



Scrivi il tuo futuro.

**GUIDA DI DIPARTIMENTO**  
A.A. 2015/2016



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DELLA  
**Tuscia**



**DIBAF**  
INNOVAZIONE  
NEI SISTEMI BIOLOGICI,  
AGROALIMENTARI  
E FORESTALI

**Guida di dipartimento**  
A.A. 2015 / 2016

**Corsi di laurea**  
**Corsi di laurea magistrali**  
**Post lauream**





# SOMMARIO

Saluto del Direttore	4
<b>OFFERTA FORMATIVA A.A.2015/2016</b>	<b>6</b>
Corsi di laurea	7
Corsi di laurea magistrale	28
Post lauream	40
<b>INFORMAZIONI UTILI</b>	<b>41</b>
<b>CALENDARIO ACCADEMICO</b>	<b>44</b>
<b>SEGRETERIE E SERVIZI AGLI STUDENTI</b>	<b>45</b>
<b>DIPARTIMENTO</b>	<b>46</b>
Struttura del Dipartimento	46
Personale del Dipartimento	47

# 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 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 il paesaggio, 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. Giuseppe  
Scarascia Mugnozza**  
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. 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.2015/2016



**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 l'agricoltura, l'ambiente e la salute (LM-7);
- Sicurezza e qualità agroalimentare (LM-70);
- Biologia cellulare e molecolare (LM-6).

## ORDINAMENTO DIDATTICO

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

### PRIMO ANNO

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

### SECONDO ANNO

13719	<b>Chimica organica</b>	CHIM/06	I	48	8	S	<b>7</b>
16174	<b>Fisiologia</b>	BIO/09	II	48	-	S	<b>6</b>
15608	<b>Chimica biologica</b>	BIO/10	I e II	64	8	S	<b>9</b>
16175	<b>Biologia molecolare</b>	BIO/11	II	48	8	S	<b>7</b>
17532	<b>Genetica e principi di ingegneria genetica</b>	BIO/18	I	64	8	S	<b>9</b>
15607	<b>Microbiologia e principi di microbiologia industriale</b>	BIO/19	I	64	8	S	<b>9</b>
15611	<b>Strumenti bioinformatici per la genomica</b>	AGR/17	II	40	8	S	<b>6</b>
15142	<b>Esami a scelta (AFS)</b>					A	<b>6</b>

### TERZO ANNO

16176	<b>Biologia cellulare e molecolare della cellula animale e Biotecnologie animali</b>					A	<b>12</b>
	- Biologia cellulare e molecolare della cellula animale	BIO/05		40	8		<b>6</b>
	- Biotecnologie animali	BIO/05		40	8		<b>6</b>
15054	<b>Patologia vegetale e principi di biotecnologie fitopatologiche</b>	AGR/12		40	8	S	<b>6</b>
16177	<b>Chimica fisica biologica</b>	CHIM/02		48	8	S	<b>7</b>
	<b>Esame a scelta</b> fra gli insegnamenti affini e integrative del Gruppo A11					S	<b>6</b>
	<b>Esame a scelta</b> fra gli insegnamenti affini e integrative del Gruppo A11					S	<b>6</b>

segue

COD.	ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	Sem.	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
	<b>Esame a scelta</b> fra gli insegnamenti affini e integrative del <b>Gruppo A12</b>					S	<b>10</b>
15142	<b>Esami a scelta (AFS)</b>					A	<b>6</b>
16178	<b>Elaborato finale</b>						<b>10</b>

## 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	<b>Biotechnologia della post raccolta dei prodotti ortofrutticoli</b>	AGR/15	40	8	S	<b>6</b>
17531	<b>Metodologie biochimiche</b>	BIO/10	40	8	S	<b>6</b>
16179	<b>Bioetica</b>	AGR/05	48	-	S	<b>6</b>

### GRUPPO A12

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

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

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

**CORSO DI LAUREA (L-25)**

SCIENZE E TECNOLOGIE  
PER LA CONSERVAZIONE  
DELLE FORESTE, DELLA NATURA  
E DELL'AMBIENTE

*Corso di laurea inter-dipartimentale*

DIBAF

DAFNE



## Presidente del corso

Prof.ssa Angela Lo Monaco  
lomonaco@unitus.it

In seguito alla riorganizzazione dell'offerta didattica di Ateneo, i due corsi ad indirizzo forestale esistenti nella Classe L-25 sono stati unificati in un unico corso, che mette insieme le esperienze consolidate del corso "Scienze Forestali e Ambientali" con quelle relativamente più recenti del corso "Scienze e tecnologie per la conservazione delle Foreste, della Natura". Il corso sarà quindi co-gestito da due Dipartimenti: DIBAF e DAFNE.

### *Obiettivi formativi*

Scienze e tecnologie per la conservazione delle Foreste della Natura e dell'Ambiente (SFNA) è l'unico corso della Università della Tuscia che affronta le tematiche dell'ambiente forestale. Il corso triennale, sviluppato con la collaborazione di Ordini Professionali, Enti Regionali, Corpo Forestale dello Stato, fornisce allo studente un'articolata preparazione nel settore della gestione ambientale proponendosi come ponte tra i saperi delle scienze naturali e quelli a carattere spiccatamente applicativo e progettuale, con un approccio pratico-applicativo ideato per consentire un più facile inserimento nel mondo del lavoro. Il corso è dedicato ai temi della conservazione della natura, alla prevenzione del degrado ed al restauro degli ambienti costieri, collinari e montani, alla gestione sostenibile delle risorse forestali e naturali. Temi centrali sono l'analisi e il monitoraggio degli ecosistemi forestali, la gestione sostenibile e la certificazione delle risorse dell'ambiente forestale, del legno, delle acque e della fauna. Il corso conferisce una spiccata capacità applicativa connessa alla esecuzione di progetti e lavori di riforestazione e ricostituzione boschiva e di ingegneria forestale per la protezione del suolo e delle sorgenti, per la sistemazione dei versanti e delle sponde fluviali, per la prevenzione e il contenimento dei processi di degradazione del territorio, quali la desertificazione e gli incendi boschivi, per l'utilizzo delle fonti energetiche rinnovabili. Lo studente, inoltre, acquisisce competenze nella gestione di aree naturali con valenza anche culturale e ricreativa. Queste capacità sono arricchite dalla conoscenza delle modalità di trasformazione e di impiego della materia prima legno, proveniente da foreste gestite responsabilmente. Le attività

pratiche vengono affrontate sia in specifici laboratori sia con esercitazioni di campo. La formazione è completata anche attraverso periodi di istruzione in ambiente alpino ed appenninico e con i programmi di mobilità studentesca (Erasmus, tirocini e stage presso aziende ed imprese italiane e straniere).

