaceutica	17721	BIO/13	III	II	48	40	8	6
Patologia vegetale e principi di biotechnologie fitopatologiche	15054	AGR/12	III	II	48	40	8	6

GRUPPO A12

Chimica e biotechnologie delle fermentazioni	118979							12
- Chimica e biotechnologie delle fermentazioni	118979_1	CHIM/11	III	I	48	40	8	6
- Microbiologia dei processi fermentativi	118979_2	BIO/19	III	I	48	40	8	6
Biotechnologie delle produzioni vegetali	18451							12
- Biotechnologie genetiche	18451_1	AGR/07	III	I	48	40	8	6
- Biotechnologie per il miglioramento delle piante agrarie	18451_2	AGR/07	III	I	48	40	8	6

A.T. = Attività teorica A.P. = Attività pratica

CORSO DI LAUREA (L-21)

PIANIFICAZIONE E PROGETTAZIONE DEL PAESAGGIO E DELL'AMBIENTE

Corso di laurea inter-ateneo

Università degli Studi della Tuscia

Sapienza Università di Roma



Presidente del corso

Prof.ssa Rita Biasi
biasi@unitus.it

Struttura didattica

DIAP Facoltà di Architettura,
P.zza Borghese, 9 00186 Roma
DIBAF Complesso Riello
Via S. Camillo de Lellis, snc
Tel. 0761 357583 - 544
s.didat.dibaf@unitus.it

Segreteria Studenti

Via S. Maria in Gradi, 4
Tel. 0761 357798
segreteriaunica@unitus.it

Obiettivi formativi

Il corso di laurea in Pianificazione e Progettazione del Paesaggio e dell'Ambiente è il risultato della sinergia tra l'Università degli Studi della Tuscia (ex-Facoltà di Agraria) e la Facoltà di Architettura dell'Università Sapienza di Roma per rispondere alla crescente richiesta nazionale e europea di tecnici ad alta professionalità in grado di operare in modo innovativo e transdisciplinare sulle problematiche ambientali di area vasta in termini paesaggistici, urbanistici e socio-economici. L'obiettivo del corso è formare una figura professionale con forti capacità culturali nell'analisi, progettazione, gestione e valorizzazione del territorio sia in ambito rurale che peri-urbano e urbano e capacità operative nella pianificazione infrastrutturale, ambientale e paesaggistica, con particolare riferimento al paesaggio agro-forestale, alla luce delle trasformazioni ambientali in atto o prevedibili per il futuro.

Conoscenze e competenze

Le conoscenze e le competenze teoriche, critico-interpretative, metodologiche e pratiche acquisibili con il corso di laurea scaturiscono da una impostazione interdisciplinare e di forte integrazione tra saperi per una immediata operatività nel mondo della lavoro o accesso agli studi di livello superiore. A tal fine l'offerta didattica è orientata all'acquisizione di conoscenze nel campo delle scienze della terra, dei sistemi biologici, agrari e forestali, delle scienze ambientali, dell'urbanistica e della paesaggistica e all'apprendimento di strumenti metodologici per il progetto di interventi paesaggistici, urbanistico-territoriali e ambientali. In particolare, la struttura del corso garantisce l'acquisizione di conoscenze fondamentali nel settore della progettazione e pianificazione ambientale e paesaggistica quali:

- nozioni di base sui caratteri, proprietà e funzioni dei sistemi agrari che caratterizzano il territorio e il paesaggio agrario;
- nozioni di base e tecniche per la descrizione, l'analisi e la gestione degli ecosistemi forestali, la pianificazione forestale, la progettazione di parchi e aree protette, il recupero degli ambienti naturali degradati;

- nozioni sugli ecosistemi terrestri attraverso la pedologia, la botanica e chimica ambientale, l'ecologia del paesaggio;
- strumenti per l'analisi e la descrizione cartografica, topografica o la rappresentazione col disegno, incluso quello informatico, del territorio e del paesaggio;
- nozioni di storia dell'architettura;
- nozioni di architettura del paesaggio e di progettazione degli spazi aperti;
- conoscenze di urbanistica e di tecnica della pianificazione dell'assetto tra territorio, ambiente e paesaggio;
- principi di economia e di diritto in tema di gestione e tutela del territorio e delle risorse ambientali.

In sintesi, le attività didattiche teorico-applicative sono mirate alla formazione di un laureato in grado di operare nei settori che spaziano dalle attività di rappresentazione e interpretazione del paesaggio rurale e urbanizzato, alla valutazione delle trasformazioni ambientali e degli impatti ambientali delle attività antropiche, dalla pianificazione delle aree protette e progettazione dei parchi, alla gestione dei sistemi agro-forestali e degli spazi aperti, fino alla tutela, salvaguardia e valorizzazione del territorio.

Il corso di laurea interateneo ha come sede didattica principale la Facoltà di Architettura di Sapienza Università di Roma. Presso l'Università della Tuscia si svolge il primo semestre del secondo anno di corso.

Sbocchi professionali

La laurea della classe L-21 consente sia l'iscrizione al settore dei Pianificatori junior della sezione B dell'Ordine degli Architetti Pianificatori Paesaggisti e Conservatori che l'iscrizione al settore Agronomo e Forestale junior della sezione B dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali. La laurea fornisce integralmente i requisiti per l'accesso alle lauree magistrali della classe LM-3 (Architettura del Paesaggio), LM-48 (Pianificazione Territoriale Urbanistica Ambientale), LM-69 (Scienze e Tecnologie agrarie) e LM-73 (Scienze e Tecnologie forestali e ambientali) o affini, o a Master universitari di I livello. Gli sbocchi occupazionali e ambiti d'impiego sono quelli previsti per i *Green Jobs*.

ORDINAMENTO DIDATTICO

ESAME	Cod.	SSD	Anno	Sem.	Ore	A.P.	CFU
Analisi matematica e statistica	118586	SECS-S/03	I	I	48	8	6
Disegno e rappresentazione	17492	ICAR/17	I	I	48	8	6
Botanica ambientale	118486	BIO/03	I	I	48	8	6
Matrici ambientali e trasformazioni del paesaggio	118658						9
- Matrici ambientali	118658_1	AGR/13	I	I	48	8	6
- Geografia del paesaggio	118658_2	M-GGR/01	I	I	24	4	3
Laboratorio di analisi e progettazione del paesaggio	118587						10
- Elementi di progettazione del paesaggio	118587_1	ICAR/15	I	II	48	8	6
- Ecologia vegetale	118587_2	BIO/03	I	II	32	8	4
Laboratorio di pianificazione del paesaggio 1	118597						12
- Pianificazione territoriale	118597_1	ICAR/21	I	II	48	8	6
- Territorio rurale	118597_2	AGR/10	I	II	48	8	6
Sistemi agrari	17498						10
- Sistemi erbacei	17498_1	AGR/02	I	II	40	5	5
- Sistemi arborei	17498_2	AGR/03	I	II	40	5	5
Inglese	17523	L-LIN/12	I	II	40		5
Pedologia	118489	AGR/14	II	I	48	8	6
Cartografia e geomatica	17500	AGR/10	II	I	48	8	6
Infrastrutture verdi e biomateriali	118490	ICAR/12	II	I	48	8	6
Ecosistemi forestali	118588						9
- Ecologia forestale e selvicoltura	118588_1	AGR/05	II	I	40	5	5
- Dendrologia	118588_2	AGR/05	II	I	32	8	4
Laboratorio di pianificazione del paesaggio 2	118593						13
- Pianificazione dell'ambiente	118593_1	ICAR/20	II	II	64	8	8
- Pianificazione forestale e delle aree protette	118593_2	AGR/05	II	II	40	5	5
Laboratorio di progettazione del paesaggio	118590						9
- Progettazione spazi aperti, parchi e giardini	118590_1	ICAR/15	II	II	48	8	6
- Selvicoltura urbana	118590_2	AGR/05	II	II	16	4	1
- Rischio idrogeologico	118590_3	GEO/05	II	II	16	4	2

segue

ESAME	Cod.	SSD	Anno	Sem.	Ore	A.P.	CFU
Difesa del suolo	118591						9
- Ingegneria naturalistica	118591_1	AGR/08	II	II	48	8	6
- Geologia applicata	118591_2	GEO/05	II	II	24	4	3
Storia del giardino e del paesaggio	18466	ICA/18	II	II	48	8	6
Laboratorio finale di paesaggio	118592						13
- Progettazione urbana	118592_2	ICAR/14	III	I, II	32	8	4
- Progettazione del paesaggio	118592_1	ICAR/15	III	I, II	48	8	6
- Servizi ecosistemici e progetto	118592_3	AGR/03	III	II	24	4	3
Fondamenti di restauro del paesaggio	118598	ICAR/19	III	I	48	8	6
Diritto ambientale	17521	IUS/10	III	I	48		6
Economia e estimo forestale e dell'ambiente	17522	AGR/01	III	I	48	8	6
Esami a scelta							12
Tirocinio	17526						3
Prova finale	17525						6

GRUPPO EXTRACURRICULARI INSEGNAMENTI A SCELTA

Storia dell' architettura contemporanea	119027	ICAR/18	III	I	64		6
Energie rinnovabili	119024	ING/ IND/09	III	I	48		6
Zoologia generale e sistematica	119025	BIO/05	III	I	48		6

A.P. Attività pratica

CORSO DI LAUREA (L-25)

SCIENZE DELLE FORESTE E DELLA NATURA

*Corso Inter-dipartimentale DAFNE - DIBAF
Sede Amministrativa DAFNE*



Referenti del Dipartimento

DIBAF

Prof. Anna Barbati
barbati.sisfor@unitus.it
Tel. 0761357417

Prof. Luigi Portoghesi
lporto@unitus.it
Tel. 0761 357406

Presidente del corso

Prof.ssa Maria Nicolina Ripa
nripa@unitus.it
Tel. 0761 357362

Segreteria studenti

Dott.ssa Claudia Menghini
Tel. 0761 357263
Sig. Cosimo De Pace
Tel. 0761 357582

Segreteria didattica

Responsabile

Dott.ssa Lorena Remondini
Tel. 0761 357286 - 219
dafne@unitus.it

Obiettivi formativi

Il Corso di Laurea in Scienze delle Foreste e della Natura (SFN) affronta i temi della gestione e della conservazione dei sistemi forestali e naturali nella loro complessità ed interezza e si propone come ponte tra i saperi delle scienze naturali e quelli a carattere spiccatamente applicativo e progettuale.

Temi centrali sono l'analisi dei sistemi forestali, il monitoraggio delle diverse componenti ecosistemiche, la gestione sostenibile e la conservazione degli ecosistemi forestali, la prevenzione del degrado ed il restauro degli ambienti costieri, collinari e montani, la valutazione e valorizzazione dei prodotti forestali e dei servizi che il bosco offre alla società.

Il corso prevede 2 curricula che arricchiscono la preparazione comune approfondendo alcune tematiche specifiche:

■ Curriculum Gestione delle aree protette

Si affrontano discipline rivolte alla conservazione del capitale naturale e della biodiversità vegetale ed animale. In particolare le nozioni di base sui metodi e principi per la conservazione della biodiversità con particolare riferimento alle specie forestali, sulle tecniche di allevamento idonee alle aree protette, sulla gestione dei pascoli nonché le conoscenze sui metodi di monitoraggio e gestione delle principali specie faunistiche.

■ Curriculum Foreste e cambiamenti climatici

Permette di affrontare il tema dei cambiamenti climatici e delle interazioni con i sistemi forestali. In particolare, vengono fornite le conoscenze sul ruolo del suolo nella mitigazione dei cambiamenti climatici, sui metodi di monitoraggio e inventariazione delle risorse forestali, sui metodi per la riduzione dell'impatto ambientale delle utilizzazioni forestali.

Il corso di laurea, sviluppato con la collaborazione di Ordini Professionali, Enti Regionali, fornisce allo studente un'articolata preparazione nel settore della gestione forestale ed ambientale ed è caratterizzato da un approccio pratico-applicativo ideato per consentire un più facile inserimento nel mondo del lavoro.

Gli studenti hanno la possibilità di svolgere attività pratico - applicative sia all'interno dei laboratori sia in

campo; sono infatti previste esercitazioni residenziali in ambiente appenninico e alpino.

E' inoltre possibile svolgere parte del percorso formativo all'estero partecipando ai programmi di mobilità studentesca (Erasmus, tirocini e stage presso aziende ed imprese italiane e straniere).

Sono previste forma di didattica a distanza grazie al materiale didattico e alle videolezioni presenti sulla piattaforma Moodle di Ateneo per i diversi insegnamenti.

Per conseguire la Laurea lo studente deve conseguire 180 crediti formativi universitari (CFU) e sostenere una prova finale, che consiste nella redazione e discussione di un elaborato, risultato di un lavoro di approfondimento personale del candidato su un argomento coerente con gli obiettivi formativi del corso di studio, sotto la supervisione di un docente.

Sbocchi professionali

Il laureato in Scienze delle Foreste e della Natura è un professionista capace di gestire in maniera equilibrata le risorse naturali rinnovabili, in primo luogo quelle forestali, e che potrà occuparsi di conservazione della biodiversità, tutela del paesaggio agro-forestale e gestione delle aree naturali protette.

