



Unitus,
estende gli orizzonti

GUIDA DI DIPARTIMENTO
A.A. 2014/2015



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
Tuscia



DIBAF
INNOVAZIONE
NEI SISTEMI BIOLOGICI,
AGROALIMENTARI
E FORESTALI

Guida di dipartimento
A.A. 2014/2015

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





SOMMARIO

Saluto del Direttore 6

OFFERTA FORMATIVA A.A.2014/2015 8

Corsi di laurea 9

Corsi di laurea magistrale 25

Post lauream 37

CALENDARIO ACCADEMICO 38

SEGRETERIE E SERVIZI AGLI STUDENTI 39

DIPARTIMENTO 40

Struttura del Dipartimento 40

Personale del Dipartimento 41

SALUTO DEL DIRETTORE





**Prof. Giuseppe Scarascia
Mugnozza**

Direttore di Dipartimento

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 competenza riconosciuta a livello internazionale e che pubblicano sulle migliori riviste scientifiche del mondo. Inoltre, 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 e 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. 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. 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.

DIBAF

**OFFERTA
FORMATIVA**

A.A.2014/2015



CORSO DI LAUREA (L-2)
BIOTECNOLOGIE



Presidente del corso

Prof. Maurizio Petruccioli
petrucci@unitus.it

Struttura didattica

Via S. Camillo de Lellis, snc
Largo dell'Università, snc
Tel. 0761 357583 - 412
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 produzioni biotecnologiche 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 medico 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 produzione attraverso l'analisi e l'uso 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 produttivi molecole e organismi biologici con maggiore attenzione all'utilizzo di enzimi e cellule nelle biotrasformazioni, alle tecniche di manipolazione genetica, alla diagnostica molecolare, alle metodologie analitiche e all'impiego dei bioreattori. Il percorso formativo comprende esperienze di laboratorio nell'ambito dei singoli insegnamenti, visite guidate presso

Aziende del settore 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

- 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 in ambito biologico con particolare riguardo alla modificazione genica di organismi o microrganismi;
- attività di commercializzazione di prodotti ottenuti da attività di ricerca e di produzione coinvolgenti processi e metodologie biotecnologici;
- applicazione di tecniche molecolari finalizzate ad interventi 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. Il corso consente di conseguire anche l'abilitazione alle seguenti altre professioni regolamentate: agrotecnico laureato; biotecnologo agrario e perito agrario laureato.

L'Ateneo offre la possibilità di proseguire gli studi di secondo livello nei propri corsi di laurea magistrale in:

- Biotecnologie per la sicurezza e la qualità delle produzioni agrarie (LM-7);
- Sicurezza e qualità agroalimentare (LM-70);
- Biologia cellulare e molecolare (LM-6).

ORDINAMENTO DIDATTICO

COD.	ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
------	----------------------	-----	---------------	---------------	-----	-----

PRIMO ANNO

14962	Matematica e principi di statistica	MAT/05	48	8	S	7
14966	Fisica	FIS/07	40	8	S	6
14963	Chimica generale e inorganica	CHIM/03	56	8	S	8
16173	Biologia animale	BIO/05	56	8	S	8
14965	Biologia vegetale e principi di biotecnologie vegetali	BIO/01	64	8	S	9
15613	Diritto europeo delle biotecnologie	IUS/14	48	-	S	6
15038	Lingua inglese (idoneità B1)	-	32	16	S	6
15790	Tirocinio	-				8

SECONDO ANNO

13719	Chimica organica	CHIM/06	48	8	S	7
16174	Fisiologia	BIO/09	48	-	S	6
15608	Chimica biologica	BIO/10	64	8	S	9
16175	Biologia molecolare	BIO/11	48	8	S	7
15609	Genetica	BIO/18	64	8	S	9
15607	Microbiologia e principi di microbiologia industriale	BIO/19	64	8	S	9
15611	Strumenti bioinformatici per la genomica	AGR/17	40	8	S	6
15142	Esami a scelta (AFS)				A	6

TERZO ANNO

16176	Biologia cellulare e molecolare della cellula animale e Biotecnologie animali				A	12
	- Biologia cellulare e molecolare della cellula animale	BIO/05	40	8		6
	- Biotecnologie animali	BIO/05	40	8		6
15054	Patologia vegetale e principi di biotecnologie fitopatologiche	AGR/12	40	8	S	6
16177	Chimica fisica biologica	CHIM/02	48	8	S	7
	Esame a scelta fra gli insegnamenti affini e integrative del Gruppo A11				S	6
	Esame a scelta fra gli insegnamenti affini e integrative del Gruppo A11				S	6
	Esame a scelta fra gli insegnamenti affini e integrative del Gruppo A12				S	10
15142	Esami a scelta (AFS)				A	6
16178	Elaborato finale					10

Elenco degli insegnamenti delle Attività Affini e Integrative (opzionali)

COD.	ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
------	----------------------	-----	---------------	---------------	-----	-----

GRUPPO A11

16981	Biotecnologia della postraccolta dei prodotti ortofrutticoli	AGR/15	40	8	S	6
13741	Biochimica industriale	BIO/10	40	8	S	6
16179	Bioetica	AGR/05	48	-	S	6
13740	Genetica microbica e ingegneria genetica	BIO/18	40	8	S	6