Il corso SFNA è offerto su due sedi, la sede centrale di Viterbo e quella distaccata di Cittaducale-Rieti (in collaborazione con la Sabina Universitas Consorzio per il Polo Universitario Reatino, [www.sabinauniversitas.it](http://www.sabinauniversitas.it)). Il corso è concepito in modo flessibile per consentire a ciascun studente la possibilità di personalizzare gli studi ed acquisire competenze professionali altamente specifiche nella gestione delle aree protette e delle risorse naturali e forestali e nei progetti di ecoingegneria. Lo studente, dopo un primo anno comune, può scegliere a Viterbo tra i due curricula di "Gestione delle aree protette e del paesaggio" e di "Ecoingegneria". Il laureato SFNA è un professionista capace di gestire in maniera equilibrata le risorse naturali rinnovabili, in primo luogo quelle forestali, e che potrà occuparsi di temi di grande attualità come la conservazione della biodiversità, la tutela del paesaggio agroforestale e la gestione delle aree naturali protette.

#### *Sbocchi professionali*

La laurea prepara alle professioni di agronomo e forestale junior, con specializzazione nella gestione dei parchi, dei progetti di ecoingegneria e del controllo ambientale, della valorizzazione delle risorse delle foreste e della montagna, nonché di tecnico presso aziende pubbliche e private, enti parco, enti locali pubblici e privati; superando un concorso si può accedere al ruolo degli ispettori del Corpo Forestale dello Stato. Il laureato può iscriversi, previo superamento dell'esame di stato, all'Albo Professionale dei Dottori Agronomi e Forestali - sezione B.

## CURRICULUM ECOINGEGNERIA (ECO)

ESAME / INSEGNAMENTO	Docente	SSD	Anno	Sem.	CFU
<b>Matematica ed elementi di Fisica</b>	*	MAT/05	I	I	<b>8</b>
<b>Botanica ed ecologia vegetale</b>	*	BIO/03	I	I	<b>8</b>
<b>Chimica organica ed elementi di chimica generale</b>	Bernini	CHIM/06	I	I	<b>8</b>
<b>Lingua inglese</b>	*	L-LIN/12	I	I	<b>5</b>
<b>Genetica forestale e biostatistica</b>	De Pace	AGR/07	I	II	<b>8</b>
<b>Geologia e cartografia geotematica</b>	Madonna	GEO/02	I	II	<b>8</b>
<b>Biochimica, chimica del suolo e pedologia</b>					
- Biochimica vegetale e chimica del suolo	Astolfi	AGR/13	I	II	<b>6</b>
- Pedologia	Marinari	AGR/14	I	II	<b>6</b>
<b>Abilità informatiche</b>	Pagnotta		I	II	<b>2</b>
<b>Dendrologia e dasologia montana</b>	Schirone	AGR/05	II	I	<b>7</b>
<b>Zoologia generale e sistematica</b>	Zapparoli	BIO/05	II	I	<b>6</b>
<b>Ingegneria forestale:</b>					
- Meccanizzazione forestale e sicurezza	Monarca	AGR/09	II	I	<b>7</b>
- Energie rinnovabili	Carlini	NG-IND/09	II	I	<b>6</b>
<b>Monitoraggio e difesa forestale e ambientale:</b>					
- Entomologia del sistema montano	Speranza	AGR/11	II	I	<b>6</b>
- Patologia forestale	Anselmi	AGR/12	II	I	<b>6</b>
<b>Gestione delle foreste e dei parchi:</b>					
- Ecologia forestale e selvicoltura	Piovesan	AGR/05	II	II	<b>7</b>
- Tecnologie forestali	Picchio	AGR/06	II	II	<b>7</b>
<b>Tecnologie del legno</b>	Lo Monaco	AGR/06	II	II	<b>7</b>
<b>Gestione del verde</b>	Ruggeri	AGR/02	II	II	<b>6</b>
<b>Economia ed estimo forestale ed ambientale</b>	Severini	AGR/01	III	I	<b>7</b>
<b>Ingegneria delle acque</b>	Petroselli	AGR/08	III	I	<b>8</b>
<b>Costruzioni rilievo del territorio e progettazione CAD</b>	Marucci	AGR/10	III	I	<b>8</b>
<b>Monitoraggio e difesa forestale ed ambientale:</b>					
- Entomologia forestale	Paparatti	AGR/11	III	II	<b>6</b>
- Patologia forestale	Anselmi	AGR/12	III	II	<b>6</b>
<b>Geomatica e inventari forestali</b>	Barbati	AGR/05	III	II	<b>7</b>
<b>Attività Formativa a Scelta (AFS)</b>			I - III		<b>12</b>
<b>Tirocinio</b>			II - III		<b>10</b>
<b>Prova finale</b>			III		<b>5</b>