Il laureato può accedere, previo superamento dell'esame di stato, all'Albo Professionale dei Dottori Agronomi e Forestali - sezione B.

SCIENZE DELLE FORESTE E DELLA NATURA

ESAME / INSEGNAMENTO	Docente	SSD	Anno	Sem.	CFU
Matematica ed elementi di Fisica	Nobili	MAT/05	I	I	8
Chimica organica ed elementi di chimica generale	Bernini	CHIM/06	I	I	8
Lingua inglese	*	L-LIN/12	I	I	5
Abilità informatiche e statistiche	Pagnotta		I	I	3
Botanica:					
- Botanica generale	Di Filippo	BIO/03	I	I	6
- Diversità vegetale	Scoppola	BIO/03	I	II	6

segue

ESAME / INSEGNAMENTO	Docente	SSD	Anno	Sem.	CFU
Zoologia generale e sistematica	Zapparoli	BIO/05	I	II	6
Genetica forestale	Pagnotta	AGR/07	I	II	6
Cartografia e Sistemi Informativi Geografici	Ripa	AGR/10	I	II	6
Chimica forestale	Astolfi	AGR/13	II	I	6
Ecologia forestale e dendrometria					
- Ecologia forestale	Papale	AGR/05	II	I	6
- Dendrometria ed assestamento forestale	Portoghesi	AGR/05	II	II	6
Ingegneria forestale					
- Meccanizzazione forestale e sicurezza sul lavoro	Colantoni	AGR/09	II	I	6
- Costruzioni forestali e Rilievo del territorio	Marucci	AGR/10	II	I	6
Geopedologia					
- Geologia	Madonna	GEO/02	II	I	6
- Pedologia	Marinari	AGR/14	II	II	6
Dendrologia	Piovesan	AGR/05	II	II	6
Selvicoltura	Schirone	AGR/05	II	II	6
Sistemazioni idraulico-forestali	Apollonio	AGR/08	II	II	6
Tecnologie forestali	Lo Monaco	AGR/06	III	I	6
Economia estimo e legislazione forestale					
- Economia ed estimo forestale	Severini	AGR/01	III	II	7
- Legislazione forestale e ambientale	*	IUS/03	III	I	4
Difesa forestale ed ambientale					
- Patologia forestale	Vannini	AGR/12	III	II	6
- Entomologia forestale	Speranza	AGR/11	III	II	6

CURRICULUM FORESTE E CAMBIAMENTI CLIMATICI

Monitoraggio e inventariazione delle risorse forestali	Barbati	AGR/05	III	I	6
Difesa del suolo e mitigazione dei cambiamenti climatici	Chiti	AGR/14	III	II	6
Utilizzazioni a basso impatto ambientale	Picchio	AGR/06	III	I	6

CURRICULUM GESTIONE AREE PROTETTE

Conservazione della Biodiversità Forestale	Simeone	AGR/05	III	I	6
Sistemi colturali nelle aree protette	Ruggeri	AGR/02	III	II	6
Sistemi zootecnici nelle aree protette	Ronchi	AGR/18	III	I	6

CORSO DI LAUREA (L-26)

TECNOLOGIE
ALIMENTARI
ED ENOLOGICHE



Coordinatore del corso

Prof. Riccardo Massantini
ccs_tae@unitus.it

Struttura didattica

Via S. Camillo de Lellis, snc
Tel. 0761 357583 - 544
s.didat.dibaf@unitus.it

Segreteria Studenti

Via S. Maria in Gradi, 4
Tel. 0761 357798
segreteriaunica@unitus.it

Obiettivi formativi

La laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche consente di acquisire una solida preparazione interdisciplinare nel settore alimentare, viticolo ed enologico, e forma laureati capaci di operare, con competenza ed in autonomia, in tutte le fasi della filiera. Esse vanno dalla produzione al consumo dei prodotti alimentari ed enologici al fine di garantire la sicurezza igienico-sanitaria e la qualità dei prodotti, nonché la loro conservazione e distribuzione.

Per favorire l'acquisizione di competenze professionali specifiche e consentire un rapido inserimento del laureato nel mondo del lavoro, le lezioni in aula sono accompagnate da attività di laboratorio, visite didattiche, incontri con esperti. È previsto anche un tirocinio pratico in azienda e la redazione di un elaborato finale nel quale lo studente applica le conoscenze acquisite nel corso di studi per interpretare e valutare una realtà produttiva o un'attività di ricerca applicata al settore alimentare o enologico.

Il corso è articolato in due curricula professionalizzanti:

- Industrie Alimentari;
- Viticoltura ed Enologia.

Conoscenze e competenze

Il corso di laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche fornisce conoscenza delle problematiche e dei metodi di indagine propri delle Scienze e Tecnologie Alimentari, riassumibili nei seguenti risultati di apprendimento:

- comprensione delle relazioni tra problematiche biologiche, chimiche, tecnologiche e qualità degli alimenti e dei prodotti enologici;
- conoscenza dei processi fermentativi, delle tecniche enologiche e gastronomiche e delle principali operazioni dell'industria alimentare e della loro influenza sulla qualità dei prodotti (il binomio "processo produttivo - qualità del prodotto");
- conoscenza delle tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione della tipicità, qualità e sicurezza degli alimenti, delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti enologici;
- conoscenza dei principi dell'alimentazione umana e

- delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti;
- conoscenza delle tecniche e delle strategie per la difesa delle piante e delle derrate alimentari da parassiti e patogeni;
 - familiarità con le principali teorie economiche dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi;
 - conoscenza di base in materia di diritto alimentare europeo e legislazione vitivinicola;
 - comprensione delle caratteristiche fondamentali dell'industria alimentare, della distribuzione e delle problematiche dei mercati agroalimentari anche a livello internazionale.

Il piano di studi del Corso di Laurea è costituito da insegnamenti obbligatori, completati da insegnamenti a scelta, attività di laboratorio, tirocinio in azienda ed elaborato finale per un totale di 180 CFU.

Sbocchi professionali

L'attività professionale dei laureati in Tecnologie Alimentari ed Enologiche si svolge, principalmente, nelle aziende che operano nell'enogastronomia e nella produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari ed enologici. Le loro competenze sono altresì richieste negli Enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, certificazione e controllo per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, gastronomiche ed enologiche.

I possibili sbocchi occupazionali del laureato in Tecnologie Alimentari ed Enologiche sono, in particolare:

- Industrie alimentari ed aziende che operano nella produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari;
- Aziende che operano nel settore dell'enogastronomia e nella promozione e valorizzazione del cibo;
- Industrie e aziende che operano nel settore vitivinicolo ed enologico;
- Imprese di produzione e somministrazione di pasti a livello di catering e ristorazione collettiva;
- Industrie collegate alla produzione di alimenti, coadiuvanti, ingredienti ed altri materiali;
- Enti pubblici e privati che svolgono attività di analisi, controllo e certificazione dei prodotti alimentari;
- Enti pubblici e privati che svolgono indagini per la

- tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari;
- Imprese della distribuzione tradizionale e moderna per gli aspetti del controllo di qualità degli acquisti e della conservazione;
 - Imprese della commercializzazione, con vocazione alla promozione e all'esportazione dei prodotti alimentari nazionali;
 - Enti di ricerca (centri, università, ecc.)
 - Libera professione di Enologo;
 - Tecnico biochimico ed assimilato.

CURRICULUM INDUSTRIE ALIMENTARI

ESAME	Cod.	SSD	Anno	Sem.	Ore	A.T.	A.P.	CFU
PRIMO ANNO								
Abilità informatiche	118932	AGR/09	I	I	16	12	4	2
Biologia e Microbiologia generale	18456							12
- Biologia generale	18456_1	BIO/05	I	I	48	40	8	6
- Microbiologia generale ed enologica	18456_2	AGR/16	I	II	48	40	8	6
Chimica	119026							11
- Chimica inorganica	119026_1	CHIM/03	I	I	48	48		6
- Chimica organica	119026_2	CHIM/06	I	II	40	40		5
Diritto alimentare europeo	118941	IUS/03	I	I	40	40		5
Matematica e principi di statistica	118930	MAT/05	I	I	56	56		7
Fisica	14975	FIS/07	I	II	48	48		6
Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare	16269	AGR/07	I	II	48	48		6
Lingua inglese (idoneità) B1/B2	118916/7	L-LIN/12	I	I/II	48	48		6
Principi di economia agroalimentare e vitinicola	18316	AGR/01	I	II	64	64		8
SECONDO ANNO								
Chimica e biochimica dei prodotti agrari	118945							11
- Chimica dei prodotti agrari	118945_1	AGR/13	II	I	32	32		4
- Biochimica generale	118945_2	BIO/10	II	II	40	40		5
Industrie alimentari	118957	AGR/15	II	I	72	56	16	9
Microbiologia degli alimenti	18137	AGR/16	II	I	48	40	8	6
Produzioni di origine vegetale	118956							12
- Produzioni arboree di qualità	118956_1	AGR/03	II	I	48	40	8	6
- Produzioni orticole di qualità	118956_2	AGR/04	II	I	48	40	8	6
Difesa delle derrate alimentari	118959	AGR/12	II	II	56	56		7
Esame affine e integrativo			II	II	56			7
Qualità e certificazioni nella filiera alimentare	118958	AGR/15	II	II	64	48	16	8

segue

ESAME	Cod.	SSD	Anno	Sem.	Ore	A.T.	A.P.	CFU
TERZO ANNO								
Chimica e biotecnologie delle fermentazioni	118967	CHIM/11	III	I	64	64		8
Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	118966	AGR/15	III	I	72	72		9
Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti	18138	AGR/15	III	I	48	48		6
Esame affine e integrativo			III	II	56			7
Scienze dell'alimentazione	17779	MED/49	III	II	48	48		6
A scelta libera dello studente					96			12
Tirocinio	118914				200			8
Elaborato e prova finale	118915				75			3

ESAMI AFFINI E INTEGRATIVI

Macchine e impianti per l'industria alimentare	118960	AGR/09	II	II	56	48	8	7
Storia, cultura e linguaggio del cibo	118968	L-FIL-LET/14	III	I	56	44	12	7
Produzioni di origine animale e zootecnia	118969	AGR/17	III	II	56	56		7

segue

ESAME	Cod.	SSD	Anno	Sem.	Ore	A.T.	A.P.	CFU
PRIMO ANNO								
Abilità informatiche	118932	AGR/09	I	I	16	12	4	2
Biologia e Microbiologia generale	18456							12
- Biologia generale	18456_1	BIO/05	I	I	48	40	8	6
- Microbiologia generale ed enologica	18456_2	AGR/16	I	II	48	40	8	6
Chimica	119026							11
- Chimica inorganica	119026_1	CHIM/03	I	I	48	48		6
- Chimica organica	119026_2	CHIM/06	I	II	40	40		5
Diritto alimentare europeo	118941	IUS/03	I	I	40	40		5
Matematica e principi di statistica	118930	MAT/05	I	I	56	56		7
Fisica	14975	FIS/07	I	II	48	48		6
Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare	16269	AGR/07	I	II	48	48		6
Lingua inglese (idoneità) B1/B2	118916/7	L-LIN/12	I	I/II	48	48		6
Principi di economia agroalimentare e vitinicola	18316	AGR/01	I	II	64	64		8

SECONDO ANNO

Chimica e biochimica dei prodotti agrari	118945							9
- Chimica dei prodotti agrari	118945_1	AGR/13	II	I	32	32		4
- Biochimica generale	118945_2	BIO/10	II	II	40	40		5
Difesa della vite	118577							11
- Entomologia	118577_1	AGR/11		I	48	44	4	6
- Patologia	118577_2	AGR/12		II	48	40	8	6
Enologia I e analisi del vino	118961	AGR/15	II	I	64	56	8	8
Microbiologia degli alimenti	18137	AGR/16	II	I	48	40	8	6
Viticultura I	17795	AGR/03	II	I	64	56	8	8
Chimica agraria e terroir	118963							12
- Chimica agraria	118963_1	AGR/13		II	40	40		5
- Il suolo nel terroir	118963_2	AGR/14		II	48	40	8	6
Viticultura II	118962	AGR/03	II	II	48	40	8	6

segue

ESAME	Cod.	SSD	Anno	Sem.	Ore	A.T.	A.P.	CFU
TERZO ANNO								
Chimica e biotecnologie delle fermentazioni	118967	CHIM/11	III	I	64	64		8
Enologia II	17791	AGR/15	III	I	64	64		8
Principi di operazioni unitarie della tecnologia alimentare	18141	AGR/15	III	I	48	48		6
Esame affine e integrativo			III	II	48			6
Esame affine e integrativo			III	II	48			6
A scelta libera dello studente					96			12
Tirocinio	118914				200			8
Elaborato e prova finale	118915				75			3

ESAMI AFFINI E INTEGRATIVI

Enologia applicata	16573	AGR/15	III	II	48	48		6
Macchine e impianti per l'industria vitivinicola	118575	AGR/09	III	II	48	44	4	6
Vinificazioni speciali	118970	AGR/15	III	II	48	48		6

A.T. Attività teorica; **A.P.** Attività pratica

CORSO DI LAUREA (L-GASTR)

