



DIPARTIMENTO DI **INNOVAZIONE NEI SISTEMI BIOLOGICI,  
AGROALIMENTARI E FORESTALI**



**GUIDA DI DIPARTIMENTO**  
A.A. 2016/2017



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DELLA  
**Tuscia**

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

**Guida di dipartimento**  
A.A. 2016 / 2017

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



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DELLA  
**Tuscia**



# SOMMARIO

Saluto del Direttore 4

## **OFFERTA FORMATIVA A.A.2016/2017 6**

Corsi di laurea 7

Corsi di laurea magistrale 28

Corsi di laurea a ciclo unico 40

Post lauream 45

## **INFORMAZIONI UTILI 48**

## **CALENDARIO ACCADEMICO 51**

## **SEGRETERIE E SERVIZI AGLI STUDENTI 52**

## **DIPARTIMENTO 53**

Struttura del Dipartimento 53

Personale del Dipartimento 54

# SALUTO DEL DIRETTORE



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



**Prof. 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, dei Pianificatori/Paesaggisti e dei Restauratori. Inoltre, numerose sono le collaborazioni con le realtà produttive, aziende, imprese, società, enti pubblici, a livello locale, nazionale e internazionale.

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

**DIBAF**

**OFFERTA  
FORMATIVA**

A.A.2016/2017



**CORSO DI LAUREA (L-2)**  
**BIOTECNOLOGIE**





### **Presidente del corso**

Prof. Giuseppe Scapigliati  
scapigg@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
<b>PRIMO ANNO</b>							
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>
<b>SECONDO ANNO</b>							
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>
<b>TERZO ANNO</b>							
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 Gruppo A12					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 postraccolta 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>
17720	<b>Principi di scienze omiche</b>	BIO/11	40	8	S	<b>6</b>
17721	<b>Principi di patologia e biofarmaceutica</b>	BIO/13	48	8	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-21)**

# PIANIFICAZIONE E PROGETTAZIONE DEL PAESAGGIO E DELL'AMBIENTE

***Corso di laurea inter-ateneo***

*Università degli Studi della Tuscia*

*Sapienza Università di Roma*



### **Presidente del corso**

Prof.ssa Rita Biasi  
biasi@unitus.it

### **Struttura didattica**

DIBAF Complesso Riello  
Via S. Camillo de Lellis, snc  
Tel. 0761 357583 - 412  
s.didat.dibaf@unitus.it  
DIAP Facoltà di Architettura,  
P.zza Borghese, 9 00186 Roma

### **Segreteria Studenti**

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

### *Obiettivi formativi*

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

### *Conoscenze e competenze*

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

- nozioni di base sui caratteri, proprietà e funzioni dei sistemi 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;
- nozioni di architettura del paesaggio e di progettazione degli spazi aperti;
- conoscenze di urbanistica e di tecnica della pianificazione dell'assetto tra territorio, ambiente e paesaggio;
- principi di economia e di diritto in tema di gestione e tutela del territorio e delle risorse ambientali.

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

Il corso di laurea interateneo ha come sede didattica principale la Facoltà di Architettura di Sapienza Università di Roma.

### *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>	BIQ/03	I	40	8	S	<b>6</b>
17706	<b>Chimica ambientale e geografia</b>					A	<b>9</b>
	- Chimica ambientale	AGR/13	I	40	8		<b>6</b>
	- Geografia del paesaggio	M-GGR/01	I	20	4		<b>3</b>
17496	<b>Laboratorio di analisi e progettazione del paesaggio</b>					A	<b>12</b>
	- Elementi di progettazione del paesaggio	ICAR/15	II	40	8		<b>6</b>
	- Elementi progettazione architettonica e urbana	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>
<b>SECONDO ANNO</b>							
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>
17702	<b>Ecosistemi forestali</b>					A	<b>7</b>
	- Ecologia forestale e selvicoltura	AGR/05	I	24	8		<b>4</b>
	- Dendrologia	AGR/05	I	19	5		<b>3</b>
17513	<b>Laboratorio di pianificazione del paesaggio 2</b>					A	<b>11</b>
	- 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>
	- Progettazione spazi aperti, 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

17708	<b>Laboratorio finale di paesaggio</b>					A	<b>18</b>
	- Progettazione urbana	ICAR/14	I e II	24	8		<b>4</b>
	- Progettazione del paesaggio	ICAR/15	I e II	40	8		<b>6</b>
	- Tecnica e pianificazione urbanistica	ICAR/21	I	20	4		<b>3</b>
	- Sistemi forestali	AGR/05	I e II	12	4		<b>2</b>
	- Pianificazione del paesaggio	ICAR/20	II	20	4		<b>3</b>
17709	<b>Fondamenti di restauro del paesaggio</b>	ICAR/19	I	40	8	S	<b>6</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

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

*Sede Amministrativa DAFNE*



### **Presidente del corso**

Prof.ssa Angela Lo Monaco  
lomonaco@unitus.it  
Tel. 0761 357401

### **Segreteria studenti**

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

### **Segreteria didattica**

#### **Responsabile**

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

### *Obiettivi formativi*

Scienze e tecnologie per la conservazione delle Foreste della Natura e dell'ambiente (SFN) 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 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 eco-ingegneria. 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 curriculum Ecoingegneria è volto ad approfondire aspetti relativi alla pedologia, alla sicurezza delle macchine utilizzate in bosco, alle fonti energetiche tradizionali e rinnovabili, alla progettazione e gestione del verde. Il curriculum Gestione delle aree protette e del paesaggio è volto ad approfondire aspetti relativi alla conservazione della biodiversità forestale, al ruolo delle colture erbacee ed arboree nella definizione del paesaggio rurale, alle interazioni della fauna selvatica con le attività antropiche e alla gestione dei sistemi zootecnici montani e degli animali di interesse faunistico e venatorio. Il laureato SFN 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 agro-forestale e la gestione delle aree naturali protette.