## CURRICULUM GESTIONE DELLE AREE PROTETTE E DEL PAESAGGIO (GAPP)

ESAME / INSEGNAMENTO	Docente	SSD	Anno	Sem.	CFU
<b>Matematica ed el. di Fisica</b>	*	MAT/05	I	I	<b>8</b>
<b>Litologia e geologia</b>	Madonna	GEO/02	I	I	<b>6</b>
<b>Chimica organica ed elementi di chimica generale</b>	*	CHIM/06	I	I	<b>8</b>
<b>Lingua inglese</b>	*	L-LIN/12	I	I	<b>5</b>
<b>Genetica forestale e biostatistica</b>	De Pace	AGR/07	I	II	<b>8</b>
<b>Botanica ed ecologia vegetale</b>	Di Filippo	BIO/03	I	II	<b>8</b>
<b>Abilità informatiche</b>	Pagnotta		I	II	<b>2</b>
<b>Dendrologia e dasologia</b>	Schirone	AGR/05	II	I	<b>7</b>
<b>Zoologia generale</b>	Zapparoli	BIO/05	II	I	<b>6</b>
<b>Conservazione della biodiversità e del paesaggio agrario:</b>					
- Vivaistica e conservazione della biodiversità forestale	Petroselli	AGR/08	III	I	<b>8</b>
- Conservazione del paesaggio agrario	Marucci	AGR/10	III	II	<b>6</b>
<b>Diversità vegetale</b>	Scoppola	BIO/03	II	II	<b>6</b>
<b>Gestione delle foreste e dei parchi:</b>					
- Ecologia forestale e selvicoltura	Piovesan	AGR/05	II	II	<b>7</b>
- Tecnologie forestali	Picchio	AGR/06	II	II	<b>7</b>
<b>Economia, estimo e legislazione forestale ed ambientale</b>	Severini	AGR/01	III	II	<b>7</b>
<b>Ingegneria delle acque e del territorio montano:</b>					
- Ingegneria delle acque	Petroselli	AGR/08	II	II	<b>8</b>
- Elementi di costruzioni forestali	Marucci	AGR/10	II	II	<b>6</b>
<b>Monitoraggio e difesa forestale ed ambientale:</b>					
- Entomologia forestale	Paparatti	AGR/11	III	II	<b>6</b>
- Patologia forestale	Anselmi	AGR/12	III	II	<b>6</b>
<b>Gestione delle risorse faunistiche</b>	Amici	AGR/19	III	II	<b>7</b>
<b>Zootecnia montana</b>	Ronchi	AGR/19	III	II	<b>6</b>
<b>Attività Formativa a Scelta (AFS)</b>			II	I	<b>12</b>
<b>Tirocinio</b>			II	II	<b>10</b>
<b>Prova finale</b>			II	II	<b>5</b>

# **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*

*In corso di accreditamento ministeriale*



## Referente del corso

Prof.ssa Rita Biasi  
biasi@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 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 ai 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 agricoli 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 geopedologia, la botanica e chimica ambientale, l'ecologia del paesaggio;
- nozioni di storia dell'architettura e strumenti per l'analisi e la descrizione cartografica, topografica, o attraverso il disegno, del territorio; v) 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.

### *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 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

COD.	ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	Sem.	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
<b>PRIMO ANNO</b>							
17491	<b>Analisi matematica e statistica</b>	MAT/06	I	40	8	S	<b>6</b>
17492	<b>Disegno e rappresentazione</b>	ICAR/17	I	40	8	S	<b>6</b>
17493	<b>Ecologia e botanica ambientale</b>	BIO/03	I	40	8	S	<b>6</b>
17495	<b>Chimica ambientale e geografia</b>					A	<b>12</b>
	- Chimica ambientale	AGR/13	I	40	8		<b>6</b>
	- Geografia del paesaggio	M-GGR/01	I	40	8		<b>6</b>
17496	<b>Laboratorio di analisi e progettazione del paesaggio</b>					A	<b>12</b>
	- Architettura del paesaggio 1	ICAR/15	II	40	8		<b>6</b>
	- Composizione	ICAR/14	II	40	8		<b>6</b>
17497	<b>Laboratorio di pianificazione del paesaggio 1</b>					A	<b>12</b>
	- Urbanistica e pianificazione territoriale	ICAR/21	II	40	8		<b>6</b>
	- Territorio rurale	AGR/10	II	40	8		<b>6</b>
17498	<b>Sistemi agrari</b>					A	<b>10</b>
	- Sistemi erbacei	AGR/02	II	35	5		<b>5</b>
	- Sistemi arborei	AGR/03	II	35	5		<b>5</b>

## SECONDO ANNO

17499	<b>Geopedologia</b>	AGR/14	I	40	8	S	<b>6</b>
17500	<b>Cartografia e geomatica</b>	AGR/10	I	40	8	S	<b>6</b>
17501	<b>Tecnologia dei materiali</b>	ICAR/12	I	40	8	S	<b>6</b>
17502	<b>Ecosistemi forestali</b>					A	<b>8</b>
	- Ecologia forestale e selvicoltura	AGR/05	I	35	5		<b>5</b>
	- Dendrologia	AGR/05	I	19	5		<b>3</b>
17513	<b>Laboratorio di pianificazione del paesaggio 2</b>					A	<b>11</b>
	- Tecnologia urbanistica (Pianificazione dell'ambiente)	ICAR/20	II	40	8		<b>6</b>
	- Pianificazione forestale e delle aree protette	AGR/05	II	35	5		<b>5</b>
17515	<b>Laboratorio di progettazione del paesaggio</b>					A	<b>9</b>
	- Architettura del paesaggio 2 (Progettazione piazze, parchi e giardini)	ICAR/15	II	40	8		<b>6</b>
	- Selvicoltura urbana	AGR/05	II	12	4		<b>2</b>
	- Orti urbani	AGR/03	II	6	2		<b>1</b>
17518	<b>Ingegneria naturalistica</b>	AGR/08	II	40	8	S	<b>6</b>
17519	<b>Storia della città e del paesaggio</b>	ICAR/18	II	48		S	<b>6</b>

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

### TERZO ANNO

17520	<b>Laboratorio finale del paesaggio</b>					A	<b>20</b>
	- Composizione (Progettazione urbana)	ICAR/14	I e II	40	8		<b>6</b>
	- Architettura del paesaggio (Progettazione del paesaggio)	ICAR/15	I e II	40	8		<b>6</b>
	- Urbanistica (Tecnica e pianificazione urbanistica)	ICAR/21	I	20	4		<b>3</b>
	- Sistemi forestali	AGR/05	I e II	12	4		<b>2</b>
	- Tecnologia urbanistica (Pianificazione del paesaggio)	ICAR/20	II	20	4		<b>3</b>
17521	<b>Diritto ambientale</b>	IUS/10	I	48		S	<b>6</b>
17522	<b>Economia e estimo forestale e dell'ambiente</b>	AGR/01	I	40	8	S	<b>6</b>
17523	<b>Inglese</b>		II	40		S	<b>5</b>
17524	<b>Esami a scelta</b>						<b>12</b>
17526	<b>Tirocinio</b>						<b>3</b>
17525	<b>Prova finale</b>						<b>6</b>