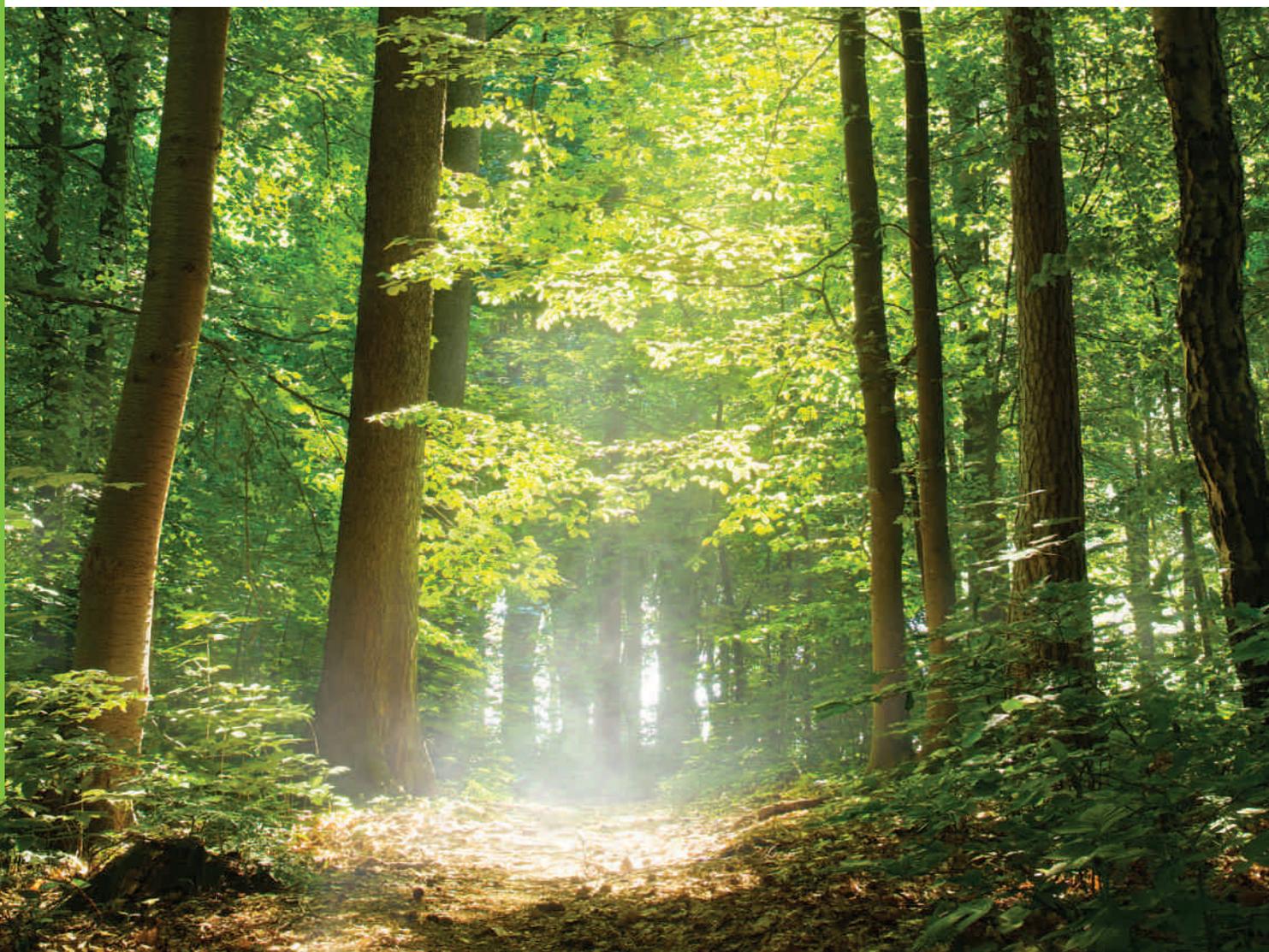
GRUPPO A12

16180	Chimica e biotecnologie delle fermentazioni				A	10
	- Chimica e biotecnologie delle fermentazioni	CHIM/11	40	8		6
	- Complementi di biotecnologie delle fermentazioni	BIO/19	24	8		4
16223	Biotecnologie delle produzioni vegetali				A	10
	- Biotecnologie genetiche	AGR/07	32	8		5
	- Biotecnologie per il miglioramento delle piante agrarie	AGR/07	32	8		5

ATTIVITÀ DIDATTICA	ore di attività didattica assistita per credito	ore di studio individuali corrispondenti per credito	ore complessive di lavoro e apprendimento per credito
Lezione teorica	8	17	25
Attività pratica	8	17	25
Stage, Tirocinio			25
Prova finale			25

A.T. = Attività teorica A.P. = Attività pratica S/A = Esame singolo/accorpato

CORSO DI LAUREA (L-25)
SCIENZE FORESTALI
E AMBIENTALI



Presidente del corso

Prof. Paolo De Angelis
pda@unitus.it

Struttura didattica

Via S. Camillo de Lellis, snc
Tel. 0761 357583 - 412
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 in Scienze Forestali e Ambientali (SFA) scaturiscono dall'esigenza di disporre di una figura di laureato con conoscenze ed esperienze per operare nel settore forestale, con particolare riferimento alle attività di analisi del territorio, di progettazione e di gestione delle risorse forestali e agrosilvopastorali, e riguardano l'acquisizione di conoscenze, capacità, abilità e comportamenti per l'inserimento nel mondo del lavoro nel settore forestale e ambientale o per il proseguimento nella formazione ai livelli superiori.

Nello specifico, le attività didattiche sono mirate alla formazione di un laureato triennale in grado di operare in modo efficiente ed efficace nei seguenti settori:

- analisi del territorio forestale e progettazione forestale, agrosilvopastorale e ambientale: le competenze e le capacità di cui disporrà il laureato al termine degli studi potranno essere efficacemente applicate nelle attività di analisi e conoscenza del territorio, di progettazione di elementi dei sistemi forestali, silvopastorali e relative valutazioni ambientali; collaborazione alla progettazione di sistemi complessi forestali, agrosilvopastorali e ambientali;
- gestione forestale e agrosilvopastorale: le competenze acquisite consentiranno la partecipazione attiva del laureato alla gestione sostenibile e alla valorizzazione del patrimonio forestale, agrosilvopastorale e ambientale; le capacità ed i comportamenti acquisiti potranno essere applicati nella gestione a livello aziendale dei lavori forestali e dei processi di produzione e trasformazione dei prodotti forestali, con un approccio che tenga conto delle esigenze protettive e/o produttive delle foreste e delle risorse agrosilvopastorali; il laureato sarà inoltre in grado di affrontare e supportare la gestione, in collaborazione con altre figure professionali, delle avversità biotiche e abiotiche di origine naturale o antropica;
- sistema della formazione: il laureato disporrà di conoscenze, capacità e comportamenti adeguati agli accessi ai successivi livelli della formazione; nello specifico, la laurea potrà consentire l'accesso alle lauree magistrali, con particolare riferimento a quel-

le della classe LM-73 e di classi affini; in alternativa, il laureato potrà accedere a master di I livello o altri corsi di specializzazione svolti a livello nazionale o internazionale.

Obiettivi formativi trasversali e di supporto ai settori sopra elencati riguardano: le attività estimative relative alle materie di competenza; le attività tecniche e contabili connesse alla produzione di beni e mezzi tecnici forestali; le operazioni catastali e le attività topografiche.