SCIENZE, CULTURE E POLITICHE GASTRONOMICHE PER IL BENESSERE

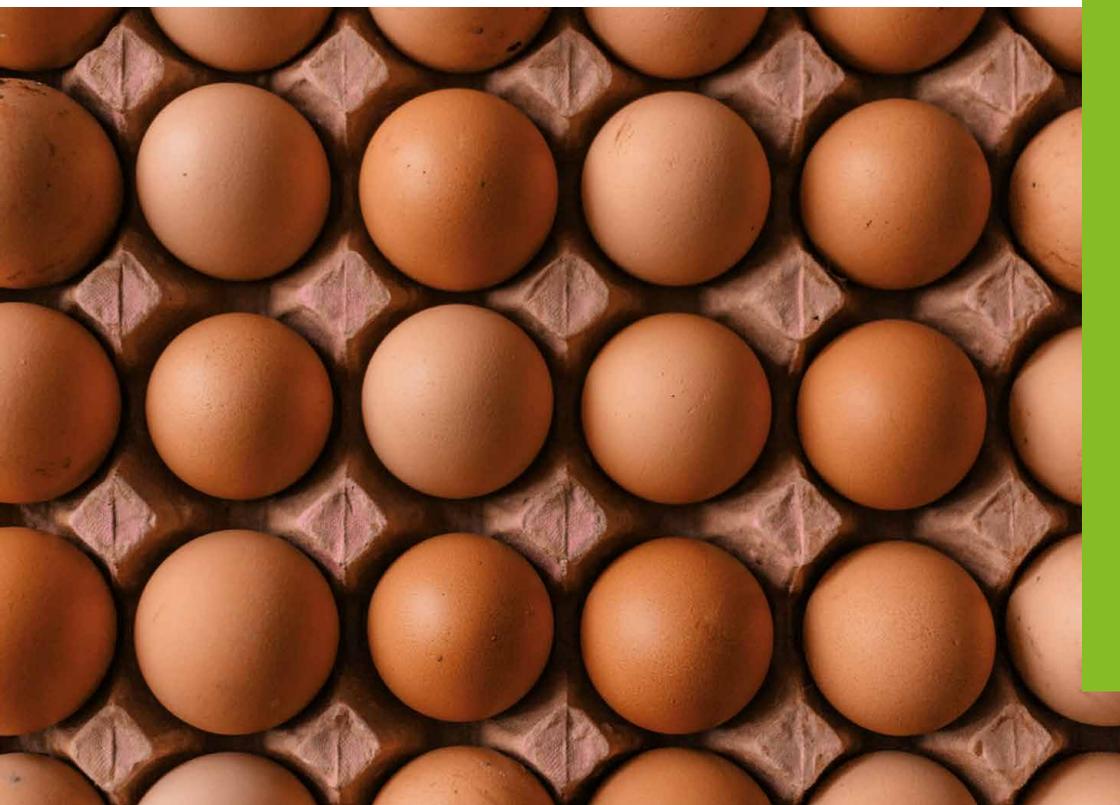
Corso di laurea inter-ateneo

Sapienza Università di Roma - Università degli Studi della Tuscia

Sede Amministrativa Sapienza Università di Roma

Per ulteriori informazioni <https://corsidilaurea.uniroma1.it/it/corso/2020/30387/il-corso>

Il Corso di Laurea in “Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere” intende formare una figura professionale esperta con conoscenze interdisciplinari sul rapporto tra cibo, cultura, territori, alimentazione e salute umana. Il corso di laurea in Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere (L/GASTR) è gestito da Sapienza Università di Roma e ha come sedi didattiche le Facoltà di Medicina e Odontoiatria e di Farmacia e Medicina a Roma.



CORSO DI LAUREA MAGISTRALE (LM-70) SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Curriculum Tecnologie Alimentari

Sede Viterbo

Curriculum Qualità e Valorizzazione

Sede Roma



Referente del corso Unitus

Prof. Maurizio Ruzzi
ruzzi.maurizio@studenti.unitus.it

Struttura didattica Unitus

Via S. Camillo de Lellis, snc
Tel. 0761 357583 - 544
s.didat.dibaf@unitus.it

Obiettivi formativi

Il corso di laurea magistrale è il risultato della sinergia tra il dipartimento DIBAF dell'Università della Tuscia e i dipartimenti di Biologia e Biotecnologie "Charles Darwin", Biologia Ambientale, Chimica e Management di Sapienza Università di Roma. Il corso inter-Ateneo si propone di formare figure professionali dotate delle basi scientifiche e della preparazione teorica e pratica necessarie per svolgere attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione nei settori della produzione, ricerca e sviluppo, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Il corso è articolato su due curricula: *Tecnologie Alimentari* (sede Viterbo) e *Qualità e Valorizzazione* (sede Roma) che prevedono attività formative comuni nelle aree delle tecnologie alimentari, della microbiologia alimentare e del diritto alimentare che sono fruibili in aula (per gli studenti dell'Università della Tuscia) o in teledidattica sincrona (per gli studenti di Sapienza). In particolare, il laureato magistrale in STA, curriculum *Tecnologie Alimentari*, dovrà acquisire la capacità di garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza, la qualità e la salubrità dei prodotti agroalimentari e degli alimenti trasformati. Dovrà, inoltre, acquisire la capacità di monitorare e descrivere l'impatto ambientale dei processi di trasformazione e di condizionamento dei prodotti alimentari, onde gestirne i processi di certificazione ambientale e promuovere l'adozione di buone pratiche tecnologiche e/o innovazioni di processo e di confezionamento per mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici. Il curriculum *Qualità e Valorizzazione*, svolto nella sede di Roma, ha l'obiettivo di formare una figura professionale in grado di prendere parte attivamente alla progettazione e allo svolgimento di attività di ricerca nel settore agroalimentare che implicano l'uso di metodologie avanzate e competenze di tipo economico gestionale utili ad individuare e sostenere i processi di valorizzazione dei prodotti.

Il percorso formativo prevede 12 esami che consentono di acquisire le conoscenze scientifiche e metodologiche necessarie a chi intende operare nel vasto settore agroalimentare. Grazie alla libertà di organizzazione del

piano di studi, ai crediti relativi ad attività affini e integrative e ai crediti a scelta libera, il laureato può completare il suo piano formativo in base ai propri interessi e nel caso del curriculum Tecnologie alimentari, alla necessità di colmare eventuali lacune culturali e professionali. La gestione amministrativa del corso per l'a.a. 2020/21 è affidata a Sapienza Università di Roma.

Maggiori informazioni sul corso si trovano sul sito internet dell'Università della Tuscia e di Sapienza Università di Roma (codice corso 28703).

Conoscenze e competenze

Il corso di laurea magistrale in STA, curriculum Tecnologie Alimentari (sede Viterbo), ha il fine di preparare laureati magistrali della classe LM-70 che:

- abbiano una solida base di conoscenze teoriche e pratiche relativamente al controllo della qualità chimica e microbiologica e alla sicurezza degli alimenti;
- posseggano conoscenze e competenze nel settore delle tecnologie innovative di conservazione e trasformazione degli alimenti e dell'analisi sensoriale;
- siano capaci di gestire ed ottimizzare i processi delle industrie alimentari, anche in termini di sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità e di mettere a punto ed eseguire progetti di ricerca e di sviluppo industriale;
- abbiano conoscenze e capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agroalimentare.

Il curriculum Qualità e Valorizzazione (sede Roma), ha il fine di preparare laureati magistrali della classe LM-70 che abbiano:

- un'adeguata conoscenza, a livello molecolare e cellulare, dei sistemi biologici di interesse alimentare;
- le conoscenze utili a comprendere materiale documentario, anche complesso, inerente la gestione di imprese, l'economia e la legislazione agro-alimentare;
- conoscenze legate allo sviluppo dei territori, alla biodiversità e alla valorizzazione delle piante;
- conoscenze legate alle ricadute antropologiche, epistemologiche ed etiche dell'alimentazione.

Sbocchi professionali

I laureati del corso potranno operare nelle Industrie alimentari e nelle aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nelle aziende della Grande Distribuzione Organizzata, negli Enti pubblici e privati che svolgono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione e indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli Enti di formazione e nella libera professione, con particolare riferimento alla innovazione dei processi e prodotti dell'industria alimentare, alla ottimizzazione dei processi di conservazione e di trasformazione dei prodotti alimentari e dei processi di produzione di coadiuvanti ed imballaggi per l'industria alimentare, allo sviluppo di progetti di ricerca e di sviluppo industriale, alla messa a punto di tecniche innovative per la valutazione della qualità totale dei prodotti finiti ed ai relativi aspetti igienico-sanitari, allo studio di nuove strategie di distribuzione, alla valutazione dell'impatto ambientale e alla messa a punto di strategie di riduzione delle principali categorie di impatto. In particolare, i laureati del curriculum Tecnologie Alimentari saranno in grado di contribuire all'innovazione tout court delle industrie alimentari, come pure allo sviluppo di nuovi prodotti di IV gamma, entrambi nell'ottica di pervenire a nuovi prodotti con specifiche stringenti, facilmente riconoscibili dal consumatore e, quindi, atti a competere in un mercato globalizzato.

I laureati del curriculum *Qualità e Valorizzazione* saranno in grado di padroneggiare piattaforme tecnologiche di interesse agro-alimentare e di redigere o partecipare a progetti di sviluppo di impresa e di sviluppo dei territori.

Il corso prepara alla professione di Biotecnologo alimentare. I laureati magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari potranno accedere all'esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo alimentare.

INSEGNAMENTO	SSD	Anno/Semestre
INSEGNAMENTI OBBLIGATORI		
Ispezione degli alimenti di origine vegetale	AGR/12	I A / I SEM
Economia e marketing dei prodotti agroalimentari (Mod. 1, Mod. 2)	AGR/01	I A / I SEM
Bioprocessi alimentari e metodologie microbiche avanzate	CHIM/11	I A / II SEM
Analitica tradizionale e innovativa per il settore agroalimentare	AGR/15	I A / II SEM
Tecnologie enzimatiche per l'industria alimentare	AGR/15	I A / II SEM
Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti (Mod. 1, Mod. 2)	AGR/16	II A / I SEM
Diritto del sistema agroalimentare	IUS/03	II A / II SEM
Lingua inglese	2 CFU	II A / II SEM
GRUPPO OPZIONALE A13 Un insegnamento (6 CFU) a scelta tra:		
Tecniche genetiche e molecolari per il miglioramento della qualità delle produzioni animali	AGR/17	I A / I SEM
Innovazione e imprenditorialità nelle biotecnologie agroalimentari	AGR/05	I A / I SEM
Biotecnologie e microbiologia degli alimenti	CHIM/11	I A / I SEM
GRUPPO OPZIONALE A14 Due insegnamenti (18 CFU):		
Analisi chimica di matrici agro-alimentari	AGR/13	I A / II SEM
Tecnologie alimentari ed impatto ambientale (Mod. 1, Mod. 2)	AGR/15	MOD. 11 A / II SEM MOD. 21 A / I SEM
GRUPPO OPZIONALE AGR/15 Un insegnamento (6 CFU) a scelta tra:		
Prodotti della IV gamma	AGR/15	II A / II SEM
Analisi sensoriale e consumer science	AGR/15	II A / II SEM
Due insegnamenti a scelta 6+6 CFU		
Tirocinio 6 CFU		
Prova finale 16 CFU		

Nota:

tutti gli insegnamenti sono da 6 CFU tranne quelli comprensivi di due moduli da 6 CFU ciascuno (per un totale di 12 CFU).

INSEGNAMENTO	SSD	Anno/Semestre
INSEGNAMENTI OBBLIGATORI		
Biotechnologie microbiche alimentari	CHIM/11	I A / I SEM
Economia agroalimentare	AGR/01	I A / I SEM
Caratterizzazione chimica e sensoriale degli alimenti (Mod.1, Mod. 2)	AGR/15 + CHIM/02	I A / I SEM
Miglioramento e controllo della produzione (Mod.1, Mod.2)	BIO/11+ BIO/04	I A / II SEM
Processi delle tecnologie alimentari	AGR/15	I A / II SEM
Tecnologie enzimatiche per l'industria alimentare	AGR/15	I A / II SEM
Laboratorio di merceologia alimentare	SECS-P/13	I A / II SEM
Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti (Mod.1, Mod.2)	AGR/16	II A / I SEM
Diritto del sistema agroalimentare	IUS/03	II A / II SEM
Lingua inglese	2 CFU	II A / II SEM
GRUPPO OPZIONALE SICUREZZA / CARATTERIZZAZIONE Un insegnamento (6 CFU) a scelta tra:		
Alimentazione e nutrizione umana	BIO/10	I A / I SEM
Protezione integrata delle piante di interesse alimentare	AGR/12	I A / I SEM
GRUPPO OPZIONALE VALORIZZAZIONE + QUALITÀ 2016 Un insegnamento (6 CFU) a scelta tra:		
Alimentazione e processi culturali	M-FIL/02	II A / I SEM
Storia e geografia dell'alimentazione umana	BIO/08	II A / I SEM
Economia e gestione delle imprese	SECS-P/08	II A / I SEM
Cause ambientali delle contaminazioni alimentari	BIO/06	II A / I SEM
Processi e impianti	ING-IND/25	II A / I SEM
Biodiversità e valorizzazione delle piante	BIO/01	II A / I SEM
Parassiti da alimenti	VEI/06	II A / I SEM
Botanica ambientale e sostenibilità delle produzioni agroalimentari	BIO/03	II A / I SEM
Due insegnamenti a scelta 6+6 CFU		
Tirocinio 6 CFU		
Prova finale 16 CFU		

Nota:

tutti gli insegnamenti sono da 6 CFU tranne quelli comprensivi di due moduli da 6 CFU ciascuno (per un totale di 12 CFU).