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

### Elenco degli Esami a scelta del III anno Gruppi A11 e A12 (opzionali)

17527	<b>Geotecnica</b>	ICAR/07	II	40	8	S	<b>6</b>
17528	<b>Restauro</b>	ICAR/19	II	40	8	S	<b>6</b>
17529	<b>Ecologia del paesaggio</b>	BIO/07	II	40	8	S	<b>6</b>
17530	<b>Biodiversità animale</b>	BIO/05	II	40	8	S	<b>6</b>

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

**CORSO DI LAUREA (L-26)**

TECNOLOGIE  
ALIMENTARI ED  
ENOLOGICHE



### **Presidente del corso**

Prof. Fabio Mencarelli  
mencarel@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=6948](http://www.didattica.unitus.it/web/interna.asp?idCat=6948)

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

**PRIMO ANNO**

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

**SECONDO ANNO**

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

**TERZO ANNO**

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

segue

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

## ORDINAMENTO DIDATTICO | CURRICOLO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

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

### PRIMO ANNO

13547	<b>Matematica</b>	MAT/05	I	40	8	S	<b>6</b>
14975	<b>Fisica</b>	FIS/07	I	40	8	S	<b>6</b>
17477	<b>Biologia generale</b>	BIO/05	I	48	8	S	<b>7</b>
14974	<b>Microbiologia agroambientale, alimentare ed enologica</b>	AGR/16	I	64	8	S	<b>9</b>
16226	<b>Diritto alimentare europeo</b>	IUS/03	II	64		S	<b>8</b>
17153	<b>Chimica generale</b>	CHIM/03	II	56	8	S	<b>8</b>
14976	<b>Operazioni unitarie della tecnologia alimentare</b>	AGR/15	II	64	8	S	<b>9</b>
15621	<b>Lingua inglese (idoneità B1)</b>	-	II	32	16	S	<b>5</b>

### SECONDO ANNO

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

segue

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

### TERZO ANNO

16280	<b>Enologia II</b>	AGR/15	I	64	8	S	<b>9</b>
16922	<b>Chimica e biotecnologia delle fermentazioni</b>	CHIM/11	I	56	8	S	<b>8</b>
16269	<b>Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare</b>	AGR/07	I	40	8	S	<b>6</b>
15625	<b>Macchine per l'industria alimentare e vitivinicola</b>	AGR/09	II	40	8	S	<b>6</b>
15637	<b>Viticultura II</b>	AGR/03	II	40	8	S	<b>6</b>
16921	<b>Tirocinio</b>		II	225			<b>9</b>
14952	<b>Esami a scelta (AFS)</b>		II			A	<b>12</b>
15638	<b>Prova finale</b>		II				<b>6</b>

<b>ATTIVITÀ DIDATTICA</b>	<b>ore di attività didattica assistita per credito</b>	<b>ore di studio individuali corrispondenti per credito</b>	<b>ore complessive di lavoro e apprendimento per credito</b>
<b>Lezione teorica</b>	8	17	25
<b>Attività pratica</b>	8	17	25
<b>Stage, Tirocinio</b>	25		25
<b>Prova finale</b>	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.maurizio@studenti.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=6950](http://www.dibaf.unitus.it/web/interna.asp?idCat=6950)

## ORDINAMENTO DIDATTICO

COD.	ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	Sem.	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
<b>PRIMO ANNO</b>							
14869	<b>Valutazione dell'impatto ambientale dell'industria alimentare</b>	AGR/15	I	40	8	S	<b>6</b>
15647	<b>Economia e Marketing dei prodotti agroalimentari</b>		II			A	<b>12</b>
	- Economia del settore	AGR/01		40	8		<b>6</b>
	- Marketing dei prodotti	AGR/01		40	8		<b>6</b>
16925	<b>Metodologie spettroscopiche per il controllo della qualità degli alimenti</b>	CHIM/02	I	40	8	S	<b>6</b>
17479	<b>Ispezione degli alimenti di origine vegetale</b>	AGR/12	I	40	8	S	<b>6</b>
14862	<b>Tecnologie enzimatiche per l'industria alimentare</b>	AGR/15	II	40	8	S	<b>6</b>
15648	<b>Bioprocessi alimentari</b>	CHIM/11	II	40	8		<b>6</b>
	<b>Materia a scelta tra gli insegnamenti affini o integrativi del Gruppo A11</b>		II	96		A	<b>12</b>
	<b>Materia a scelta tra gli insegnamenti affini o integrativi del Gruppo A12</b>		II	40	8	S	<b>6</b>
17587	<b>Ulteriori conoscenze linguistiche (Inglese tecnico; idoneità)</b>						<b>2</b>

## SECONDO ANNO

16375	<b>Tecniche genetiche e molecolari per il miglioramento della qualità delle produzioni animali</b>	AGR/17	I	40	8	S	<b>6</b>
15647	<b>Qualità e certificazione nell'industria alimentare</b>		I			A	<b>12</b>
	- Qualità e certificazione nell'industria alimentare	AGR/15		40	8		<b>6</b>
	- Controllo microbiologico per la sicurezza alimentare	AGR/16		40	8		<b>6</b>
16390	<b>Controllo qualità nell'industria alimentare</b>	AGR/15	I	40	8	S	<b>6</b>
15686	<b>Esami a scelta (AFS)</b>						<b>12</b>
15747	<b>Tirocinio</b>						<b>2</b>
17587	<b>Inglese tecnico</b>						<b>2</b>
16376	<b>Tesi</b>						<b>20</b>