Sbocchi professionali

Gli sbocchi occupazionali dei laureati in SFA sono: tecnici della gestione del territorio forestale e delle risorse agrosilvopastorali presso aziende pubbliche e private, enti parco, enti locali pubblici e privati; attività libero-professionale previo superamento dell'esame di stato e iscrizione all'Albo professionale sezione B (junior); sottufficiali e agenti del Corpo Forestale dello Stato; imprenditori, gestori e responsabili di piccole imprese nel settore forestale e silvopastorale.

Presso il DIBAF è possibile di proseguire gli studi di secondo livello nei corsi di laurea magistrale in:

- Scienze forestali e ambientali (LM - 73)
- Sicurezza e qualità agroalimentare (LM-70)

ORDINAMENTO DIDATTICO

COD.	ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
------	----------------------	-----	---------------	---------------	-----	-----

PRIMO ANNO

15983	Abilità informatiche: ECDL (livello I)		8	8	S	2
13500	Chimica generale e organica	CHIM/03	60	4	S	8
14826	Matematica ed elementi di Fisica	MAT/01-09	48	16	S	8
14828	Botanica generale e sistematica	BIO/01	44	4	S	6
14968	Fondamenti di Chimica del suolo e Pedologia	AGR/14	44	4	S	6
14827	Genetica forestale e biostatistica	AGR/07	72		S	9
13506	Litologia e geologia	GEO/02	36	12	S	6
15618	Lingua Inglese (idoneità B1)		48		S	6

SECONDO ANNO

15615	Biochimica forestale	AGR/13	40	8	S	6
14228	Zootecnia montana	AGR/17	40	8	S	6
14226	Botanica e zoologia forestale e ambientale				A	12
	- Zoologia generale e sistematica	BIO/05	44	4		6
	- Botanica ambientale forestale	BIO/03	40	8		6
14229	Agronomia montana - prati e pascoli	AGR/02	40	8	S	6
14230	Costruzioni forestali, rilievo del territorio e operazioni catastali	AGR/10	56	16	S	9
14231	Dendrometria e fondamenti di assestamento forestale	AGR/05	32	16	S	6
15616	Ecologia forestale e selvicoltura generale				A	14
	- Ecologia forestale	AGR/05	40	8		6
	- Selvicoltura generale	AGR/05	56	8		8

TERZO ANNO

16310	Economia, estimo e legislazione forestale e ambientale				A	12
	- Istituzioni di economia forestale e ambientale	AGR/01	40	8		6
	- Economia, estimo e legislazione forestale	AGR/01	44	4		6
16305	Meccanizzazione forestale e sicurezza dei cantieri	AGR/09	36	12	S	6
15666	Fondamenti di geomática e inventari forestali	AGR/05	32	16	S	6
14942	Idrologia e sistemazioni idraulico-forestali	AGR/08	36	12	S	6
14427	Tecnologia del legno e utilizzazioni forestali	AGR/06	48	16	S	8

segue

COD.	ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
14943	Patologia ed entomologia forestale				A	12
	- Patologia forestale I	AGR/12	40	8		6
	- Entomologia forestale I	AGR/11	40	8		6
14409	Esami a scelta (AFS)					12
14458	Tirocinio formativo (DM 142/98): tirocinio presso aziende ed enti convenzionati			92		4
15206	Prova finale - elaborato scritto		20			4
Totale						180

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

A.T. = Attività teorica A.P. = Attività pratica S/A = Esame singolo/accorpato

CORSO DI LAUREA (L-26)

TECNOLOGIE
ALIMENTARI ED
ENOLOGICHE



Presidente del corso

Prof. Maurizio Ruzzi
ruzzi@unitus.it

Struttura didattica

Via S. Camillo de Lellis, snc
Tel. 0761 357583 - 412
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 che vanno dalla produzione al consumo dei prodotti alimentari ed enologici e di garantire la sicurezza igienico-sanitaria e la qualità dei prodotti, nonché la loro conservazione e distribuzione.

Il corso ha carattere professionalizzante con un approccio pratico-applicativo tale da consentire un facile e rapido inserimento del laureato nel mondo del lavoro.

Il corso è articolato nei curricula:

- 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 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 della fisiologia della nutrizione, 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 e della distribuzione e delle problematiche dei mercati agroalimentari anche a livello internazionale.

Sbocchi professionali

L'attività professionale dei laureati in Tecnologie Alimentari ed Enologiche si svolge, principalmente, nelle aziende che operano 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 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;
- 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.

Il corso prepara alla professione di Tecnico biochimico ed assimilato; il curriculum "Viticoltura ed Enologia" consente l'abilitazione alla professione di Enologo.

Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito web del corso alla URL:

www.didattica.unitus.it/web/interna.asp?idCat=6401

ORDINAMENTO DIDATTICO | **CURRICULUM INDUSTRIE ALIMENTARI**

COD.	ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	Sem.	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
-------------	-----------------------------	------------	-------------	-----------------------	-----------------------	------------	------------

PRIMO ANNO

13547	Matematica	MAT/05	I	40	8	S	6
14975	Fisica	FIS7/07	I	40	8	S	6
16923	Biologia generale	BIO/05	I	48	8	S	7
14974	Microbiologia agroambientale, alimentare ed enologica	AGR/16	I	64	8	S	9
16226	Diritto alimentare europeo	IUS/03	II	64		S	8
15619	Chimica generale	CHIM/03	II	56	8	S	8
14976	Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	AGR/15	II	64	8	S	9
15621	Lingua inglese (idoneità B1)	-	II	32	16	S	5

SECONDO ANNO

16233	Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione di alimenti vegetali	AGR/15	I	64	8	S	9
16235	Chimica e biochimica degli alimenti		I			A	10
	- Chimica dei composti organici di interesse alimentare	AGR/13		32	8		5
	- Biochimica degli alimenti	AGR/13		32	8		5
15623	Qualità delle produzioni arboree ed orticole		I			A	9
	- Produzioni orticole di qualità	AGR/04		40	8		6
	- Produzioni arboree di qualità	AGR/03		16	8		3
14946	Difesa dei prodotti agroalimentari		II			A	12
	- Patologia	AGR/12		56	8		8
	- Entomologia applicata	AGR/11		24	8		4
16247	Fisiologia e Scienza dell'alimentazione		II			A	12
	- Fisiologia della nutrizione	BIO/09		48			6
	- Scienza dell'alimentazione	BIO/10		40	8		6
16271	Economia e organizzazione dei mercati per il settore agroalimentare e vitivinicolo	AGR/01	II	56	8	S	8