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE (LM-73)

FORESTRY AND ENVIRONMENTAL SCIENCES

(MSc full in English)



Presidente del corso

Prof. Paolo De Angelis
pda@unitus.it

Struttura didattica

Via S. Camillo de Lellis, snc
Tel. 0761 357583-544
s.didat.dibaf@unitus.it

Segreteria Studenti

Via S. Maria in Gradi, 4
Tel. 0761 357798
segreteriaunica@unitus.it

Obiettivi formativi

Gli obiettivi formativi specifici del corso di laurea magistrale in Scienze Forestali e Ambientali (SFA) scaturiscono dall'esigenza di disporre di una figura di laureato magistrale con conoscenze ed esperienze per operare, a livello dirigenziale e di coordinamento, nei settori della gestione sostenibile delle risorse forestali e dello sviluppo dei territori rurali e montani, con particolare attenzione alle peculiarità dell'ambiente Mediterraneo, della progettazione e gestione delle infrastrutture verdi delle aree urbane finalizzate anche alla mitigazione delle criticità ambientali, e in settori operativi innovativi in cui è necessaria una conoscenza approfondita dei sistemi forestali. La spiccata multidisciplinarietà del corso di studio favorisce l'inserimento nel mondo del lavoro, ma anche la prosecuzione della formazione per i settori di ricerca e sviluppo, attraverso il dottorato di ricerca.

Competenze e conoscenze

Il corso è organizzato su tre curriculum, in lingua inglese, sviluppati anche con altre università estere (con rilascio di titoli multipli), allo scopo di offrire una formazione comune ma orientata ad ambienti ed esperienze professionali diverse:

- Il **curriculum *Forests and Environment***, è il percorso principale per il completamento della formazione forestale-ambientale, in forte continuità con un profilo professionale di competenze consolidato. Gli insegnamenti sono tutti impartiti nella sede di Viterbo.
- Il **curriculum *Mediterranean Forestry and Natural Resources Management (MEDfOR)***, con rilascio di titolo multiplo, è orientato ad accogliere studenti da tutto il mondo (grazie al supporto finanziario europeo Erasmus+) interessati ad approfondire le proprie competenze nella gestione sostenibile delle foreste mediterranee; il primo anno è svolto presso le sedi estere di Lisbona (PT) o Lleida (SP). Per ammissione e altre info www.medfor.ue
- Il **curriculum *Management and design of Urban Green Infrastructures (UGI)***, con rilascio di doppio titolo (convenzione con Peoples' Friendship University of

Russia di Mosca), è orientato a fornire le competenze necessarie per operare nel settore delle infrastrutture verdi delle aree urbane finalizzate anche alla mitigazione delle criticità ambientali.

Gli insegnamenti del primo anno sono impartiti nella sede di Viterbo, mentre quelli del secondo anno presso la sede di Mosca.

Le attività per la Tesi possono essere condotte presso il DIBAF o presso le altre sedi consorziate (Università del consorzio MEDfOR e RUDN Mosca). È previsto lo svolgimento dei Tirocini presso strutture esterne, anche estere con il programma ERASMUS+.

Sbocchi Professionali

Il laureato magistrale in SFA può trovare sbocchi occupazionali, in qualità di funzionario o dirigente, presso istituzioni pubbliche nazionali ed internazionali quali: le amministrazioni pubbliche centrali e periferiche (Ministeri, Regioni, Province e Comuni), gli Enti Pubblici, gli Enti Parco, la Fao, le agenzie di protezione dell'ambiente, le agenzie delle Nazioni Unite con competenze nel settore forestale e della cooperazione allo sviluppo, le Società di Ingegneria e di progettazione ambientale e presso Società ed Enti che si occupano di ricerca e innovazione nel settore forestale e ambientale. Per lo svolgimento delle attività libero professionale il laureato magistrale in SFA può accedere, previo superamento dell'esame di stato, all'Albo Professionale dei Dottori Agronomi e Forestali sezione A settore Agronomo e Forestale.

A un anno dal conseguimento della laurea SFA il tasso di occupazione è pari al 70%, mentre a cinque anni raggiunge l'100%. Le competenze acquisite durante gli studi sono pienamente utilizzate dal 100% dei laureati, a cinque anni dal conseguimento del titolo di studio. La totalità dei laureati esprime un giudizio positivo sul corso seguito.

CURRICULUM **FORESTS AND ENVIRONMENT**

SUBJECTS TITLES (EXAMS) AND MODULES	Cod.	SSD	Year	Sem.	TSH	C.A.	P.A.	CFU
Forest ecophysiology	17926	AGR/05	1	1	48	40	8	6
Forest genetics and Biotechnology	17697							12
- Forest biotechnology	17697_1	AGR/05	1	1	48	40	8	6
- Forest genetics	17697_2	AGR/07	1	1	48	44	4	6
Monitoring soil quality	17927	AGR/13	1	1	48	44	4	6
Monitoring Terrestrial Ecosystems Carbon Cycle (ICOS)	118981	AGR/05	1	1	48	40	8	6
Remote sensing in forest resource management	118982	AGR/05	1	1	48	40	8	6
Invasive forest pathogens and global changes	118983	AGR/12	1	2	48	40	8	6
Silviculture II and Wood products	118552							13
- Silviculture of Mediterranean and temperate forests	118552_1	AGR/05	1	2	56	44	12	7
- Wood-based biocomposites	118552_2	AGR/06	1	2	48	40	8	6
Forest management planning	17700	AGR/05	2	1	56	48	8	7
Forest economics and policy	17930	AGR/01	2	1	48	44	4	6
Applied hydrology	17929	AGR/08	2	2	48	40	8	6
Vertebrates of forest ecosystems	17703	BIO/05	2	2	48	40	8	6
Free selection of disciplines (AFS)	14366		1-2	1-2				12
Internship in research laboratories, professional enterprises, public administrations and other organisations	15912		2		100		100	4
Technical English language	118984			2	32			4
Thesis - written in English or Italian	17559							20

Sem. Semester **TSH** Total supervised hours **C.A.** Class activities (hours) **P.A.** Practical activities (hours) **CFU** Credits (CFU)

CURRICULUM MEDFOR

1st year in partner Universities* - 2nd year in Viterbo

*MEDfOR consortium (www.medfor.ue) - multiple degrees

SUBJECTS TITLES (EXAMS) AND MODULES	Cod.	SSD	Year	Sem.	TSH	C.A.	P.A.	CFU
Different options in the first year Universities (Univ Lisbon P; Univ Lleida SP) including AFS (12 CFU)	-							42
Two e-learning transversal courses	-							9
Common winter course at the University of Valladolid (Spain)	-							9

The student must select five courses out of these six, for a total of 30 CFU

Forest biotechnology	16365	AGR/05	2	1	48	40	8	6
Forest ecophysiology	16340	AGR/05	2	1	48	40	8	6
Monitoring Terrestrial Ecosystems Carbon Cycle (ICOS)	118987	AGR/05	2	1	48	40	8	6
Remote sensing in forest resource management	118988	AGR/05	2	1	48	40	8	6
Forest tree cropping	16343	AGR/05	2	1	48	36	12	6
Monitoring soil quality	16344	AGR/13	2	1	48	44	4	6
Internship in research laboratories, professional enterprises, public administrations and other organisations	15912		2		100		100	4
Thesis - written in English or Italian	16355							26

MANAGEMENT AND DESIGN OF URBAN GREEN INFRASTRUCTURESDouble degree 1st year in Viterbo (UNITUS) - 2nd year in Moscow (RUDN)

SUBJECTS TITLES (EXAMS) AND MODULES	Cod.	SSD	Year	Sem.	TSH	C.A.	P.A.	CFU
Monitoring Terrestrial Ecosystems Carbon Cycle (ICOS)	118981	AGR/05	1	1	48	40	8	6
Soil pollution and monitoring	17123	AGR/13	1	1	48	44	4	6
Remote sensing in forest resource management	118982	AGR/05	1	1	48	40	8	6
Urban forestry	17125	AGR/05	1	1	48	44	4	6
Phytotechnologies for remediation and improvement of urban environment	17122							12
- Phytotechnologies to protect water and soil in urban areas	17122_1	AGR/05	1	1	48	44	4	6
- Trees and plants to improve air quality of urban areas	17122_2	AGR/05	1	2	48	32	16	6
Urban hydrology	17126	AGR/08	1	2	48	40	8	6
Phytopathology and Plant Protection	17124	AGR/12	2	1	48	40	8	6
Urban ecology	118544	BIO/07	2	1-2	48	40	8	6
Data analysis and statistics	118545	SECS-S/02	2	1-2	64	56	8	8
Landscape design, architecture and city-planning	17128	ICAR/14	2	1-2	64	56	8	8
International regulation in city planning and environmental protection	118543	SECS-P/06	2	2	48	40	8	6
Free selection of disciplines (AFS)	14366		1-2					12
Internship in research laboratories, professional enterprises, public administrations and other organisations	15912				100		100	4
Thesis - written in English	18454							28

Sem. Semester TSH Total supervised hours C.A. Class activities (hours) P.A. Practical activities (hours) CFU Credits (CFU)

ADDITIONAL EXTRACURRICULAR SUBJECTS,

which can be selected to complete the career (as AFS), or by incoming students under mobility programmes or for single courses enrolment

EXAMS	Cod.	SSD	Year	Sem.	TSH	C.A.	P.A.	CFU
CURRICULUM FOREST AND ENVIRONMENT(AFS)								
Phytotechnologies to protect water and soil in urban areas	118546	AGR/05	2020/21	1	48	44	4	6
Management of forest and agroforest soils	118985	AGR/14	2020/21	2	48	24	24	6
Monitoring Ecosystem Services	118553	AGR/05	2020/21	2	48	24	24	6
Propagation of plants and pathogens control	118654							6
- Micropropagation of plants	118654_1	AGR/05	2020/21	2	32	16	16	4
- Pathogens control in plant propagation	118654_2	AGR/12	2020/21	2	16	8	8	2
Trees and plants to improve air quality of urban areas	118547	AGR/05	2020/21	2	48	32	16	6

CURRICULUM MANAGEMENT AND DESIGN OF URBAN GREEN INFRASTRUCTURES (AFS)

Management of forest and agroforest soils	118985	AGR/14	2020/21	2	48	24	24	6
Monitoring Ecosystem Services	118553	AGR/05	2020/21	2	48	24	24	6
Propagation of plants and pathogens control	118654							6
- Micropropagation of plants	118654_1	AGR/05	2020/21	2	32	16	16	4
- Pathogens control in plant propagation	118654_2	AGR/12	2020/21	2	16	8	8	2

ONLY ERASMUS OR SINGLE COURSE

Forest genetics	118558	AGR/07	2020/21	1	48	40	4	6
Silviculture of Mediterranean and temperate forests	118556	AGR/05	2020/21	2	48	40	4	6
Wood-based biocomposites	118550	AGR/06	2020/21	2	48	40	4	6

TYPE OF DIDACTIC ACTIVITY	Class lectures / Lab. demonstration / Supervised (hours/CFU)	Student personal worktime (hours/CFU)	Total mean student worktime (hours/CFU)
Class lectures	8	17	25
Lab. demonstration / Field visit and activities	20	5	25
Internship	-	25	25
Thesis	5	20	25

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE (LM-8)

BIOTECNOLOGIE
INDUSTRIALI PER LA SALUTE
E IL BENESSERE



Presidente del corso

Prof. Fernando Porcelli
porcelli@unitus.it

Segreteria Studenti

Santa Maria in Gradi, 4
Tel. 0761357798
segreteriaunica@unitus.it

Segreteria didattica

Via S. Camillo de Lellis, snc
Tel. 0761 357583 - 544
s.didat.dibaf@unitus.it

Struttura didattica

DIBAF Complesso Riello
Largo dell'Università snc

Obiettivi formativi

Il corso di laurea magistrale è il risultato della sinergia tra i dipartimenti DIBAF e DEB e nasce dall'esigenza di completare l'offerta didattica nell'area delle biotecnologie ed in particolare delle biotecnologie industriali. Il corso si propone di formare laureati dotati di solide basi scientifiche che siano in grado di progettare, produrre e recuperare molecole bioattive di origine animale, vegetale, microbica e di sintesi, che abbiano interesse cosmetico, cosmeceutico, nutraceutico e farmaceutico. Lo studente è quindi chiamato ad apprendere le metodologie scientifiche avanzate necessarie per lo studio e lo sviluppo dei processi di estrazione e di caratterizzazione delle sostanze naturali, di progettazione di nuove molecole bioattive ad attività mirata, della determinazione del loro effetto farmacogenetico e tossicologico e della realizzazione di sistemi biomolecolari, biocatalitici e microbiologici fondamentali per concretizzare l'impiego delle biotecnologie nel mondo della ricerca applicata, delle produzioni industriali e dei servizi correlati alla salute ed al benessere dell'uomo.

