

## ESAMI COMUNI AI DUE PROFILI

- Matematica e principi di statistica
- Fisica
- Abilità informatiche
- Biologia e microbiologia generale
- Chimica
- Diritto alimentare europeo
- Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare
- Lingua inglese
- Principi di economia agroalimentare e vitivinicola
- Chimica e biochimica dei prodotti agrari
- Microbiologia degli alimenti
- Chimica e biotecnologie delle fermentazioni

## COMPETENZE ACQUISITE

- Completa conoscenza delle problematiche e dei metodi di indagine propri delle Scienze e Tecnologie Alimentari, e della Scienza Viticola ed Enologica.
- Conoscenza delle teorie economiche di offerta, domanda, produzione e scambi, del diritto alimentare europeo e della legislazione vitivinicola.

## OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso di studio forma laureati capaci di operare nel settore alimentare ed enologico in tutte le fasi dalla produzione al consumo e di garantire la sicurezza, la qualità, la conservazione e la distribuzione di cibi e bevande.

## SBOCCHI PROFESSIONALI

- Professionista in aziende del settore alimentare, viticolo ed enologico ed enti pubblici e privati con attività di analisi, certificazione e controllo.
- Tecnico biochimico, Enologo.



### Referente

*Prof. Riccardo Massantini*  
Tel. 0761 357496  
E-mail: massanti@unitus.it

### Segreteria Didattica DIBAF

Via San Camillo De Lellis, snc - 01100 Viterbo  
*Anna Carlino* 0761 357583 - s.didat.dibaf@unitus.it  
*Maria Cocozza* 0761 357390/357166 - cocozza@unitus.it  
Servizio tutorato e orientamento: tutordibaf@unitus.it

### Segreteria Studenti Unica

Orario di ricevimento:  
dal lunedì al venerdì ore 9.30 - 12.30  
martedì ore 14.30 - 16.30  
Tel. 0761 357798  
E-mail: segreteriaunica@unitus.it



[www.dibaf.unitus.it](http://www.dibaf.unitus.it)



# DIBAF

DIPARTIMENTO PER LA INNOVAZIONE NEI SISTEMI  
BIOLOGICI, AGROALIMENTARI E FORESTALI

DIPARTIMENTO DI ECCELLENZA



LAUREA IN  
**TECNOLOGIE ALIMENTARI  
ED ENOLOGICHE**

curriculum **INDUSTRIE ALIMENTARI**  
PROFILO TECNOLOGICO  
curriculum **VITICOLTURA ED ENOLOGIA**  
PROFILO ENOLOGICO

[www.dibaf.unitus.it](http://www.dibaf.unitus.it)



## PROFILO ENOLOGICO

**IL PROFILO CHE FORMA TECNICI CON ELEVATE  
COMPETENZE NEL SETTORE VITIVINICOLO,  
ABILITATI ALLA PROFESSIONE DI ENOLOGO**

Obiettivo di tale profilo è di formare Enologi, ovvero laureati in grado di affrontare con professionalità e competenza approfondita l'intera filiera vitivinicola: dalla coltivazione della vite alla produzione nonché commercializzazione del vino finito.

A tale scopo, il corso impartisce una preparazione interdisciplinare nel settore viticolo ed enologico, istruendo gli allievi in merito ai principi biologici, agronomici e tecnologici connessi alla coltivazione e gestione del vigneto e alla produzione, trasformazione e invecchiamento del vino.

Il curriculum Viticoltura ed Enologia è l'unico percorso didattico dell'Università della Tuscia che, in ottemperanza alla legge n. 129 del 10 aprile 1991 e successive modifiche, consente l'abilitazione alla professione di Enologo.

### INSEGNAMENTI PROFESSIONALIZZANTI

- Microbiologia degli alimenti
- Enologia I e analisi del vino & Enologia II
- Chimica e biotecnologie delle fermentazioni
- Viticoltura I & Viticoltura II
- Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare
- Chimica agraria e terroir



## PROFILO TECNOLOGICO

**IL MODO MIGLIORE PER ACQUISIRE ELEVATE  
COMPETENZE PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI SANI,  
INNOVATIVI E DI QUALITÀ**



Il profilo Tecnologico consente di acquisire una solida preparazione interdisciplinare nel settore alimentare e forma laureati capaci di operare in tutte le fasi della filiera che vanno dalla produzione al consumo. 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, da un tirocinio pratico in azienda e dalla redazione di un elaborato finale sperimentale.

### INSEGNAMENTI PROFESSIONALIZZANTI

- Microbiologia degli alimenti
- Industrie alimentari
- Chimica e biotecnologie delle fermentazioni
- Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti
- Operazioni unitarie della tecnologia alimentare
- Diritto alimentare europeo & Economia agroalimentare
- Produzioni di origine animale e zootecnia

## DIBAF: dove l'eccellenza è di casa

I più recenti Rapporti sulla valutazione delle Istituzioni scientifiche e dei Dipartimenti universitari italiani, realizzati dall'Agenzia Nazionale per la Valutazione dell'Università e della Ricerca "ANVUR", dimostrano che il DIBAF risulta stabilmente nelle prime posizioni per l'area Agraria/forestale, Agroalimentare e Veterinaria (Area 07).

Il Dipartimento, nel 2017 è anche risultato vincitore del bando MIUR sui Dipartimenti universitari di Eccellenza a livello nazionale. Il successo è stato costruito sulla vocazione principale del Dipartimento che è fortemente interdisciplinare e comprende al suo interno quattro diverse aree tematiche di ricerca e insegnamento: Biotecnologie, Ambiente e Gestione delle Risorse Agro-Forestali, Scienze e Tecnologie Agroalimentari, Paesaggio e Beni culturali, con una forte propensione all'applicazione delle tecnologie innovative e digitali ai saperi e alla ricerca.