TERZO ANNO

15622	Gestione e controllo della qualità dell'industria alimentare	AGR/15	I	64	8	S	9
16922	Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	CHIM/11	I	56	8	S	8

segue

COD.	ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	Sem.	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
16269	Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare	AGR/07	I	40	8	S	6
15625	Macchine per l'industria alimentare e vitivinicola	AGR/09	II	40	8	S	6
16270	Zootecnia e Produzioni animali	AGR/17	II	40	8	S	6
16921	Tirocinio		II	225			9
14952	Esami a scelta (AFS)		II			A	12
15638	Prova finale		II	150			6

ORDINAMENTO DIDATTICO | CURRICULUM VITICOLTURA ED ENOLOGIA

COD.	ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	Sem.	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
------	----------------------	-----	------	---------------	---------------	-----	-----

PRIMO ANNO

13547	Matematica	MAT/05	I	40	8	S	6
14975	Fisica	FIS7/07	I	40	8	S	6
16923	Biologia generale	BIO/05	I	48	8	S	7
14974	Microbiologia agroambientale, alimentare ed enologica	AGR/16	I	64	8	S	9
16226	Diritto alimentare europeo	IUS/03	II	64		S	8
17153	Chimica generale	CHIM/03	II	56	8	S	8
14976	Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	AGR/15	II	64	8	S	9
15621	Lingua inglese (idoneità B1)	-	II	32	16	S	5

SECONDO ANNO

15629	Enologia I	AGR/15	I	64	8	S	9
16235	Chimica e biochimica degli alimenti - Chimica dei composti organici di interesse alimentare - Biochimica degli alimenti		I			A	10
		AGR/13		32	8		5
		AGR/13		32	8		5
15630	Viticultura I	AGR/03	I	64	8	S	9
16371	Difesa della vite - Patologia - Entomologia applicata		II			A	12
		AGR/12		56	8		8
		AGR/11		24	8		4
16247	Fisiologia e Scienza dell'alimentazione - Fisiologia della nutrizione - Scienza dell'alimentazione		II			A	12
		BIO/09		48			6
		BIO/10		40	8		6

segue

COD.	ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	Sem.	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
16271	Economia e organizzazione dei mercati per il settore agroalimentare e vitivinicolo	AGR/01	II	56	8	S	8

TERZO ANNO

16280	Enologia II	AGR/15	I	64	8	S	9
16922	Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	CHIM/11	I	56	8	S	8
16269	Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare	AGR/07	I	40	8	S	6
15625	Macchine per l'industria alimentare e vitivinicola	AGR/09	II	40	8	S	6
16270	Zootecnia e Produzioni animali	AGR/17	II	40	8	S	6
16921	Tirocinio		II	225			9
14952	Esami a scelta (AFS)		II			A	12
15638	Prova finale		II	150			6

ATTIVITÀ DIDATTICA	ore di attività didattica assistita per credito	ore di studio individuali corrispondenti per credito	ore complessive di lavoro e apprendimento per credito
Lezione teorica	8	17	25
Attività pratica	8	17	25
Stage, Tirocinio	25		25
Prova finale	15	10	25

A.T. = Attività teorica A.P. = Attività pratica S/A = Esame singolo/accorpato

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE (LM-70)

SICUREZZA E QUALITÀ AGROALIMENTARE



Presidente del corso

Prof. Maurizio Ruzzi
ruzzi@unitus.it

Struttura didattica

Via S. Camillo de Lellis, snc
Tel. 0761 357583 - 412
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 magistrale in Sicurezza e Qualità Agroalimentare (SIQUAL) si propone di formare figure professionali dotate delle basi scientifiche e della preparazione teorica e pratica necessarie per svolgere attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agroalimentare. Il laureato magistrale in SIQUAL 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. Il laureato magistrale in SIQUAL 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 percorso formativo prevede 12 esami che consentono di acquisire le conoscenze scientifiche e metodologiche necessarie a chi intende operare nel vasto settore agro-alimentare. 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 magistrale in Sicurezza e Qualità Agroalimentare può completare il suo piano formativo in base ai propri interessi culturali e professionali.

Conoscenze e competenze

Il corso di laurea magistrale in SIQUAL ha il fine di preparare laureati della classe LM-70 che:

- abbiano una solida base di conoscenze teoriche e pratiche relativamente al controllo della qualità chimica e microbiologica e sulla sicurezza degli alimenti;
- posseggano conoscenze e competenze nel settore delle tecnologie della post-raccolta (con particolare riferimento alle tecnologie avanzate di analisi non distruttiva, alle tecniche di confezionamento, tracciabilità e trasporto dei prodotti e alla preparazione dei prodotti di IV gamma) e delle tecnologie innovative di conservazione e trasformazione degli alimenti;
- 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.

Sbocchi professionali

I laureati del corso in Sicurezza e Qualità Agroalimentare 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 distribuzione, alla valutazione dell'impatto ambientale e alla messa a punto di strategie di riduzione delle principali categorie di impatto.

In particolare, i laureati di questa LM 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.

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

Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito web del corso alla URL:

www.dibaf.unitus.it/web/interna.asp?idCat=6403

ORDINAMENTO DIDATTICO

COD.	ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	Sem.	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
PRIMO ANNO							
15646	Innovazione sostenibile e impatto ambientale dell'industria alimentare		I			A	12
	- Valutazione dell'impatto ambientale dell'industria alimentare	AGR/15		40	8		6
	- Innovazione sostenibile nel condizionamento e nella distribuzione degli alimenti	AGR/15		40	8		6
15647	Economia e Marketing dei prodotti agroalimentari		I			A	12
	- Economia del settore agroalimentare	AGR/01		40	8		6
	- Marketing dei prodotti agroalimentari	SECS-P/08		40	8		6
	Materia a scelta tra gli insegnamenti affini o integrativi del Gruppo A12		I	40	8	S	6
14862	Tecnologie enzimatiche per l'industria alimentare	AGR/15	II	40	8	S	6
16235	Controllo microbiologico e ispezioni degli alimenti		II			A	12
	- Controllo microbiologico per la sicurezza alimentare	AGR/16		40	8		6
	- Ispezione degli alimenti di origine vegetale	AGR/12		40	8		6
15648	Bioprocessi alimentari	CHIM/11	II	40	8	S	6
	Materia a scelta tra gli insegnamenti affini o integrativi del Gruppo A11 (1 anno)		II	48		S	6
SECONDO ANNO							
16375	Tecniche genetiche e molecolari per il miglioramento della qualità delle produzioni animali	AGR/17	I	40	8	S	6
17101	Qualità e certificazione nell'industria alimentare	AGR/15	I	40	8	S	6
16925	Metodologie spettroscopiche per il controllo della qualità degli alimenti	CHIM/02	II	48		S	6
	Materia a scelta tra gli insegnamenti affini o integrativi del Gruppo A11 (II anno)		II	48		S	6
15686	Esami a scelta (AFS)						12
15747	Tirocinio						2
16376	Tesi						22