Il corso è sviluppato in modo da individuare due aree di formazione:

- Processi e prodotti biotecnologici;
- Caratterizzazione strutturale e funzionale delle molecole bioattive.

Il percorso formativo prevede un pacchetto di 8 insegnamenti obbligatori e di 3 insegnamenti da scegliere fra un gruppo di 7 (settori affini e integrativi), oltre a 12 CFU di attività formative a scelta (AFS), lasciando quindi allo studente l'opportunità di approfondire le tematiche di maggiore interesse. È inoltre previsto un insegnamento di lingua inglese B2 e attività pratiche di laboratorio.

Competenze e conoscenze

Il laureato magistrale in Biotecnologie industriali per la salute e il benessere avrà:

- competenze teorico-pratiche in ambito genetico molecolare;
- competenze nel campo delle scienze omiche;
- competenze teorico-pratiche nel campo delle bio-

- tecnologie microbiche e delle fermentazioni;
- competenze teorico-pratiche relative a tecniche e strumentazioni per le analisi strutturali e funzionali di macromolecole e molecole biologiche;
- competenze chimiche, biochimiche e molecolari per ottenere materiali di interesse biotecnologico;
- competenze generali in campo biotecnologico finalizzate ad attività di sviluppo ed innovazione scientifica e tecnologica;
- competenze generali di sostenibilità e bio-economia.

Sbocchi professionali

Il corso ha un carattere fortemente professionalizzante con un approccio teorico-pratico tale da consentire un rapido inserimento nel mondo del lavoro. Il corso prepara in particolare alle professioni intellettuali scientifiche di elevata specializzazione quali **Biologi e professioni assimilate, Biochimici, Biotecnologi, Microbiologi, Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze biologiche**. Alla luce di quanto riportato, il laureato in Biotecnologie industriali per la salute ed il benessere può avere prospettive di impiego presso:

- Istituti di ricerca pubblici e privati ed Università;
- Laboratori di ricerca e sviluppo, reparti di produzione e controllo di qualità nelle imprese biotecnologiche e altre imprese interessate all'innovazione biotecnologica;
- Aziende biotecnologiche nei settori biomedico, cosmetico, nutraceutico, farmaceutico ed ambientale;
- Laboratori e centri di analisi e diagnostica;
- Enti preposti alla elaborazione di normative brevettuali inerenti processi e prodotti della bioindustria;
- Professioni relative a concorsi pubblici in ambito medico-sanitario, in base ai requisiti stabiliti dall'art. 2 del decreto di equipollenza con la laurea magistrale in Biologia (LM-6) (D.I. 15/01/2013, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 22 giugno 2013, n.145);
- Libero professionista (Albo Biologi, previo superamento dell'esame di stato alle professioni di Biologo senior, sez. A - DPR n.328/01);
- Settore della divulgazione scientifica e di stampa specializzata.

BIOTECNOLOGIE INDUSTRIALI PER LA SALUTE ED IL BENESSERE

ESAME	Cod.	SSD	Anno	Sem.	Ore	A.T.	A.P.	CFU
Biotechnologie microbiche	18434	BIO/19	I	I	48	40	8	6
Metodi spettroscopici e computazionali per lo studio di biomolecole	18437							9
- Metodi Spettroscopici	18437_1	CHIM/02	I	I	48	40	8	6
- Metodi Computazionali	18437_2	CHIM/07		I	24	16	8	3
Caratterizzazione biochimica di molecole farmacologicamente attive	18432	BIO/10	I	I	48	40	8	6
Biostatistica e analisi dei dati sperimentali	18435	SECS-S /02	I	I	48	40	8	6
Catalisi e Biocatalisi industriale	18438							6
- Principi di catalisi	18438_1	CHIM03	I	I	24	24		3
- Biocatalisi industriale	18438-2	AGR/13		I	24	20	4	3
Scienze omiche applicate	18430	BIO/11	I	II	48	32	16	6
Chimica delle sostanze bioattive	18436	CHIM/06	I	II	48	48		6
Tossicologia genetica	18431	BIO/18	I	II	48	40	8	6
Lingua Inglese (B2)	18447		I	II	32	24	8	4
Tirocinio	18448							3
Esame a scelta tra gli affini ed integrativi	-							6
Esame a scelta tra gli affini ed integrativi	-							6
Esame a scelta tra gli affini ed integrativi	-							6
Esami a scelta (AFS)	-							12
Prova finale (Tesi)	18449							32

ESAMI AFFINI ED INTEGRATIVI

Bioraffinerie e biotecnologie sostenibili	18444	BIO/19	II	I	48	40	8	6
Alimenti funzionali	18445	MED/42	II	I	48	40	8	6
Farmacogenetica	18443	BIO/18	II	I	48	40	8	6
Biotechnologie delle molecole animali	18440	BIO/05	II	II	48	40	8	6
Biotechnologie delle molecole vegetali	18439	BIO/01	II	II	48	40	8	6
Applicazioni industriali di tecniche microscopiche	18441	BIO/05	II	II	48	32	16	6
Neurofisiologia applicata	118976	BIO/09	II	II	48		48	6

A.T. Attività teorica; A.P. Attività pratica

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE (LM-03)

ARCHITETTURA
DEL PAESAGGIO
LANDSCAPE
ARCHITECTURE

Curriculum ITA/ENG

Laurea magistrale inter-ateneo

Università degli Studi della Tuscia - Sapienza Università di Roma



Presidente del corso

Prof. Fabio Di Carlo
fabio.dicarlo@uniroma1.it

Segreteria Studenti

Facoltà di Architettura
via Emanuele Gianturco, 2
00196 Roma
arcsegrdid@uniroma1.it
DIAP Dipartimento
di Architettura e Progetto

Struttura didattica

Facoltà di Architettura,
Piazza Borghese, 9
00186 Roma

Obiettivi formativi

La laurea magistrale in Architettura del paesaggio è il secondo passaggio del progetto interateneo Sapienza-Tuscia per la formazione dei Paesaggisti, progettisti che intervengono con strumenti culturali, tecnici e di metodo, a tutte le scale di intervento e in contesti diversi, in luoghi di eccellenza come in quelli della quotidianità. Sono competenti nell'analisi, la progettazione, la pianificazione e la gestione di parchi, giardini, e spazi aperti, pubblici e privati. Intervengono nella conservazione, il restauro e la riqualificazione di parchi, giardini e paesaggi storici; nella redazione di piani paesistici; nella riqualificazione del paesaggio in aree dismesse e degradate; nella prevenzione del rischio ambientale; nell'inserimento paesaggistico di reti infrastrutturali, nell'analisi e valutazione degli studi di impatto ambientale; nel paesaggio rurale e forestale, della produzione agraria e nella promozione del turismo rurale.

Conoscenze e competenze

Il Paesaggista esprime e applica in forma di regia, un ampio campo di capacità acquisite in forma interdisciplinare, integrando saperi specificamente progettuali con competenze biologiche, agro-forestali e di scienze della terra orientate al miglioramento dell'ambiente di vita e del territorio, e con conoscenze relative alla sfera delle scienze umanistiche, sociali e geografiche per l'integrazione tra società e paesaggio. È possibile scegliere alternativamente fra due curriculum in lingua italiana o in lingua inglese. Il corso di laurea interateneo ha come sede didattica la Facoltà di Architettura di Sapienza Università di Roma.

Sbocchi Professionali

Le suddette attività possono essere esercitate in forma di libero professionista, di consulente, anche con responsabilità di coordinatore, all'interno di processi progettuali promossi in ambito pubblico e privato, o di Funzionario in Enti pubblici o privati di programmazione e controllo o di progettazione e/o promozione sul paesaggio. La laurea consente l'accesso all'Ordine professionale degli Architetti, Pianificatori, Paesaggisti e Conservatori (OAPPC), Sezione A, settore C (paesag-

gistica); esso è subordinato al superamento del relativo Esame di Stato. Consente, inoltre, l'ammissione all'esame di stato per l'iscrizione alla sezione A dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali (ibidem, art. 12, c. 2).

CURRICULUM IN ITALIANO

ESAME	SSD	Anno	Sem.	Ore	A.T.	A.P.	CFU
Estetica del paesaggio	M-FIL/04	I	I	48	48	0	6
Critica del paesaggio contemporaneo	ICAR/15	I	I	48	32	16	6
Fitogeografia e geobotanica applicata	BIO/03	I	I	48	48	-	6
Selvicoltura urbana e paesaggio	AGR/05	I	I	48	48	-	6
Rappresentazione del paesaggio	ICAR/17	I	I	48	24	24	6
Geotecnica delle aree vaste	ICAR/07	I	II	48	48		6
Laboratorio di Architettura del paesaggio I							
- Architettura dei giardini e del paesaggio	ICAR/15	I	II	48	12	36	6
- Valutazione economica dei progetti	ICAR/22	I	II	24	12	12	3
- Paesaggio e gestione delle acque	AGR/08	I		24	12	12	3
Laboratorio di Restauro e paesaggio							
- Conservazione e valorizzazione del paesaggio	ICAR/19	I	II	72	36	36	9
- Protezione e difesa delle piante	AGR/12	I	II	24	18	6	3
Laboratorio di piani e infrastrutture di paesaggio							
- Pianificazione del paesaggio	ICAR/21	II	I	48	12	36	6
- Progettazione del paesaggio	ICAR/15	II	I	24	8	16	3
- Ecologia del paesaggio	BIO/03	II	I	24	16	8	3
Laboratorio di Architettura del paesaggio II							
- Architettura del paesaggio	ICAR/15	II	I	48	12	36	6
- Progettazione urbana	ICAR/14	II	I	32	8	24	4
- Agricoltura urbana e paesaggio	AGR/03	II	I	24	8	16	3

ESAMI OPZIONALI ATTIVATI DAL CORSO DI STUDIO

Paesaggio città e arte contemporanea	L-ART/03	I	II	48	48	-	6
Progettazione ambientale	ICAR/12	II	I	48	24	24	6
Biodiversità animale e reti ecologiche	BIO/05	II	II	48	48	-	6
Esami a scelta							12
Tirocinio							3
Prova finale							12

Ore di attività per ogni CFU

ATTIVITÀ DIDATTICA	ore di attività didattica assistita per credito	ore di studio individuali per credito	ore complessive per credito
Lezione teorica	8	17	25
Attività pratica	8	17	25
Tirocinio formativo e di orientamento	2	23	25
Tesi	5	20	25

CURRICULUM IN INGLESE

ESAME	SSD	Anno	Sem.	Ore	A.T.	A.P.	CFU
Landscape aesthetics	M-FIL/04	I	I	48			6
Theories of contemporary landscape	ICAR/15	I	I	48			6
Phytogeography and applied geobotany studies	BIO/03	I	I	48			6
Urban forestry and landscape	AGR/05	I	I	48			6
Landscape representation	ICAR/17	I	I	48			6
Geotechnical studies of territories	ICAR/07	I	II	48			6
Landscape design studio I							
- Garden and landscape design	ICAR/15	I	II	48			6
- Economic assessment of landscape projects	ICAR/22	I	II	24			3
- Landscape and water management	AGR/08	I	II	24			3
Restoration and landscape studio							
- Plants defence and protection	AGR/12	I	II	24			9
- Garden and landscape design	AGR/12	I	II	24			3
- Conservation and valorization of landscape	ICAR/19	I	II	48			9
Planning and landscape infrastructures studio							
- Landscape planning	ICAR/21	II	I	48			6
- Landscape ecology	BIO/03	II	I	24			4
- Landscape design	ICAR/15	II	I	24			3
Landscape design studio II							
- Landscape design	ICAR/15	II	I	48			6
- Urban agriculture and landscape	AGR/03	II	I	24			3
- Urban design	ICAR/14	II	I	32			4

ELECTIVE COURSE

Other language skills		II	II				2
Internship - workshop - IT skills		II					3
Final thesis		II					12

ELECTIVE COURSES

Landscape cities and contemporary art	L-ART/03	I	II				6
Environmental design	ICAR/12	II	I				6
History of garden and landscape	ICAR/18	II	II				6

A.T. Attività teorica; **A.P.** Attività pratica

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE A CICLO UNICO QUINQUENNALE (LMR-02)

CONSERVAZIONE E RESTAURO DEI BENI CULTURALI

Abilitante all'esercizio della professione di Restauratore di Beni Culturali
(ai sensi del D.Lgs. 42/2004)



Presidente del corso

Prof. Stefano De Angeli
deangeli@unitus.it

Referente per l'orientamento

Dott.ssa Paola Luisa Pogliani
pogliani@unitus.it

Segreteria Studenti

Via Santa Maria in Gradi, 4
Tel. 0761 357798

Struttura didattica

Blocco F
Complesso Riello,
Largo dell'Università
tel. 0761 357166
beniculturali@unitus.it

Obiettivi formativi

Il corso di laurea magistrale a ciclo unico in Conservazione e Restauro dei Beni Culturali LMR-02 abilita alla professione di Restauratore di beni culturali e si struttura in un percorso distribuito tra insegnamenti teorico metodologici ed attività di diagnostica, conservazione e restauro, svolte in laboratorio e in cantiere ed esercitate su contesti e manufatti originali. Il percorso formativo mira a fornire basi storiche, scientifiche e tecniche, una corretta impostazione metodologica, un elevato livello di capacità di riconoscimento, critica e diagnostica, una solida preparazione pratica, nonché attitudini di intervento e di gestione.