## Elenco degli insegnamenti delle Attività Affini e Integrative (opzionali)

COD.	ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
<b>GRUPPO A11 (I anno)</b>						
17481	<b>Qualità e innovazione nella filiera dei prodotti vegetali</b>				A	<b>12</b>
	- Tecnologie degli oli, grassi e derivati	AGR/15	40	8		<b>6</b>
	- Prodotti della IV gamma	AGR/15	40	8		<b>6</b>
17482	<b>Qualità e innovazione nella filiera viti-vinicola</b>				A	<b>12</b>
	- Tecnologie innovative e sostenibili in viticoltura e vinificazione	AGR/15	40	8		<b>6</b>
	- Analitica tradizionale e innovativa per il settore viticolo-enologico	AGR/15	40	8		<b>6</b>
17494	<b>Operazioni unitarie e processi della tecnologia alimentare*</b>				A	<b>12</b>
	- Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	AGR/15	40	8		<b>6</b>
	- Gestione e controllo della qualità dell'industria alimentare	AGR/15	40	8		<b>6</b>

\* Obbligatorio per coloro che non avessero sostenuto i relativi insegnamenti nella laurea triennale

### GRUPPO A12 (I anno)

14324	<b>Dietetica ed alimenti funzionali</b>	MED/49	8	S		<b>6</b>
17483	<b>Tecniche di microscopia ed applicazioni in ambito alimentare</b>	BIO/05	24	S		<b>6</b>

ATTIVITÀ DIDATTICA	ore di attività didattica assistita per credito	ore di studio individuali corrispondenti per credito	ore complessive di lavoro e apprendimento per credito
<b>Lezione teorica</b>	8	17	25
<b>Attività pratica</b>	8	17	25
<b>Stage, Tirocinio</b>	25		25
<b>Prova finale</b>	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 del corso sono quelli di formare una figura professionale con le conoscenze ed esperienze necessarie per operare, a livello dirigenziale e di coordinamento, nel settore della gestione sostenibile delle risorse forestali, della pianificazione dei territori montani, della progettazione e gestione delle infrastrutture verdi delle aree urbane, 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 **quattro curricula**, di cui tre internazionali in lingua inglese sviluppati 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, 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)**, 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 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).
- Il **curriculum Management and design of Urban Green Infrastructures (UGI)**, 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 delle infrastrutture verdi delle aree urbane finalizzate anche alla mitigazione delle criticità

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

- 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 del Molise, mentre quelli del secondo anno nella sede di Viterbo.

Le attività per la Tesi possono essere condotte presso il DIBAF o presso le altre sedi consorziate (Università di Mosca e del Molise). È previsto lo svolgimento dei Tirocini presso strutture esterne.

#### *Sbocchi Professionali*

Il laureato magistrale in SFA può trovare sbocchi occupazionali, in qualità di funzionario o dirigente, presso istituzioni pubbliche nazionali ed internazionali quali: il Corpo Forestale dello Stato (ufficiali), 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 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-LM/LS il tasso di occupazione è pari al 75%, mentre a cinque anni raggiunge l'88%. Le competenze acquisite durante gli studi sono pienamente utilizzate dal 60% dei laureati, a cinque anni dal conseguimento del titolo di studio. La totalità dei laureati esprime un giudizio positivo sul corso seguito.

## CURRICULUM FORESTE E AMBIENTE

### In lingua italiana

COD.	ESAME / INSEGNAMENTO	Sem.	SSD	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
<b>PRIMO ANNO</b>							
13581	<b>Miglioramento genetico e biotecnologie forestali</b>					A	<b>12</b>
	- Biotecnologie forestali per le produzioni e l'ambiente	I	AGR/05	40	8		<b>6</b>
	- Miglioramento genetico degli alberi forestali	I	AGR/07	44	4		<b>6</b>
14292	<b>Sistemi energetici e qualità dell'ambiente</b>	I	ING-IND/09	48		S	<b>6</b>
15749	<b>Principi di Telerilevamento e Modellistica forestale</b>	I	AGR/05	48		S	<b>6</b>
13583	<b>Monitoraggio della qualità dei suoli</b>	I	AGR/13	44	4	S	<b>6</b>
13580	<b>Ecofisiologia forestale</b>	II	AGR/05	40	8	S	<b>6</b>
14986	<b>Patologia forestale II</b>	II	AGR/12	40	8	S	<b>6</b>
14987	<b>Selvicultura speciale</b>	II	AGR/05	44	12	S	<b>7</b>
17560	<b>Lingua inglese B2</b>	II		32		S	<b>4</b>
<b>SECONDO ANNO</b>							
14289	<b>Assesamento, legislazione e pianificazione forestale</b>	I	AGR/05	48	8	S	<b>7</b>
15095	<b>Economia e politica dell'ambiente forestale</b>	I	AGR/01	44	4	S	<b>6</b>
13590	<b>Sistemazioni dei bacini idrografici</b>	II	AGR/08	40	8	S	<b>6</b>
13588	<b>Scienze biologiche per la gestione forestale sostenibile</b>					A	<b>12</b>
	- Geobotanica applicata	II	BIO/03	40	8		<b>6</b>
	- Vertebrati degli ecosistemi forestali	II	BIO/05	40	8		<b>6</b>
14366	<b>Esami a scelta (AFS)</b>						<b>12</b>
15912	<b>Tirocinio formativo (DM 142/98): tirocinio presso aziende ed enti convenzionati</b>				100		<b>4</b>
14511	<b>TESI originale elaborata sotto la guida di un relatore</b>						<b>20</b>
<b>Totale</b>							<b>120</b>