Elenco degli insegnamenti delle Attività Affini e Integrative (opzionali)

COD.	ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
------	----------------------	-----	---------------	---------------	-----	-----

GRUPPO A11 (I anno)

15654	Tecnologie degli oli, grassi e derivati	AGR/15	40	8	S	6
16926	Metodi strumentali per la valutazione della qualità degli alimenti	AGR/13	40	8	S	6
16374	Prodotti della IV gamma	AGR/15	40	8	S	6

GRUPPO A11 (II anno)

16927	Controllo qualità nell'industria alimentare	AGR/15	40	8	S	6
16390	Metodi statistici per l'analisi dei processi biotecnologici ed alimentari	AGR/15	48	0	S	6

GRUPPO A12 (II anno)

17107	Bioinnovation and entrepreneurship in biotechnology	AGR/05	40	8	S	6
14324	Dietetica ed alimenti funzionali	MED/49	40	8	S	6
16379	Tecniche di microscopia ed applicazioni in ambito biologico	BIO/05	24	24	S	6
16380	Biorisanamento e valorizzazione dei reflui e residui dell'industria alimentare	BIO/19	40	8	S	6

ATTIVITÀ DIDATTICA	ore di attività didattica assistita per credito	ore di studio individuali corrispondenti per credito	ore complessive di lavoro e apprendimento per credito
Lezione teorica	8	17	25
Attività pratica	8	17	25
Stage, Tirocinio	25		25
Prova finale	15	10	25

A.T. = Attività teorica A.P. = Attività pratica S/A = Esame singolo/accorpato

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE (LM-73)

SCIENZE FORESTALI
E AMBIENTALI



Presidente del corso

Prof. Paolo De Angelis
pda@unitus.it

Struttura didattica

Via S. Camillo de Lellis, snc
Tel. 0761 357583 - 412
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-LM) scaturiscono dall'esigenza di disporre di una figura di laureato magistrale con conoscenze ed esperienze per operare, a livello dirigenziale e di coordinamento, nel settore della gestione sostenibile delle risorse forestali, della pianificazione di larga scala dei territori montani al fine di preservarne il paesaggio e favorirne lo sviluppo sostenibile, 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. Il corso di laurea magistrale offre un'elevata preparazione scientifica e operativa nelle discipline bioecologiche, di inventariazione e pianificazione, concernenti le risorse forestali nei diversi ambienti di specializzazione (Rurale, Mediterraneo, Urbano, Montano). 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.

Il corso è organizzato su quattro curriculum, di cui tre in lingua inglese, sviluppati in sinergia con altre università italiane ed estere, allo scopo di offrire una formazione comune ma orientata ad ambienti ed esperienze professionali diverse.

- Il curriculum Foreste e Ambiente, in lingua italiana, è il percorso principale per il completamento della formazione forestale-ambientale. Gli insegnamenti sono impartiti nella sede di Viterbo e le attività per la tesi sono realizzate presso i laboratori e le aree sperimentali del DIBAF.
- Il curriculum Mediterranean Forestry and Natural Resources Management - MEDfOR, in lingua inglese e con rilascio di titolo multiplo, è orientato ad accogliere studenti da tutto il mondo (grazie al supporto finanziario europeo - Erasmus Mundus) interessati alla gestione sostenibile delle foreste mediterranee. Per il titolo di studio multiplo gli studenti dovranno frequentare i corsi del I anno presso una delle tre sedi, dove questi sono offerti: Lisbona (PT), Lleida

(SP), Padova (IT). Per il secondo anno potranno scegliere il curriculum MEDfOR attivato presso il DIBAF, dove frequenteranno 30 CFU di insegnamenti e dove potranno svolgere le attività per la tesi (30 CFU).

- Il curriculum Management and design of urban green infrastructures, in lingua inglese e 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 del verde urbano e delle infrastrutture vegetali. Gli insegnamenti del primo anno sono impartiti nella sede di Mosca, mentre quelli del secondo anno presso la sede di Viterbo. Le attività per la tesi sono realizzate presso i laboratori e le aree sperimentali del DIBAF e dell'Università PFUR di Mosca.
- Il curriculum Mountain Forests and Landscapes, in lingua inglese, è orientato allo sviluppo delle competenze necessarie per la pianificazione di larga scala dei territori montani, al fine di preservarne il paesaggio e favorirne lo sviluppo sostenibile. Gli insegnamenti del primo anno sono impartiti presso la sede di Pesche (IS), dell'Università degli Studi del Molise, mentre quelli del secondo anno nella sede di Viterbo. Per la preparazione della tesi, gli studenti potranno frequentare i laboratori e aree sperimentali delle due sedi.

Sbocchi professionali

Il laureato in SFA-LM può trovare sbocchi occupazionali, in qualità di funzionario o dirigente, presso istituzioni pubbliche nazionali ed internazionali quali: il Corpo Forestale dello Stato, i Ministeri, le Regioni, le Province, le Comunità Montane, i Comuni, 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. Per lo svolgimento delle attività libero professionale può accedere, previo superamento dell'esame di stato, all'Albo Professionale dei Dottori Agronomi e Forestali sezione A. Ad un anno dal conseguimento della laurea magistrale in SFA-LM il tasso di occupazione supera l'85%, raggiungendo valori superiori al 90% nei due anni successivi (indagine 2013 - Alma Laurea).