I laureati dovranno muoversi in un orizzonte che richiede senso di responsabilità, nell'impegno ad acquisire una coscienza culturale, forme comunicative adeguate ed una tensione costante verso l'aggiornamento. La struttura del corso intende favorire l'inclinazione alla ricerca e alla sperimentazione, all'interno di una precisa prospettiva deontologica di rispetto e cura dell'ambiente e dei beni culturali, in vista della loro trasmissione al futuro.

Il corso LMR-02 si articola in due percorsi dedicati ai "Materiali lapidei e derivati; superfici decorate dell'architettura (dipinti murali, mosaici e stucchi)" - PFP1 e ai "Manufatti dipinti su supporto ligneo e tessile" (Manufatti scolpiti in legno; Arredi e strutture lignee; Manufatti in materiali sintetici lavorati, assemblati e/o dipinti) - PFP2.

Coniugando saperi diversi, il corso propone una dimensione di ampio respiro, avvalendosi di una tradizione consolidata di insegnamenti storici, teorici e metodologici ed aprendosi a nuove strategie formative per la tutela e la valorizzazione dell'ingente patrimonio storico artistico italiano.

L'accesso al corso è a numero programmato e prevede la verifica dell'idoneità dei candidati mediante due prove pratiche attitudinali e una prova orale.

I candidati dovranno iscriversi all'esame preselettivo le cui modalità vengono definite con bando pubblico. Per prepararsi alle prove di accesso, sono disponibili corsi di orientamento dedicati.

Sbocchi professionali

Il corso di laurea abilita alla professione di Restauratore di beni culturali. Il laureato svolgerà la funzione di Restauratore di beni culturali con autonomia decisionale svolgendo la libera professione o lavorando presso le istituzioni del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo (soprintendenze, musei, ecc.), le strutture private operanti nella diagnostica, nella conservazione e nel restauro, le Università ed gli Enti di ricerca pubblici e privati.

Sbocchi occupazionali

- istituzioni del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo (soprintendenze, musei, biblioteche,...);
- laboratori di restauro pubblici e privati;
- strutture private operanti nella diagnostica, nella conservazione e nel restauro;
- Università ed gli Enti di ricerca pubblici e privati.

AMBITO DISCIPLINARE	CFU
Formazione scientifica	24-32
Formazione storica e storico-artistica	40-48
Metodologie per la conservazione ed il restauro	16-32
Scienze e tecnologie per la conservazione e il restauro	32-48
Beni culturali	16-32
Formazione giuridica ed economica	12
Attività formative affini e integrative	24
A scelta dello studente	8
Idoneità di Lingua	4
Prova finale	10

Il piano di studi prevede 300 CFU di cui 90 CFU di attività di laboratorio.

Il piano di studi deve essere concordato con il Presidente del corso di laurea o i tutor docenti.

ESAME	Cod.	SSD	CFU
PRIMO ANNO			
Formazione scientifica			
Elementi di fisica generale	18288	FIS/07	8
Elementi di chimica e laboratorio di chimica	119011	CHIM/03 - 01	8
Formazione storica e storico-artistica			
Archeologia classica	17960	L-ANT/07	8
Storia dell'arte medioevale	17961	L-ART/01	8
Scienze e tecnologie per la conservazione e il restauro			
Scienza e tecnologia dei materiali	18418	ING-IND/22	8
Microbiologia e Biodeterioramento dei materiali dei beni culturali	18285	BIO/19-AGR/12	8
Geologia	18286	GEO/07	8
Scienze e tecnologia del legno	17963	AGR/06	8
Attività formative affini e integrative			
Procedimenti esecutivi dei manufatti lapidei dell'antichità classica	118998	L-ANT/07	8
Attività di laboratorio PFP1			
Materiali lapidei	17969		18
SECONDO ANNO			
Formazione scientifica			
Chimica del restauro	18339	CHIM/12	8
Formazione storica e storico-artistica			
Archeologia medievale	17971	L-ANT/08	8
Storia dell'arte moderna	17972	L-ART/02	8
Metodologie per la conservazione e il restauro			
Procedimenti esecutivi e documentazione delle tecniche artistiche	17974	L-ART/04	8
Attività formative affini o integrative			
Informatica applicata ai beni culturali	17976	INF/01	8
Idoneità di lingua			
Lingua inglese	17965	L-LIN/12	4
Attività di laboratorio PFP1			
Dipinti murali	17986		18
TERZO ANNO			
Formazione scientifica			
Botanica applicata ai beni culturali	17977	BIO/03	8
Scienze e tecnologie per la conservazione e il restauro			
Diagnostica e spettroscopia per i beni culturali	17978	CHIM/01	8

ESAME	Cod.	SSD	CFU
Formazione storica e storico-artistica			
Storia del restauro	17973	L-ART/08	8
Beni culturali			
Paletnologia	17971	L-ANT/01	8
Etruscologia	17982	L-ANT/06	8
Storia dell'arte contemporanea	17983	L-ART/03	8
Storia e tecnica della fotografia	17984	L-ART/03	8
Attività di laboratorio PFP1			
Stucco	17988		18

QUARTO ANNO

Metodologie per la conservazione e il restauro			
Strumenti e metodi per la manutenzione	17991	ICAR/19	8
Beni culturali			
Archivistica generale	17994	M-STO/08	8
Formazione giuridica economica e gestionale			
Legislazione dei beni culturali	18290	IUS/10	6
Attività formative affini o integrative			
Il suolo come patrimonio culturale	17993	AGR/13	8
Storia della critica d'arte	17995	L-ART/04	8
Attività di laboratorio PFP1			
Mosaico	17997		18

QUINTO ANNO

Metodologie per la conservazione e il restauro			
Museologia	17999	L-ART/04	8
Formazione giuridica economica e gestionale			
Economia aziendale	18291	SECS-P/07	6
Teoria e tecnica dei media	18292	SPS/08	6
Attività formativi affini o integrative			
Storia dell'arte contemporanea in Europa e nell'area del Mediterraneo	18001	L-ART/03	8
Attività di laboratorio PFP1			
Laboratorio tesi	18005		18

ESAME	Cod.	SSD	CFU
PRIMO ANNO			
Formazione scientifica			
Elementi di fisica generale	18288	FIS/07	8
Elementi di chimica e laboratorio di chimica	119011	CHIM/03 - 01	8
Formazione storica e storico-artistica			
Archeologia classica	17960	L-ANT/07	8
Storia dell'arte medioevale	17961	L-ART/01	8
Scienze e tecnologie per la conservazione e il restauro			
Scienze e tecnologie del legno	17963	AGR/06	8
Scienza e tecnologia dei materiali	18418	ING-IND/22	8
Microbiologia e Biodeterioramento dei materiali dei beni culturali	18285	BIO/19-AGR/12	8
Attività formative affini e integrative			
Procedimenti esecutivi dei manufatti lapidei dell'antichità classica	118998	L-ANT/07	8
Attività di laboratorio PPF2			
Manufatti dipinti su supporto ligneo. Manufatti scolpiti in legno I	17968		18
SECONDO ANNO			
Formazione scientifica			
Chimica del restauro	18339	CHIM/12	8
Formazione storica e storico-artistica			
Archeologia medievale	17971	L-ANT/08	8
Storia dell'arte moderna	17972	L-ART/02	8
Metodologie per la conservazione e il restauro			
Procedimenti esecutivi e documentazione delle tecniche artistiche	17974	L-ART/04	8
Attività formative affini o integrative			
Informatica applicata ai beni culturali	17976	INF/01	8
Idoneità di lingua			
Lingua inglese	17965	L-LIN/12	4
Attività di laboratorio PPF2			
Manufatti dipinti su supporto ligneo. Manufatti scolpiti in legno II	17985		18
TERZO ANNO			
Formazione scientifica			
Botanica applicata ai beni culturali	17977	BIO/03	8
Scienze e tecnologie per la conservazione e il restauro			
Diagnostica e spettroscopia per i beni culturali	17978	CHIM/01	8
Zoologia applicata ai beni culturali	18289	BIO/05	8

ESAME	Cod.	SSD	CFU
Formazione storica e storico-artistica			
Storia del restauro	17973	L-ART/08	8
Beni culturali			
Paletnologia	17971	L-ANT/01	8
Etruscologia	17982	L-ANT/06	8
Storia dell'arte contemporanea	17983	L-ART/03	8
Storia e tecnica della fotografia	17984	L-ART/03	8
Attività di laboratorio PFP2			
Manufatti su supporto tessile	17987		18

QUARTO ANNO

Metodologie per la conservazione e il restauro			
Strumenti e metodi per la manutenzione	17991	ICAR/19	8
Beni culturali			
Archivistica generale	17994	M-STO/08	8
Formazione giuridica economica e gestionale			
Legislazione dei beni culturali	18290	IUS/10	6
Attività formative affini o integrative			
Il suolo come patrimonio culturale	17993	AGR/13	8
Storia della critica d'arte	17995	L-ART/04	8
Attività di laboratorio PFP2			
Manufatti in materiali sintetici lavorati e assemblati e/o dipinti	17998		18

QUINTO ANNO

Metodologie per la conservazione e il restauro			
Museologia	17999	L-ART/04	8
Formazione giuridica economica e gestionale			
Economia aziendale	18291	SECS-P/07	6
Teoria e tecnica dei media	18292	SPS/08	6
Attività formative affini o integrative			
Storia dell'arte contemporanea in Europa e nell'area del Mediterraneo	18001	L-ART/03	8
Attività di laboratorio PFP2			
Laboratorio tesi	18005		18

POST LAUREAM

DOTTORATO DI RICERCA E MASTER

Scienze, tecnologie e biotecnologie per la sostenibilità

Coordinatore

Prof. Andrea Vannini
vannini@unitus.it

Referente curriculum

Alimenti

Prof. Riccardo Massantini
massantini@unitus.it

Referente curriculum

Ecologia forestale e tecnologie ambientali

Prof. Luigi Portoghesi
lporto@unitus.it

Referente curriculum

Sistemi biologici/Bioindustrie

Prof. Antonio Tiezzi
antoniot@unitus.it

Referente curriculum

internazionale Urban

Green Infrastructures and Sustainable Development

Prof. Paolo De Angelis
pda@unitus.it

Il Dottorato di Ricerca si propone come obiettivo di fornire le competenze per attività di ricerca di alta qualificazione presso Università, Imprese e Enti, anche stranieri, nei settori: 1. produzioni agro-alimentari; 2. tecnologie ambientali e ecologia forestale; 3. sistemi biologici e bioindustrie; 4. ecosistema urbano e tecnologie verdi sostenibili.

Il curriculum *Alimenti* comprende studi e ricerche sulla trasformazione, conservazione e valutazione degli alimenti e sui criteri per la gestione della qualità del prodotto e della sostenibilità dei processi. L'attività didattica è svolta in collaborazione con la Rete Nazionale dei Dottorati in *Food Science Technology and Biotechnology*.

Il curriculum *Ecologia forestale e Tecnologie ambientali* riguarda la struttura e funzionalità degli ecosistemi forestali, incluso il sistema suolo; il recupero ecologico e produttivo degli ecosistemi; la biodiversità forestale; i cambiamenti climatici.

Il curriculum *Sistemi biologici/Bio-industrie* comprende ricerche sulla biologia di base e applicata ai sistemi animali, vegetali e microbici; sulle biotecnologie per la valorizzazione di scarti, reflui e rifiuti, il biorisanamento e la salute umana. Il curriculum internazionale *Urban Green Infrastructures and Sustainable Development* comprende ricerche per lo studio dell'ecosistema urbano e lo sviluppo di tecnologie verdi da utilizzare per ridurre l'impatto ambientale delle aree urbanizzate.

Gli obiettivi formativi prevedono anche: conoscenza della lingua inglese; impostazione e analisi statistica della ricerca; valutazione della sostenibilità in sistemi complessi. Maggiori dettagli sono reperibili nel sito: www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/corsi-di-dottorato/articolo/corsi-di-dottorato.

Nell'AA 2019/20 è stata proposta il rinnovo di questo corso Dottorato di Ricerca (ciclo XXXV) in collaborazione con la RUDN University (People's Friendship University of Russia) di Mosca.

Master di I livello in Narratore di Comunità

Master Interdipartimentale

DIBAF - DISTU - DISUCOM

Sede Amministrativa

DIBAF

Direttore

Prof. Stefano De Angeli

Contatti

deangeli@unitus.it

Tel. 0761 357120

Conoscere come le comunità si pensano, come pensano il proprio passato e come intendono utilizzare questa eredità per costruire una idea di futuro.

La promozione e la valorizzazione del paesaggio, dei beni artistici e archeologici, dei valori culturali del territorio e delle produzioni agroalimentari tipiche rappresentano un elemento di fondamentale importanza per lo sviluppo culturale ed economico nel contesto competitivo attuale - caratterizzato da un'eccessiva frammentazione e dispersione degli "antichi saperi". Per rispondere a tale esigenza e al fine di produrre ricadute positive sulla crescita economica dei territori non urbani, il Master si propone la formazione di una nuova competenza specializzata come il Narratore di Comunità (NdC) in grado di rispondere ai bisogni dei territori e dei principali attori che operano nelle filiere del turismo (animazione, promozione, ricezione, ristorazione, marketing territoriale, etc.) e della cultura (valorizzazione, musei, beni archeologici, formazione, paesaggio naturale e urbano, riqualificazione del costruito, tecnologie per la fruizione, creatività, etc.).