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

## CURRICULUM INTERNAZIONALE - PERCORSO MEDFOR

### Parzialmente in lingua inglese

COD.	ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
<b>PRIMO ANNO</b> Parzialmente in lingua inglese						
16365	<b>Forest biotechnology</b>	AGR/05	40	8		<b>6</b>
16789	<b>Miglioramento genetico degli alberi forestali</b>	AGR/07	44	4	S	<b>6</b>
14292	<b>Sistemi energetici e qualità dell'ambiente</b>	ING-IND/09	48		S	<b>6</b>
13586	<b>Economia dell'ambiente forestale</b>	AGR/01	44	4	S	<b>6</b>
16430	<b>Sistemazioni dei bacini idrografici</b>	AGR/08	40	8	S	<b>6</b>
16928	<b>Scienze biologiche per la gestione forestale sostenibile</b>				A	<b>18</b>
	- Geobotanica applicata	BIO/03	44	4		<b>6</b>
	- Patologia forestale II	AGR/12	40	8		<b>6</b>
	- Vertebrati degli ecosistemi forestali	BIO/07	40	8		<b>6</b>
14366	<b>Esami a scelta (AFS)</b>					<b>12</b>
<b>SECONDO ANNO</b> In lingua inglese						
16340	<b>Forest ecophysiology</b>	AGR/05	40	8	S	<b>6</b>
16341	<b>Principles of remote sensing and modeling in forestry</b>	AGR/05	40	8	S	<b>6</b>
16342	<b>Research support for sustainable forest management</b>	AGR/05	40	8	S	<b>6</b>
16343	<b>Forest tree cropping</b>	AGR/05	36	12	S	<b>6</b>
16344	<b>Monitoring soil quality</b>	AGR/13	44	4	S	<b>6</b>
15912	<b>Tirocinio formativo (DM 142/98): presso aziende ed enti convenzionati o di laboratorio</b>			92		<b>4</b>
16355	<b>TESI originale elaborata sotto la guida di un relatore e redatta in lingua inglese</b>					<b>26</b>
<b>Totale</b>						<b>120</b>

## 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
<b>PRIMO ANNO / FIRST YEAR</b>						
17109	<b>Mountain governance and sustainable development</b>	AGR/01	40	8	S	<b>6</b>
17110	<b>Forest management, dynamics and disturbances</b>	AGR/05	40	8	S	<b>6</b>
17111	<b>Forest geography and inventory in mountain Environments</b>	AGR/05	40	8	S	<b>6</b>
17112	<b>Biotic hazards</b>	AGR/11	40	8	S	<b>6</b>
17113	<b>Water resources and mountain watersheds</b>	AGR/08	40	8	S	<b>6</b>
17114	<b>Biological sciences for lanscape and forest management</b>				A	<b>12</b>
	- Mountain biodiversity and habitat conservation	BIO/05	40	8		<b>6</b>
	- Landscape ecology in mountain environments	BIO/07	40	8		<b>6</b>
17115	<b>Forest and environmental microbiology</b>	AGR/16	40	8	S	<b>6</b>
<b>SECONDO ANNO / SECOND YEAR</b>						
17116	<b>Forest ecophysiology and biotechnology</b>				A	<b>12</b>
	- Forest ecophysiology	AGR/05	44	4		<b>6</b>
	- Forest biotechnology	AGR/05	44	4		<b>6</b>
17545	<b>Forest tree cropping</b>	AGR/05	36	12	S	<b>6</b>
17546	<b>Monitoring soil quality</b>	AGR/13	44	4	S	<b>6</b>
17544	<b>Research support for sustainable forest management</b>	AGR/05	40	8	S	<b>6</b>
14366	<b>Free selection of disciplines (AFS)</b>					<b>12</b>
15912	<b>Internship in research laboratories, enterprise, public administrations and other organisations</b>			92		<b>4</b>
16355	<b>Thesis work - written in english</b>					<b>26</b>
<b>Totale</b>						<b>120</b>

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

## CURRICULUM INTERNAZIONALE 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 / FIRST YEAR

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

### SECONDO ANNO / SECOND YEAR

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

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

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

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

## 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](http://www.dibaf.unitus.it/web/interna.asp?idPag=11675)

# INFORMAZIONI UTILI

## Il Centro Studi Alpino dell'Università della Tuscia

Il Dipartimento per l'Innovazione nei sistemi Biologici Agroalimentari e Forestali ha fondato e gestisce il Centro Studi Alpino (CSALP), un centro di servizio interdipartimentale dell'Università degli Studi della Tuscia, con sede in Trentino, a Pieve Tesino (TN), per le proprie finalità di didattica e di ricerca. 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 normalmente due strutture dotate di sale riunioni, aule, laboratori e possibilità di alloggio, per circa 60 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 separandolo 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.

## Iniziative a favore degli studenti DIBAF

Il Dipartimento DIBAF incoraggia il merito e l'impegno dei propri studenti delle lauree magistrali con l'istituzione di premi annuali a favore degli studenti più meritevoli; i premi vengono banditi con scadenza 29 febbraio 2016, in numero di 5 per ogni corso di laurea magistrale. Gli studenti partecipanti che avranno acquisito alla data del 31 ottobre 2016 almeno 35 CFU per gli studenti iscritti al Corso di Laurea Magistrale in "Scienze Forestali e Ambientali" e almeno 42 CFU per gli studenti iscritti al Corso di Laurea Magistrale in "Sicurezza e Qualità Agroalimentare" relativi al piano di studi dei corsi sopraindicati, verranno valutati sulla base di un indicatore definito dalla sommatoria dei prodotti fra le votazioni e il numero di CFU conseguiti alla data di riferimento. I premi saranno assegnati ai primi 5 in ognuna delle graduatorie di merito. In caso di parità il premio sarà assegnato allo studente più giovane.

Nell'a.a. 2015/2016 saranno attivati i premi di studio anche per i corsi di Laurea in Biotecnologie e Tecnologie Alimentari ed Enologiche.