CURRICULUM FORESTE E AMBIENTE | In lingua italiana

COD.	ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
PRIMO ANNO						
13581	Miglioramento genetico e biotecnologie forestali				A	12
	- Biotecnologie forestali per le produzioni e l'ambiente	AGR/05	40	8		6
	- Miglioramento genetico degli alberi forestali	AGR/07	44	4		6
14292	Sistemi energetici e qualità dell'ambiente	ING-IND/09	48		S	6
15749	Principi di Telerilevamento e Modellistica forestale	AGR/05	48		S	6
13583	Monitoraggio della qualità dei suoli	AGR/13	44	4	S	6
13580	Ecofisiologia forestale	AGR/05	40	8	S	6
14986	Patologia forestale II	AGR/12	40	8	S	6
14987	Selvicoltura speciale	AGR/05	44	12	S	7
SECONDO ANNO						
14289	Assestamento, legislazione e pianificazione forestale	AGR/05	48	8	S	7
17121	Economia e politica dell'ambiente forestale	AGR/01	44	4	S	6
13590	Sistemazioni dei bacini idrografici	AGR/08	40	8	S	6
13588	Scienze biologiche per la gestione forestale sostenibile				A	12
	- Geobotanica applicata	BIO/03	40	8		6
	- Vertebrati degli ecosistemi forestali	BIO/05	40	8		6
14366	Esami a scelta (AFS)					12
15912	Tirocinio formativo (DM 142/98): tirocinio presso aziende ed enti convenzionati			92		4
14511	TESI originale elaborata sotto la guida di un relatore		120			24
Totale						120

A.T. = Attività teorica A.P. = Attività pratica S/A = Esame scritto/accorpato

CURRICULUM MEDFOR | Parzialmente in lingua inglese

COD.	ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
PRIMO ANNO						
16365	Forest biotechnology	AGR/05	40	8		6
16789	Miglioramento genetico degli alberi forestali	AGR/07	44	4	S	6
14292	Sistemi energetici e qualità dell'ambiente	ING-IND/09	48		S	6
13586	Economia dell'ambiente forestale	AGR/01	44	4	S	6
16430	Sistemazioni dei bacini idrografici	AGR/08	40	8	S	6
16928	Scienze biologiche per la gestione forestale sostenibile				A	18
	- Geobotanica applicata	BIO/03	44	4		6
	- Patologia forestale II	AGR/12	40	8		6
	- Vertebrati degli ecosistemi forestali	BIO/05	40	8		6
14366	Esami a scelta (AFS)					12
SECONDO ANNO						
16340	Forest ecophysiology	AGR/05	40	8	S	6
16341	Principles of remote sensing and modeling in forestry	AGR/05	40	8	S	6
16342	Research support for sustainable forest management	AGR/05	40	8	S	6
16343	Forest tree cropping	AGR/05	36	12	S	6
16344	Monitoring soil quality	AGR/13	44	4	S	6
15912	Tirocinio formativo (DM 142/98): presso aziende ed enti convenzionati o di laboratorio			92		4
14511	TESI originale elaborata sotto la guida di un relatore e redatta in lingua inglese		130			26
Totale						120

CURRICULUM MOUNTAIN FORESTS AND LANDSCAPES | In English

1st year Pesche (IS) Univ. Molise*

2nd year Viterbo (UNITUS)

*in collaboration with the EFI Project Centre on Mountain Forests – MOUNTFOR

COD.	ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
PRIMO ANNO						
17109	Mountain governance and sustainable development	AGR/01	40	8	S	6
17110	Forest management, dynamics and disturbances	AGR/05	40	8	S	6
17111	Forest geography and inventory in mountain Environments	AGR/05	40	8	S	6
17112	Biotic hazards	AGR/11	40	8	S	6
17113	Water resources and mountain watersheds	AGR/08	40	8	S	6
17114	Biological sciences for lanscape and forest management				A	12
	- Mountain biodiversity and habitat conservation	BIO/03	40	8		6
	- Landscape ecology in mountain environments	BIO/07	40	8		6
17115	Forest and environmental microbiology	AGR/16	40	8	S	6
SECONDO ANNO						
17116	Forest ecophysiology and biotechnology				A	12
	- Forest ecophysiology	AGR/05	44	4		6
	- Forest biotechnology	AGR/05	44	4		6
16343	Forest tree cropping	AGR/05	36	12	S	6
16344	Monitoring soil quality	AGR/13	44	4	S	6
16342	Research support for sustainable forest management	AGR/05	40	8	S	6
14366	Free selection of disciplines (AFS)					12
15912	Internship in research laboratories, enterprise, public administrations and other organisations			92		4
16355	Thesis work - written in english		130			26
Totale						120

A.T. = Attività teorica A.P. = Attività pratica S/A = Esame scritto/accorpato

CURRICULUM MANAGEMENT AND DESIGN OF URBAN GREEN INFRASTRUCTURES | In English

1st year Moscow (PFUR)

2nd year Viterbo (UNITUS)

COD.	ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
------	----------------------	-----	---------------	---------------	-----	-----

PRIMO ANNO

17117	Economy	SECS-P/06	40	8	S	6
17118	Urban ecology	BIO/07	56	8	S	8
17124	Phytopathology and Plant Protection	AGR/12	40	8	S	6
17127	Introduction to geodesy, cartography and GIS	ICAR/06	56	8	S	8
17128	Landscape design, architecture and city-planning	ICAR/14	56	8	S	8
16578	Data analysis and statistics	SECS-S/02	40	8	S	6

SECONDO ANNO

16341	Principles of remote sensing and modeling in forestry	AGR/05	44	4	S	6
17123	Soil pollution and monitoring	AGR/13	44	4	S	6
17122	Phytotechnologies for remediation and improvement of urban environment				A	12
	- Phytotechnologies to protect water and soil in urban areas	AGR/05	44	4		6
	- Trees and plants to improve air quality of urban areas	AGR/05	44	4		6
17125	Urban forestry	AGR/05	44	4	S	6
17126	Urban hydrology	AGR/08	44	4	S	6

14366	Free selection of disciplines (AFS)					12
15912	Internship in research laboratories, enterprise, public administrations and other organizations			92		4
16355	Thesis work - written in english		130			26
Totale						120

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

A.T. = Attività teorica A.P. = Attività pratica S/A = Esame singolo/accompato

POST LAUREAM

DOTTORATO DI RICERCA

Scienze, tecnologie e biotecnologie per la sostenibilità

Coordinatore

Prof. Mauro Moresi
mmoresi@unitus.it

Referente curriculum

Alimenti

Prof. Marco Poiana
mpoiana@unirc.it

Referente curriculum

Ecologia forestale e tecnologie ambientali

Prof. Marco Marchetti
marchettimarco@unimol.it

Referente curriculum

Sistemi biologici/Bioindustrie

Prof. Maurizio Petruccioli
petrucci@unitus.it

Il Dottorato di Ricerca in Scienze, Tecnologie e Biotecnologie per la Sostenibilità, attivato in collaborazione con l'Università del Molise e l'Università Mediterranea di Reggio Calabria, 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. 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; sulla gestione agronomica sostenibile e fitosanitaria dei sistemi colturali mediterranei.