Il Master intende dunque formare una figura professionale altamente specializzata con competenze multidisciplinari in grado di conoscere, capire e interpretare nel modo più corretto e consapevole il valore, la storia, gli elementi fondatori delle strutture culturali dei territori e promuovere un'efficace strategia di valorizzazione, lavorando con e sui patrimoni narrativi dei territori, identificandoli, raccogliendoli, documentandoli, trasformandoli e infine restituendoli pubblicamente, per conoscere come le comunità si pensano, come pensano il proprio passato e come intendono utilizzare questa eredità per costruire una idea di futuro, attivando al tempo stesso processi virtuosi di socializzazione identitaria e di valorizzazione turistico-culturale del territorio. Il Master intende integrare in un unico approccio le diverse conoscenze necessarie a gestire il complesso insieme di aspetti rappresentati dalla diffusione e dalla comunicazione della cultura e delle tradizioni dei territori in attività turistiche, imprenditoriali, artigianali, in enti locali o

pubblici, in istituzioni culturali, socio-sanitarie, scolastiche, e carcerarie.

La totalità dei moduli previsti dal Master, articolati in lezioni frontali, attività laboratoriali e sul campo, fornirà una formazione completa, qualificata ed esaustiva sulle tematiche della realtà rurale, del patrimonio agro-alimentare, sul valore del paesaggio inteso non più come sfondo, ma come attore principale dello sviluppo economico del territorio, le cui trasformazioni sono frutto di un cambiamento culturale in atto. Le competenze acquisite tramite il Master, così sistematizzate, sono difficilmente reperibili tra le offerte didattiche disponibili, e sono utili a chiunque voglia affrontare con un'adeguata preparazione l'enorme patrimonio culturale del mondo rurale, utilizzando efficaci strumenti di valorizzazione e restituzione al vasto pubblico. La restituzione pubblica può svolgersi secondo una ricca varietà di forme: documentari audiovisivi, libri, performance, reading, mostre e installazioni, passeggiate/racconto. Nel corso del Master lo studente imparerà i rudimenti scientifici della ricerca sul campo, quali l'impiego di tecnologie, la conduzione di interviste, la sbobinatura, la trascrizione e l'archiviazione, apprende come fare editing di testi e come stendere soggetti e sceneggiature. Il Master fornisce nozioni di regia, messa in scena e recitazione, rudimenti di allestimento e scenografia museale e insegna come utilizzare l'adeguata tecnologia hardware e software per documentare, trasformare, restituire pubblicamente e archiviare i racconti di una comunità.

La conoscenza sistematizzata delle materie del Master e la possibilità di valorizzarle al massimo in un'ottica di sviluppo del territorio può rappresentare oggi per tutti coloro che operano nei settori del turismo e della cultura un fattore di vantaggio competitivo. Il Master si rivolge pertanto, non in modo esclusivo, a chi è interessato a lavorare, o già opera, nelle filiere agro-alimentari, della cultura, della ristorazione, e della ricezione, ma anche a chi vuole svolgere un'attività professionale a supporto dei predetti ambiti o a chi vuole intraprendere un'attività professionale nel campo della comunicazione, e della valorizzazione culturale specializzato in turismo o enogastronomia. Possono diventare NdC:

- giovani ricercatori locali in fase di formazione;

- operatori socio-culturali locali (direttori e operatori di biblioteche, musei, archivi; insegnanti di scuole di ogni ordine e grado;
- guide turistiche e ambientali;
- associazioni culturali e cooperative attive sul territorio e finalizzate alla sua valorizzazione; Pro Loco);
- Amministratori e/o dipendenti delle amministrazioni locali.

INFORMAZIONI UTILI

Il Centro Studi Alpino dell'Università della Tuscia

Il Centro Studi Alpino (CSALP) è un centro di studi interdipartimentale parte fondamentale della storia del Dipartimento e delle sue attività didattiche e di ricerca. Esso ha sede in Trentino, a Pieve Tesino (TN). Il Centro è destinato prioritariamente alle esercitazioni estive degli studenti dei corsi forestali e ambientali, agroalimentari e di biotecnologie; il Centro è altresì al servizio delle attività didattiche e di ricerca promosse dai docenti e studenti dell'Università della Tuscia ma è anche aperto a tutte le istituzioni a carattere scientifico e formativo che ne facciano richiesta, nei limiti delle disponibilità e nel rispetto del regolamento d'uso. Il CSALP gestisce una struttura dotata di sale riunioni, aule, laboratori e possibilità di alloggio per 42 posti letto. In particolare, il Centro ospita abitualmente:

- esercitazioni pratiche per studenti dell'Ateneo della Tuscia;
- esercitazioni pratiche per studenti di altre Università;
- tirocini pratico-applicativi di laureandi e dottorandi di ricerca;
- attività sperimentali di campo nell'ambito della preparazione di tesi di laurea e di dottorato;
- corsi di formazione e di specializzazione, *summer school*;



- progetti di ricerca scientifica e tecnologica;
- iniziative culturali e di divulgazione scientifica (seminari, *workshop* e altre attività congressuali);
- collaborazioni tecnico-scientifiche e pratico-applicative per la gestione e lo sviluppo dell'Arboreto del Tesino.

Al Centro Studi Alpino è anche annesso l'Arboreto del Tesino, realizzato grazie alla collaborazione tra il Dipartimento Ambiente della Provincia Autonoma di Trento, l'Università della Tuscia e i comuni di Pieve Tesino e Cinte Tesino. L'arboreto è situato ad una altitudine di circa 800 m s.l.m. ed è costituito da un'ampia area pratica con gruppi di alberi sparsi, una zona paludosa, e aree di bosco misto di conifere e latifoglie, boschetto di ontani e il Giardino d'Europa.

L'ambiente naturale in cui è immerso il Centro Studi Alpino dell'Università della Tuscia rientra nel territorio del Tesino si estende per più di 20.000 ha tra la catena del Lagorai e la Valsugana. Le vette del Lagorai lo chiudono verso nord separan-

dolo dalla Val di Fiemme, mentre la Valle del Vanoi verso est lo divide dal gruppo delle Pale di S. Martino e dal Primiero. Sempre verso oriente, le strette incisioni idrografiche del torrente Senaiga e del Val Porra segnano per lunghi tratti la linea di demarcazione con il Feltrino. Verso ovest il limite fisiografico può essere individuato nella Val Campelle e, più a sud, nel solco del torrente Chieppena. A sud delle creste del Lagorai, e del solco vallivo del Vanoi, sorge l'imponente massiccio del Cima d'Asta, che con i suoi 2.850 m rappresenta il punto più alto del Tesino. Il Tesino è situato in una posizione intermedia tra l'altopiano di Asiago e le Prealpi venete, e le Alpi interne. Lungo le valli create dai corsi d'acqua affluenti del Brenta, a prevalente orientamento nord-sud, le correnti di aria umida provenienti dall'Adriatico possono ancora risalire e garantire precipitazioni abbondanti un po' tutto l'anno, oltre a una certa mitigazione degli estremi termici. Il variare dell'altitudine, dell'esposizione e della pendenza di cime, versanti e fondovalle crea una accentuata diversificazione di condizioni microclimatiche che si riflette sulle caratteristiche locali della vegetazione forestale.

Boschi e pascoli sono l'elemento dominante del paesaggio del Tesino. La superficie forestale è pari a 13759 ettari e rappresenta più del 50% di quella territoriale. È importante sottolineare che sono direttamente le amministrazioni comunali a gestire, in quanto proprietarie, la maggior parte di questo patrimonio naturale che, insieme alle malghe e ai pascoli di alta quota, ha rappresentato nei secoli scorsi la maggior garanzia di sopravvivenza per le popolazioni locali.

Iniziativa a favore degli studenti DIBAF

Il Dipartimento DIBAF incoraggia il merito e l'impegno dei propri studenti del 1° anno delle lauree triennali e magistrali con l'istituzione di premi annuali a favore degli studenti più meritevoli. I premi verranno banditi con scadenza 28 febbraio 2018 e tutti i dettagli saranno forniti nei bandi stessi.

I premi saranno assegnati in base alle graduatorie di merito derivanti dalla sommatoria dei prodotti fra le votazioni ed il numero di CFU conseguiti alla data di riferimento. In caso di parità il premio sarà assegnato allo studente più giovane. Sempre con la finalità di favorire l'assiduità e l'efficacia dei percorsi didattici dei nostri studenti, il DIBAF istituisce ogni anno borse per attività di tutorato e orientamento a favore di studenti senior (studenti regolarmente iscritti ai corsi di laurea magistrale e non fuori corso) e dottorandi. Le attività saranno così articolate:

- orientamento e accoglienza matricole;
- collaborazione alle diverse iniziative di orientamento dirette agli studenti della scuola media superiore;
- interazione con la Segreteria Didattica del Dipartimento.

Come raggiungerci

In Auto

- Da Nord o Sud: autostrada A1 Milano-Napoli fino allo svincolo di Orte, immettersi sulla superstrada Umbro-Laziale (SS675) direzione Viterbo ed uscire Viterbo Nord. Il DIBAF dista 30 km dallo svincolo di Orte.
- Da Roma: Strada Statale Cassia (SS2) o Cassia bis (SR 2 bis).
- Da Siena: Strada Statale Cassia (SS2).
- Da Perugia: Superstrada E45 fino a Orte poi superstrada Umbro-Laziale



(SS675) direzione Viterbo ed uscire Viterbo Nord.

- Da Terni: superstrada Umbro-Laziale (SS675) direzione Viterbo ed uscire Viterbo Nord.

In treno

Viterbo è dotata di due stazioni ferroviarie: Viterbo Porta Romana (FS), Viterbo Porta Fiorentina (FS) La stazione più vicina per raggiungere il DIBAF è Porta Fiorentina.

Le linee che arrivano a Viterbo sono:

- Linea Roma Ostiense-Viterbo (Fs)
- Linea Orte-Montefiascone-Viterbo (Fs)

La stazione ferroviaria di Orte è collegata con Viterbo attraverso il servizio di bus Cotral o il servizio navetta Alitransport. www.trenitalia.com

In Autobus

Gli autobus delle autolinee regionali Co-

tral collegano Viterbo agli altri centri della provincia (www.cotralspa.it).

La fermata più vicina al DIBAF è Viterbo Riello/P.zza Giordano Bruno.

Da Viterbo è attivo il servizio urbano Francigena (www.francigena.vt.it).

Dalla Casa dello Studente è attivo un servizio urbano di navetta dell'Università degli Studi della Tuscia.

CALENDARIO ACCADEMICO

I semestre

Inizio lezioni

28 Settembre 2020

Sospensione lezioni per valutazioni in itinere

16-20 novembre 2020

Fine lezioni

15 gennaio 2021

Vacanze di Natale

dal 23 dicembre 2020 al 6 gennaio 2021

II semestre

Inizio lezioni

1 marzo 2021

Sospensione lezioni per valutazioni in itinere

19-23 aprile 2021

Fine lezioni

11 giugno 2021

Vacanze di Pasqua

dal 1 al 6 aprile 2021

Sessioni di esame

Tra la fine di un semestre e l'inizio del successivo si svolgono le sessioni ordinarie di esame riportate di seguito. In aggiunta, al di fuori delle sessioni ordinarie, appelli straordinari sono previsti nella settimana di sospensione della didattica.

Il calendario definitivo con le date e le sedi di ogni singolo esame può essere consultato attraverso il Portale dello studente (<https://studenti.unitus.it/WorkFlow2011/Logon/Logon.aspx?ReturnUrl=%2f>). La prenotazione degli esami, obbligatoria ai fini del sostenimento dell'esame, va effettuata attraverso lo

stesso Portale dello Studente. Il giorno dell'esame lo studente dovrà presentarsi munito di valido documento di identità, tesserino o libretto universitario.

Sessione invernale (tre appelli)

18 gennaio 2021 - 26 febbraio 2021

Sessione estiva (tre appelli)

14 giugno 2021 - 30 luglio 2021

Sessione autunnale (due appelli)

23 agosto 2021 - 24 settembre 2021

Sessioni di laurea

27-28 maggio 2021 | 15-16 luglio 2021

23-24 settembre 2021 | 21-22 ottobre 2021

16-17 dicembre 2021 | 17-18 febbraio 2022

Elenco festività nazionali

1 gennaio, 6 gennaio, 5 Aprile (Lunedì di Pasqua), 25 Aprile, 1 Maggio, 2 giugno, 15 agosto, 1 novembre, 8 dicembre, 25 dicembre, 26 dicembre

Il calendario accademico del **Corso di Laurea Magistrale interateneo in Scienze e Tecnologie Alimentari** ha date di inizio e fine differenti (si rimanda al sito DIBAF e del CdS per i dettagli).

Il calendario accademico del **Corso di Laurea a Ciclo Unico in Conservazione e Restauro dei Beni Culturali** è consultabile nella Guida del Polo dei Beni Culturali.