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 Alitrasport. [www.trenitalia.com](http://www.trenitalia.com)

### *In Autobus*

Gli autobus delle autolinee regionali Cotral collegano Viterbo agli altri centri della provincia ([www.cotralspa.it](http://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](http://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

<b>Inizio lezioni</b>	28 Settembre 2015
<b>Sospensione lezioni per valutazioni in itinere/laboratori/seminari/attività integrative</b>	16-20 novembre 2015
<b>Fine lezioni</b>	23 dicembre 2015
<b>Inizio vacanze di Natale</b>	24 dicembre 2015
<b>Fine vacanze di Natale</b>	6 gennaio 2016

## II semestre

<b>Inizio lezioni</b>	29 febbraio 2016
<b>Sospensione lezioni per valutazioni in itinere/laboratori/seminari/attività integrative</b>	26-29 aprile 2016
<b>Fine lezioni</b>	3 giugno 2016
<b>Inizio vacanze di Pasqua</b>	24 marzo 2016
<b>Fine vacanze di Pasqua</b>	29 marzo 2016

## 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.

<b>Sessione invernale (tre appelli)</b>	11 gennaio 2016 - 26 febbraio 2016
<b>Sessione estiva (tre appelli)</b>	6 giugno 2016 - 29 luglio 2016
<b>Sessione autunnale (due appelli)</b>	22 agosto 2016 - 30 settembre 2016

## Sessioni di laurea

19-20 maggio 2016	21-21 luglio 2016	29-30 settembre 2016
15-16 dicembre 2015	16-17 febbraio 2017	

# 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)

## Orientamento e tutorato

### Referente

Dott. Rinaldo Botondi

orientamento.dibaf@unitus.it

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

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. Andrea Bellincontro - bellin@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:**

Rita BIASI, Anna CARBONE, Gabriele CHILOSI, Mario CIAFFI, Alessandro D'ANNIBALE, Diana DE SANTIS, Marco ESTI, Romolo FOCHETTI, Salvatore GRIMALDI, Antoine HARFOUCHE, Riccardo MASSANTINI, Dario PAPALE, Fernando PORCELLI, Luigi PORTOGHESI, Maurizio RUZZI, Maurizio SABATTI, Antonio TIEZZI, Andrea VANNINI, Anna Maria VETTRAINO, 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, Fabrizio DE CESARE, Anna Grazia FICCA, Marcello FIDALEO, Elena KUZMINSKY, Sara MARINARI, Maria Cristina MOSCATELLI, Simona PICCHIETTI, Silvia Rita STAZI, Vittorio VINCIGUERRA

## **Ricercatori a tempo determinato**

Andrea BELLINICONTRO, Emanuele BLASI, Tommaso CHITI, Katia LIBURDI, Luca SECONDI, Flavia TAURO

## **Rappresentante personale non docente**

Graziano BUZZI, Anna Maria GALLO, Alessandra MANCINI

# PERSONALE DEL DIPARTIMENTO

## Personale docente

<b>Agrimi Mariagrazia</b>	Ricercatore	agrimi@unitus.it	0761 357407
<b>Angelaccio Carmine</b>	Ricercatore	angelcar@unitus.it	0761 357379
<b>Anselmi Naldo</b>	Ordinario	anselmi@unitus.it	0761 357462
<b>Barbati Anna</b>	Ricercatore	barbati.sisfor@unitus.it	0761 357417
<b>Biasi Rita</b>	Associato	biasi@unitus.it	0761 357537
<b>Borocci Stefano</b>	Ricercatore	borocci@unitus.it	0761 357127
<b>Botondi Rinaldo</b>	Ricercatore	rbotondi@unitus.it	0761 357500
<b>Buonocore Francesco</b>	Ricercatore	fbuono@unitus.it	0761 357644
<b>Canganella Francesco</b>	Ordinario	canganella@unitus.it	0761 357282
<b>Carbone Anna</b>	Associato	acarbon@unitus.it	0761 357265
<b>Carbone Francesco</b>	Ricercatore	fcarbon@unitus.it	0761 357748
<b>Cecchi Patrizio</b>	Ricercatore	cecchi@unitus.it	0761 357014
<b>Cervia Davide</b>	Ricercatore	d.cervia@unitus.it	0761 357040
<b>Chilosi Gabriele</b>	Associato	chilosi@unitus.it	0761 357479
<b>Ciaffi Mario</b>	Associato	ciaffi@unitus.it	7610357424
<b>Contini Marina</b>	Ricercatore	mcontini@unitus.it	0761 357495
<b>Corona Piermaria</b>	Ordinario	piermaria.corona@unitus.it	0761 357425
<b>Crognale Silvia</b>	Ricercatore	crognale@unitus.it	0761 357210
<b>D'Annibale Alessandro</b>	Associato	dannib@unitus.it	0761 357368
<b>De Angelis Paolo</b>	Ordinario	pda@unitus.it	0761 357292
<b>De Cesare Fabrizio</b>	Ricercatore	decesare@unitus.it	0761 357338
<b>De Santis Diana</b>	Associato	desdiana@unitus.it	0761 357371
<b>Esti Marco</b>	Associato	esti@unitus.it	0761 357374
<b>Fausto Anna Maria</b>	Ordinario	fausto@unitus.it	0761 357626
<b>Ficca Anna Grazia</b>	Ricercatore	ficca@unitus.it	0761 357110
<b>Fidaleo Marcello</b>	Ricercatore	fidaleom@unitus.it	0761 357421
<b>Fochetti Romolo</b>	Associato	fochetti@unitus.it	0761 357178
<b>Grandinetti Felice</b>	Ordinario	fgrandi@unitus.it	0761 357126
<b>Grimaldi Salvatore</b>	Associato	salvatore.grimaldi@unitus.it	0761 357326