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.dibaf.unitus.it/web/interna.asp?idPag=11675

CALENDARIO ACCADEMICO

I semestre

Inizio lezioni	29 Settembre 2014
Sospensione lezioni per valutazioni in itinere/laboratori/seminari/attività integrative	10-14 novembre 2014
Termine lezioni	16 gennaio 2015
Inizio vacanze di Natale	22 dicembre 2014
Fine vacanze di Natale	6 gennaio 2015

II semestre

Inizio lezioni	2 marzo 2015
Termine lezioni	12 giugno 2015
Sospensione lezioni per valutazioni in itinere/laboratori/seminari/attività integrative	21-24 aprile 2015
Inizio vacanze di Pasqua	2 aprile 2015
Fine vacanze di Pasqua	6 aprile 2015

Sessioni di esame

Tra la fine di un semestre e l'inizio del successivo si svolgono le sessioni d'esame ordinarie riportate di seguito. In aggiunta, al di fuori delle sessioni ordinarie, appelli straordinari sono previsti l'ultimo venerdì del mese se richiesto dagli studenti (via e-mail al docente e per cc al presidente di CCS, con almeno 2 settimane di anticipo). Le date degli esami sono pubblicate nella pagina web "ESAMI" di ciascun corso di laurea e laurea magistrale. Per sostenere l'esame lo studente dovrà iscriversi online attraverso il Portale dello studente. Il giorno dell'esame lo studente dovrà presentarsi munito del libretto universitario.

Sessione invernale (tre appelli)	19 gennaio 2015 - 27 febbraio 2015
Sessione estiva (tre appelli)	15 giugno 2015 - 7 agosto 2015
Sessione autunnale (due appelli)	24 agosto 2015 - 2 ottobre 2015

Sessioni di laurea

16-17 aprile 2015	25-26 giugno 2015	23-24 luglio 2015
24-25 settembre 2015	5-6 novembre 2015	17-18 dicembre 2015
18-19 febbraio 2016		

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

Dott.ssa Alessandra Mancini
Tel. 0761 357412 - a.mancini@unitus.it
Dott.ssa Rosella Lisoni
Tel. 07610357544 - ros@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)

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

Via S. Camillo de Lellis, snc

Orario di apertura al pubblico

9.00 - 19.00 (dal lunedì al venerdì)

Tel. 0761 357512 - agbib@unitus.it

Direttore

Dott.ssa Maria Grazia Franceschini

Job Placement

Referente Tecnologie Alimentari ed Enologiche e Sicurezza e Qualità Agroalimentare

Prof. Marco Esti - esti@unitus.it

Referente Biotecnologie

Prof. Fernando Porcelli - porcelli@unitus.it

Referente Scienze Forestali e Ambientali

Prof. Andrea Vannini - vannini@unitus.it

Prof. Luigi Portoghesi - lporto@unitus.it

Erasmus

Referente

Dott.ssa Maria Cristina Moscatelli - mcm@unitus.it

STRUTTURA DEL DIPARTIMENTO

Direttore

Prof. Giuseppe Scarascia Mugnozza

Vice direttore

Prof. Maurizio Petruccioli

Segreteria amministrativa

Dott. Marco Barbini

Segreteria didattica

Sig.ra Anna Carlino

Proff. I fascia

Naldo ANSELMI, Francesco CANGANELLA, Piermaria CORONA, Paolo DE ANGELIS, Anna Maria FAUSTO, Felice GRANDINETTI, Massimo MAZZINI, Fabio MENCARELLI, Mauro MORESI, Maurizio PETRUCCIOLI (Vice Presidente), Elia POERIO, Giuseppe SCAPIGLIATI, Giuseppe SCARASCIA MUGNOZZA (Presidente), Riccardo VALENTINI, Alessio VALENTINI

Proff. II fascia:

Gabriele CHILOSI, Diana DE SANTIS, Marco ESTI, Romolo FOCHETTI, Salvatore GRIMALDI, Antoine HARFOUCHE, Riccardo MASSANTINI, Fernando PORCELLI, Luigi PORTOGHESI, Maurizio RUZZI, Antonio TIEZZI, Andrea VANNINI, Marzio ZAPPAROLI

Ricercatori

Mariagrazia AGRIMI, Carmine ANGELACCIO, Anna BARBATI, Stefano BOROCCI, Rinaldo BOTONDI, Francesco BUONOCORE, Francesco CARBONE, Patrizio CECCHI, Davide CERVIA, Marina CONTINI, Silvia CROGNALE, Alessandro D'ANNIBALE, Fabrizio DE CESARE, Anna Grazia FICCA, Marcello FIDALEO, Elena KUZMINSKY, Sara MARINARI, Maria Cristina MOSCATELLI, Dario PAPALE, Simona PICCHIETTI, Maurizio SABATTI, Silvia Rita STAZI, Anna Maria VETTRAINO, Vittorio VINCIGUERRA