SEGRETERIE E SERVIZI PER GLI STUDENTI

Segreteria didattica

Via S. Camillo de Lellis, snc
s.didat.dibaf@unitus.it

Responsabile

Anna Carlino

Tel. 0761 357583 - carlino@unitus.it

Referenti

Cocozza Maria

Tel. 0761 357166 - 357390 - cocozza@unitus.it

Dott.ssa Rosella Lisoni

Tel. 0761 0357544 - ros@unitus.it

Segreteria didattica Restauro

Presso il Polo di Beni Culturali
Largo dell'Università

Referenti

Filippetti Anna Maria Stefania

Tel. 0761 357169 - filippetti@unitus.it

Cocozza Maria

Tel. 0761 357166 - cocozza@unitus.it

Taurchini Doriania

Tel. 0761 357166 - dtaurchini@unitus.it

Segreteria studenti

Via S. Maria in Gradi, 4

Tel. 0761 357798 - segreteriaunica@unitus.it

Orario di apertura al pubblico

9.00 - 12.30 (dal lunedì al venerdì)

14.30 - 16.30 (martedì)

Orientamento e tutorato

Referente

Prof. Manuela Romagnoli

Marcello Fidaleo, Paola Pogliani

tutordibaf@unitus.it

Aule Informatica

Via S. Camillo de Lellis, snc

Orario di apertura al pubblico

8.00 - 20.00 (dal lunedì al venerdì)

Referente

Emanuele Cannarella

Tel. 0761 3575443 - emacann@unitus.it

Biblioteche

Orario di apertura al pubblico

Lunedì-Giovedì 9.00 - 19.00

Venerdì 9.00-17.00

tel. 0761 357512 - agbib@unitus.it

Direttore

Dott.ssa Laura Tavoloni

Per la biblioteca relativa al Corso di Laurea a Ciclo Unico in Conservazione e Restauro dei Beni Culturali consultare la **Guida del Polo dei Beni Culturali**.

Job Placement e Alternanza Scuola-Lavoro

Referente

Francesco Buonocore - fbuono@unitus.it

Nico Sanna - n.sanna@unitus.it

Erasmus

Referente

Prof.ssa Anna Maria Vettraino - vettrain@unitus.it

Inclusione ed equità

Referente

Prof.ssa Maria Ida Catalano

m.i.catalano@unitus.it

STRUTTURA DEL DIPARTIMENTO

Direttore

Prof. Maurizio Petruccioli

Vice direttore

Prof. Salvatore Grimaldi

Segreteria amministrativa

Dott.ssa Alessandra Mancini

Segreteria didattica

Sig.ra Anna Carlino

Prof. I fascia

Francesco CANGANELLA, Piermaria CORONA, Paolo DE ANGELIS, Anna Maria FAUSTO, Felice GRANDINETTI, Salvatore GRIMALDI, Massimo MAZZINI, Fabio MENCARELLI, Mauro MORESI, Francesca PETROCCHI, Maurizio PETRUCCIOLI (Direttore), Elia POERIO, Manuela ROMAGNOLI, Giuseppe SCAPIGLIATI, Giuseppe SCARASCIA MUGNOZZA, Riccardo VALENTINI, Andrea VANNINI

Prof. II Fascia

Anna BARBATI, Andrea BELLINICONTRO, Jordi BELLMUNT CHIVA, Rita BIASI, Stefano BOROCCI, Rinaldo BOTONDI, Francesco BUONOCORE, Anna CARBONE, Francesco CARBONE, Ida CATALANO, Davide CERVIA, Gabriele CHILOSI, Giovanni CHILLEMI, Mario CIAFFI, Alessandro D'ANNIBALE, Stefano DE ANGELI, Diana DE SANTIS, Marcello FIDALEO, Romolo FOCHETTI, Antoine HARFOUCHE, Elena KUZMINSKY, Sara MARINARI, Riccardo MASSANTINI, Maria Cristina MOSCATELLI, Dario PAPALE, Simona PICCHIETTI, Fernando PORCELLI, Luigi PORTOGHESI, Maurizio RUZZI, Maurizio SABATTI, Nico SANNA, Luca SECONDI, Antonio TIEZZI, Anna Maria VETTRAINO, Marzio ZAPPAROLI

Ricercatori

Mariagrazia AGRIMI, Patrizio CECCHI, Silvia CROGNALE, Fabrizio DE CESARE, Anna Grazia FICCA, Paola Luisa POGLIANI, Vittorio VINCIGUERRA

Ricercatori a tempo determinato

Emanuele BLASI, Tommaso CHITI, Clara CICATIELLO, Alessio CIMINI, Francesca LUZIATELLI, Andrea MICCOLI, Roberto MOSCETTI, Flavia TAURO

Rappresentanti personale non docente

Graziano BUZZI, Cinzia DI PASQUALI, Anna Maria GALLO, Patrizia SILERI

PERSONALE DEL DIPARTIMENTO

Personale docente

Agrimi Mariagrazia	Ricercatore	agrimi@unitus.it	0761 357407
Barbati Anna	Associato	barbati.sisfor@unitus.it	0761 357417
Bellincontro Andrea	Associato	bellin@unitus.it	0761 357313
Biasi Rita	Associato	biasi@unitus.it	0761 357537
Borocci Stefano	Associato	borocci@unitus.it	0761 357127
Botondi Rinaldo	Associato	rbotondi@unitus.it	0761 357500
Buonocore Francesco	Associato	fbuono@unitus.it	0761 357644
Canganella Francesco	Ordinario	canganella@unitus.it	0761 357282
Carbone Anna	Associato	acarbonate@unitus.it	0761 357265
Carbone Francesco	Associato	fcarbonate@unitus.it	0761 357748
Catalano Maria Ida	Associato	m.i.catalano@unitus.it	0761 357002
Cecchi Patrizio	Ricercatore	cecchi@unitus.it	0761 357014
Cervia Davide	Associato	d.cervia@unitus.it	0761 357040
Chillemi Giovanni	Associato	gchillemi@unitus.it	0761 357442
Chilosi Gabriele	Associato	chilosi@unitus.it	0761 357479
Ciaffi Mario	Associato	ciaffi@unitus.it	0761 357424
Corona Piermaria	Ordinario	piermaria.corona@unitus.it	0761 357425
Crognale Silvia	Ricercatore	crognale@unitus.it	0761 357210
D'Annibale Alessandro	Associato	dannib@unitus.it	0761 357368
De Angeli Stefano	Associato	deangeli@unitus.it	0761 357120
De Angelis Paolo	Ordinario	pda@unitus.it	0761 357292
De Cesare Fabrizio	Ricercatore	decesare@unitus.it	0761 357338
De Santis Diana	Associato	desdiana@unitus.it	0761 357371
Fausto Anna Maria	Ordinario	fausto@unitus.it	0761 357626
Ficca Anna Grazia	Ricercatore	ficca@unitus.it	0761 357110

Fidaleo Marcello	Associato	fidaleom@unitus.it	0761 357421
Fochetti Romolo	Associato	fochetti@unitus.it	0761 357178
Grandinetti Felice	Ordinario	fgrandi@unitus.it	0761 357126
Grimaldi Salvatore	Ordinario	salvatore.grimaldi@unitus.it	0761 357326
Harfouche Antoine	Associato	aharfouche@unitus.it	0761 357395
Kuzminsky Elena	Associato	elkuz@unitus.it	0761 357249
Marinari Sara	Associato	marinari@unitus.it	0761 357288
Massantini Riccardo	Associato	massanti@unitus.it	0761 357496
Mencarelli Fabio	Ordinario	mencarel@unitus.it	0761 357493
Moresi Mauro	Ordinario	mmoresi@unitus.it	0761 357497
Moscatelli Maria Cristina	Associato	mcm@unitus.it	0761 357329
Papale Dario	Associato	darpap@unitus.it	0761 357044
Petrocchi Francesca	Ordinario	f.petrocchi@unitus.it	0761 357621
Petruccioli Maurizio	Ordinario	petrucci@unitus.it	0761 357332
Picchietti Simona	Associato	picchietti@unitus.it	0761 357135
Poerio Elia	Ordinario	poerio@unitus.it	0761 357262
Pogliani Paola Luisa	Associato	pogliani@unitus.it	0761 357145
Porcelli Fernando	Associato	porcelli@unitus.it	0761 357041
Portoghesi Luigi	Associato	lporto@unitus.it	0761 357406
Romagnoli Manuela	Ordinario	mrroma@unitus.it	0761 357399
Ruzzi Maurizio	Associato	ruzzi@unitus.it	0761 357299
Sabatti Maurizio	Associato	sabatti@unitus.it	0761 357404
Sanna Nico	Associato	n.sanna@unitus.it	0761 357193
Scapigliati Giuseppe	Ordinario	scapigg@unitus.it	0761 357029
Scarascia Mugnozza Giuseppe	Ordinario	gscaras@unitus.it	0761 357395
Secondi Luca	Associato	secondi@unitus.it	0761 357417
Tiezzi Antonio	Associato	antoniot@unitus.it	0761 357102
Valentini Riccardo	Ordinario	rik@unitus.it	0761 357334
Vannini Andrea	Ordinario	vannini@unitus.it	0761 357449
Vettraino Anna Maria	Associato	vettrain@unitus.it	0761 357253
Vinciguerra Vittorio	Ricercatore	vincigue@unitus.it	0761 357025
Zapparoli Marzio	Associato	zapparol@unitus.it	0761 357472

Ricercatori a tempo determinato

Blasi Emanuele	ricercatore a t.d.	e.blasi@unitus.it	0761 357308
Chiti Tommaso	Ricercatore a t.d.	tommaso.chiti@unitus.it	0761 357251
Cicatiello Clara	ricercatore a t.d.	cicatiello@unitus.it	0761 357893
Cimini Alessio	ricercatore a t.d.	a.cimini@unitus.it	0761 357497
Luziatelli Francesca	ricercatore a t.d.	f.luziatelli@unitus.it	0761 357236
Miccoli Andrea	ricercatore a t.d.	andrea.miccoli@unitus.it	
Moscetti Roberto	ricercatore a t.d.	rmoscetti@unitus.it	0761 3357539

Personale tecnico ed amministrativo

Belardinelli Mariacristina	Tecnico D	belardinelli@unitus.it	0761 357195
Buzzi Graziano	Tecnico C	buzzi@unitus.it	0761 357195
Camilli Mariano	Tecnico C	camariano@unitus.it	0761 357309
Cannarella Emanuele	Tecnico D	emacann@unitus.it	0761 357544
Carlino Anna	Amm.vo D	carlino@unitus.it	0761 357583
Ceccantoni Brunella	Tecnico D	b.ceccantoni@unitus.it	0761 357495
Cecchetti Carlo	Tecnico C	carlo.cecchetti@unitus.it	0761 357195
Cianfana Maria Elena	Amm.vo C	cianfana@unitus.it	0761 357042
Ciorba Paolo Valerio	Tecnico C	ciorba@unitus.it	0761 357447
Cocozza Maria	Amm.vo C	cocozza@unitus.it	0761 357166 0761 357390
Di Pasquali Cinzia	Amm.vo C	s.cinzia@unitus.it	0761 357491
Ferrari Barbara	Tecnico D T.D.	barbara.ferrari@unitus.it	0761 357405
Forniti Roberto	Tecnico C	forniti@unitus.it	0761 357492
Frangipane Maria Teresa	Tecnico D	mtfrangi@unitus.it	0761 357495
Gabbianelli Federica	Tecnico D T.D.	federica.gabbianelli@unitus.it	
Gallo Anna Maria	Tecnico D	a.m.gallo@unitus.it	0761 357177
Giuliarelli Diego	Tecnico D	dgiuliarelli@unitus.it	0761 357417
Haile Genet	Tecnico B	haile@unitus.it	0761 357091
Libriani Roberta	Tecnico D T.D.	rilibriani@unitus.it	
Lisoni Rosella	Amm.vo C	ros@unitus.it	0761 357544
Mancini Alessandra	Amm.vo D	a.mancini@unitus.it	0761 357412
Mancini Marco	Tecnico D	mmancini@unitus.it	0761 357094
Marabottini Rosita	Tecnico C	Marabottini@unitus.it	0761 357264
Melaragni Daniele	Amm.vo C	danielemela@unitus.it	0761 357403
Moresi Federico Valerio	Tecnico D T.D.	f.v.moresi@unitus.it;	
Ovidi Elisa	Tecnico C	eovidi@unitus.it	0761 357123
Paolacci Anna Rita	Tecnico C	arpaolacci@unitus.it	0761 357237
Rossi Anna Rita	Amm.vo C	annarita.rossi@unitus.it	0761 357466
Sassara Oliviero	Tecnico C	oliviero@unitus.it	0761 357039
Sileri Patrizia	Amm.vo C	sileri@unitus.it	0761 357403
Tamantini Matilde	Tecnico C	tamantini@unitus.it	0761 357408
Valleriani Paola	Amm.vo C	valleriani@unitus.it	0761 357392
Zompanti Renato	Tecnico C	zompanti@unitus.it	0761 357251

Stampato nel mese di giugno
da **Tipolitografia Quatrini**

Progetto grafico
Andrea Venanzi