<b>Harfouche Antoine</b>	Associato	aharfouche@unitus.it	0761 357395
<b>Kuzminsky Elena</b>	Ricercatore	elkuz@unitus.it	0761 357249
<b>Marinari Sara</b>	Ricercatore	marinari@unitus.it	0761 357288
<b>Massantini Riccardo</b>	Associato	massanti@unitus.it	0761 357496
<b>Mazzini Massimo</b>	Ordinario	mazzini@unitus.it	0761 357128
<b>Mencarelli Fabio</b>	Ordinario	mencarel@unitus.it	0761 357493
<b>Moresi Mauro</b>	Ordinario	mmoresi@unitus.it	0761 357497
<b>Moscatelli Maria Cristina</b>	Ricercatore	mcm@unitus.it	0761 357329
<b>Papale Dario</b>	Associato	darpap@unitus.it	0761 357044
<b>Petruccioli Maurizio</b>	Ordinario	petrucci@unitus.it	0761 357332
<b>Picchietti Simona</b>	Ricercatore	picchietti@unitus.it	0761 357135
<b>Poerio Elia</b>	Ordinario	poerio@unitus.it	0761 357262
<b>Porcelli Fernando</b>	Associato	porcelli@unitus.it	0761 357041
<b>Portoghesi Luigi</b>	Associato	lporto@unitus.it	0761 357406
<b>Ruzzi Maurizio</b>	Associato	ruzzi@unitus.it	0761 357299
<b>Sabatti Maurizio</b>	Associato	sabatti@unitus.it	0761 357404
<b>Scapigliati Giuseppe</b>	Ordinario	scapigg@unitus.it	0761 357029
<b>Scarascia Mugnozza Giuseppe</b>	Ordinario	gscaras@unitus.it	0761 357395
<b>Stazi Silvia Rita</b>	Ricercatore	srstazi@unitus.it	0761 357227
<b>Tiezzi Antonio</b>	Associato	antoniott@unitus.it	0761 357102
<b>Valentini Alessio</b>	Ordinario	alessio@unitus.it	0761 357442
<b>Valentini Riccardo</b>	Ordinario	rik@unitus.it	0761 357334
<b>Vannini Andrea</b>	Associato	vannini@unitus.it	0761 357449
<b>Vettraino Anna Maria</b>	Associato	vettrain@unitus.it	0761 357253
<b>Vinciguerra Vittorio</b>	Ricercatore	vincigue@unitus.it	0761 357025
<b>Zapparoli Marzio</b>	Associato	zpparol@unitus.it	0761 357472

## Ricercatori a tempo determinato

<b>Vinciguerra Vittorio</b>	Ricercatore	vincigue@unitus.it	0761 357025
<b>Bellincontro Andrea</b>	Ricercatore	bellin@unitus.it	0761 357313
<b>Blasi Emanuele</b>	Ricercatore	e.blasi@unitus.it	0761 357308
<b>Chiti Tommaso</b>	Ricercatore	tommaso.chiti@unitus.it	0761 357251
<b>Liburdi Katia</b>	Ricercatore	k.liburdi@unitus.it	0761 357418
<b>Secondi Luca</b>	Ricercatore	secondi@unitus.it	0761 357417
<b>Tauro Flavia</b>	Ricercatore	flavia.tauro@unitus.it	0761 357355

## Personale tecnico ed amministrativo

<b>Barbini Marco</b>	Amm.vo D	barbini@unitus.it	0761 357390
<b>Belardinelli Mariacristina</b>	Tecnico D	belardinelli@unitus.it	0761 357195
<b>Buzzi Graziano</b>	Tecnico C	buzzi@unitus.it	0761 357195
<b>Camilli Mariano</b>	Tecnico C	camariano@unitus.it	0761 357309

<b>Cannarella Emanuele</b>	Tecnico D	emacann@unitus.it	0761 357544
<b>Carlino Anna</b>	Amm.vo D	carlino@unitus.it	0761 357583
<b>Ceccantoni Brunella</b>	Tecnico D	b.ceccantoni@unitus.it	0761 357428
<b>Cecchetti Carlo</b>	Tecnico C	carlo.cecchetti@unitus.it	0761 357195
<b>Cianfana Elena</b>	Amm.vo C	cianfana@unitus.it	0761 357042
<b>Ciorba Paolo Valerio</b>	Tecnico C	ciorba@unitus.it	0761 357447
<b>Di Pasquali Cinzia</b>	Amm.vo C	s.cinzia@unitus.it	0761 357491
<b>Falesiedi Giuseppe</b>	Tecnico C	falesiedi@unitus.it	0761 357218
<b>Fazzini Bruno</b>	Tecnico C	brfazzini@unitus.it	0761 357218
<b>Ferri Franco</b>	Tecnico C	ferri@unitus.it	0761 357097
<b>Forniti Roberto</b>	Tecnico C	forniti@unitus.it	0761 357492
<b>Fracassa Mariella</b>	Amm.vo C	fracassam@unitus.it	0761 357403
<b>Frangipane Maria Teresa</b>	Tecnico B	mtfrangi@unitus.it	0761 357495
<b>Gallo Anna Maria</b>	Tecnico C	a.m.gallo@unitus.it	0761 357177
<b>Giuliarelli Diego</b>	Tecnico C	dgiuliarelli@unitus.it	0761 357417
<b>Lisoni Rosella</b>	Amm.vo C	ros@unitus.it	0761 357544
<b>Mancini Alessandra</b>	Amm.vo C	a.mancini@unitus.it	0761 357412
<b>Mancini Marco</b>	Tecnico D	mmancini@unitus.it	0761 357094
<b>Martignoni Diana</b>	Tecnico C	artemis@unitus.it	0761 357477
<b>Melaragni Daniele</b>	Amm.vo C	danielemela@unitus.it	0761 357403
<b>Ovidi Elisa</b>	Tecnico C	eovidi@unitus.it	0761 357123
<b>Rossi Anna Rita</b>	Tecnico C	annarita.rossi@unitus.it	0761 357466
<b>Sassara Oliviero</b>	Tecnico C	oliviero@unitus.it	0761 357039
<b>Sileri Patrizia</b>	Amm.vo C	sileri@unitus.it	0761 357403
<b>Tamantini Matilde</b>	Tecnico C	tamantini@unitus.it	0761 357408
<b>Tommasi Ileana</b>	Amm.vo D	tommasi@unitus.it	0761 357494
<b>Valleriani Paola</b>	Amm.vo C	valleriani@unitus.it	0761 357392
<b>Zompanti Renato</b>	Tecnico C	zompanti@unitus.it	0761 357251

 **Note**

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



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

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

Progetto grafico  
**Andrea Venanzi**

Le immagini dell'Ateneo  
sono a cura della studentessa  
**Cecilia Campaniello**

Le immagini di repertorio  
sono tratte dall'archivio  
fotografico dei dipartimenti