Ricercatori a tempo determinato

Andrea BELLINICONTRO, Tommaso CHITI, Katia LIBURDI, Luca SECONDI

Rappresentante personale non docente

Graziano BUZZI, Anna Maria GALLO, Alessandra MANCINI

PERSONALE DEL DIPARTIMENTO

Personale docente

Agrimi Mariagrazia	Ricercatore	agrimi@unitus.it	0761 357407
Angelaccio Carmine	Ricercatore	angelcar@unitus.it	0761 357379
Anselmi Naldo	Ordinario	anselmi@unitus.it	0761 357462
Barbati Anna	Ricercatore	barbati.sisfor@unitus.it	0761 357417
Borocci Stefano	Ricercatore	borocci@unitus.it	0761 357127
Botondi Rinaldo	Ricercatore	rbotondi@unitus.it	0761 357500
Buonocore Francesco	Ricercatore	fbuono@unitus.it	0761 357644
Canganella Francesco	Ordinario	canganella@unitus.it	0761 357282
Carbone Francesco	Ricercatore	fcarbone@unitus.it	0761 357748
Cecchi Patrizio	Ricercatore	cecchi@unitus.it	0761 357014
Cervia Davide	Ricercatore	d.cervia@unitus.it	0761 357040
Chilosi Gabriele	Associato	chilosi@unitus.it	0761 357479
Contini Marina	Ricercatore	mcontini@unitus.it	0761 357495
Corona Piermaria	Ordinario	piermaria.corona@unitus.it	0761 357425
Crognale Silvia	Ricercatore	crognale@unitus.it	0761 357210
D'Annibale Alessandro	Ricercatore	dannib@unitus.it	0761 357368
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
Esti Marco	Associato	esti@unitus.it	0761 357374
Fausto Anna Maria	Ordinario	fausto@unitus.it	0761 357626
Ficca Anna Grazia	Ricercatore	ficca@unitus.it	0761 357110
Fidaleo Marcello	Ricercatore	fidaleom@unitus.it	0761 357421
Fochetti Romolo	Associato	fochetti@unitus.it	0761 357178
Grandinetti Felice	Ordinario	fgrandi@unitus.it	0761 357126
Grimaldi Salvatore	Associato	salvatore.grimaldi@unitus.it	0761 357326
Harfouche Antoine	Associato	aharfouche@unitus.it	0761 357395
Kuzminsky Elena	Ricercatore	elkuz@unitus.it	0761 357249

Marinari Sara	Ricercatore	marinari@unitus.it	0761 357288
Massantini Riccardo	Associato	massanti@unitus.it	0761 357496
Mazzini Massimo	Ordinario	mazzini@unitus.it	0761 357128
Mencarelli Fabio	Ordinario	mencarel@unitus.it	0761 357493
Moresi Mauro	Ordinario	mmoresi@unitus.it	0761 357497
Moscatelli Maria Cristina	Ricercatore	mcm@unitus.it	0761 357329
Papale Dario	Ricercatore	darpap@unitus.it	0761 357044
Petruccioli Maurizio	Ordinario	petrucci@unitus.it	0761 357332
Picchiatti Simona	Ricercatore	picchiatti@unitus.it	0761 357135
Poerio Elia	Ordinario	poerio@unitus.it	0761 357262
Porcelli Fernando	Associato	porcelli@unitus.it	0761 357041
Portoghesi Luigi	Associato	lporto@unitus.it	0761 357406
Ruzzi Maurizio	Associato	ruzzi@unitus.it	0761 357299
Sabatti Maurizio	Ricercatore	sabatti@unitus.it	0761 357404
Scapigliati Giuseppe	Ordinario	scapigg@unitus.it	0761 357029
Scarascia Mugnozza Giuseppe	Ordinario	gscaras@unitus.it	0761 357395
Stazi Silvia Rita	Ricercatore	srstazi@unitus.it	0761 357227
Tiezzi Antonio	Associato	antoniot@unitus.it	0761 357102
Valentini Alessio	Ordinario	alessio@unitus.it	0761 357442
Valentini Riccardo	Ordinario	rik@unitus.it	0761 357334
Vannini Andrea	Associato	vannini@unitus.it	0761 357449
Vettraino Anna Maria	Ricercatore	vettrain@unitus.it	0761 357253
Vinciguerra Vittorio	Ricercatore	vincigue@unitus.it	0761 357025
Zapparoli Marzio	Associato	zpparol@unitus.it	0761 357472

Ricercatori a tempo determinato

Bellincontro Andrea	ricercatore a t.d.	bellin@unitus.it	0761 357313
Chiti Tommaso	ricercatore a t.d.	tommaso.chiti@unitus.it	0761 357251
Liburdi Katia	ricercatore a t.d.	k.liburdi@unitus.it	0761 357418
Secondi Luca	ricercatore a t.d.	secondi@unitus.it	0761 357417

Personale Tecnico-amministrativo

Barbini Marco	Amm.vo D	barbini@unitus.it	0761 357390
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 357428

Cecchetti Carlo	Tecnico C	carlo.cecchetti@unitus.it	0761 357195
Cianfana Elena	Amm.vo C	cianfana@unitus.it	0761 357042
Ciorba Paolo Valerio	Tecnico C	ciorba@unitus.it	0761 357447
Di Pasquali Cinzia	Amm.vo C	s.cinzia@unitus.it	0761 357491
Falesiedi Giuseppe	Tecnico C	falesiedi@unitus.it	0761 357218
Fazzini Bruno	Tecnico C	brfazzini@unitus.it	0761 357218
Forniti Roberto	Tecnico C	forniti@unitus.it	0761 357492
Fracassa Mariella	Amm.vo C	fracassam@unitus.it	0761 357403
Frangipane Maria Teresa	Tecnico B	mtfrangi@unitus.it	0761 357495
Gallo Anna Maria	Tecnico C	a.m.gallo@unitus.it	0761 357177
Giuliarelli Diego	Tecnico C	dgiuliarelli@unitus.it	0761 357417
Lisoni Rosella	Amm.vo C	ros@unitus.it	0761 357544
Mancini Alessandra	Amm.vo C	a.mancini@unitus.it	0761 357412
Mancini Marco	Tecnico D	mmancini@unitus.it	0761 357094
Martignoni Diana	Tecnico C	artemis@unitus.it	0761 357477
Melaragni Daniele	Amm.vo C	danielemela@unitus.it	0761 357403
Ovidi Elisa	Tecnico C	eovidi@unitus.it	0761 357123
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
Tommasi Ileana	Amm.vo D	tommasi@unitus.it	0761 357494
Valleriani Paola	Amm.vo C	valleriani@unitus.it	0761 357392
Zompanti Renato	Tecnico C	zompanti@unitus.it	0761 357251

Progetto a cura di **LABCOM**
Laboratorio per il marketing
e la comunicazione
dell'Università degli Studi
della Tuscia

Stampato nel mese di agosto
da **Tipografia Agnesotti**

Progetto grafico
Andrea Venanzi