#### *Sbocchi professionali*

La laurea prepara alle professioni di agronomo e forestale iunior, 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 o ad altri corpi tecnici militari con medesime competenze. Il laureato può iscriversi, previo superamento dell'esame di stato, all'Albo Professionale dei Dottori Agronomi e Forestali – sezione B.

<b>ESAME / INSEGNAMENTO</b>	<b>Docente</b>	<b>SSD</b>	<b>Anno</b>	<b>Sem.</b>	<b>CFU</b>
<b>Matematica ed elementi di Fisica</b>	Marucci	MAT/05	I	I	<b>8</b>
<b>Elementi di chimica</b>	Pelosi	CHIM/06	I	I	<b>8</b>
<b>Zoologia generale e sistematica</b>	Zapparoli	BIO/05	I	I	<b>6</b>
<b>Botanica generale</b>	Di Filippo	BIO/03	I	I	<b>6</b>
<b>Genetica forestale</b>	Pagnotta	AGR/07	I	II	<b>6</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>Geologia</b>	Madonna	GEO/02	I	II	<b>6</b>
<b>Diversità vegetale</b>	Scoppola	BIO/03	I	II	<b>7</b>
<b>Dendrologia e dasologia</b>	Simeone	AGR/05	II	I	<b>7</b>
<b>Dendrometria e geomatica</b>	Barbati	AGR/05	II	I	<b>6</b>
<b>Ingegneria forestale:</b>					
- Meccanizzazione forestale e sicurezza	Monarca	AGR/09	II	I	<b>6</b>
- Energie rinnovabili	Carlini	ING-IND/09	II	I	<b>6</b>
<b>Abilità informatiche</b>	Pagnotta	INF/01	II	I	<b>2</b>
<b>Gestione del verde</b>	Ruggeri	AGR/02	II	II	<b>7</b>
<b>Ecologia forestale e selvicoltura</b>	Piovesan	AGR/05	II	II	<b>8</b>
<b>Lingua inglese</b>	*	L-LIN/12	II	I	<b>5</b>
<b>Economia ed estimo forestale ed ambientale</b>	Severini	AGR/01	III	I	<b>7</b>
<b>Ingegneria delle acque e del territorio:</b>					
- Ingegneria delle acque	Petroselli	AGR/08	III	I	<b>7</b>
- Elementi di costruzioni forestali	Marucci	AGR/10	III	I	<b>7</b>
<b>Monitoraggio e difesa forestale ed ambientale:</b>					
- Entomologia forestale	Speranza	AGR/11	III	II	<b>6</b>
- Patologia forestale	Varvano	AGR/12	III	II	<b>6</b>
<b>Tecnologie per le foreste ed il legno:</b>					
- Tecnologie del legno	Lo Monaco	AGR/06	III	II	<b>7</b>
- Tecnologie forestali	Picchio	AGR/06	III	II	<b>6</b>
<b>Tirocinio</b>					<b>9</b>
<b>Attività Formativa a Scelta (AFS)</b>					<b>14</b>
<b>Prova finale</b>					<b>5</b>

## CURRICULUM GESTIONE DELLE AREE PROTETTE E DEL PAESAGGIO

ESAME / INSEGNAMENTO	Docente	SSD	Anno	Sem.	CFU
<b>Matematica ed elementi di Fisica</b>	Marucci	MAT/05	I	I	<b>8</b>
<b>Elementi di chimica</b>	Pelosi	CHIM/06	I	I	<b>8</b>
<b>Zoologia generale e sistematica</b>	Zapparoli	BIO/05	I	I	<b>6</b>
<b>Botanica generale</b>	Di Filippo	BIO/03	I	I	<b>6</b>
<b>Genetica forestale</b>	Pagnotta	AGR/07	I	II	<b>6</b>
<b>Biochimica e chimica del suolo con elementi di pedologia</b>	Astolfi	AGR/13	I	II	<b>7</b>
<b>Geologia</b>	Madonna	GEO/02	I	II	<b>6</b>
<b>Diversità vegetale</b>	Scoppola	BIO/03	I	II	<b>7</b>
<b>Dendrologia e dasologia</b>	Schirone	AGR/05	II	I	<b>7</b>
<b>Dendrometria e geomatica</b>	Barbati	AGR/05	II	I	<b>6</b>
<b>Conservazione della biodiversità forestale e del paesaggio agrario:</b>					
- Vivaistica forestale	Schirone	AGR/05	II	I	<b>6</b>
- Conservazione del paesaggio agrario	Ruggeri	AGR/02	II	I	<b>6</b>
<b>Abilità informatiche</b>	Pagnotta		II	I	<b>2</b>
<b>Risorse faunistiche e sistemi zootecnici:</b>					
- Gestione delle risorse faunistiche	Amici	AGR/19	II	II	<b>6</b>
- Sistemi zootecnici nelle aree protette	Ronchi	AGR/18	II	II	<b>6</b>
<b>Ecologia forestale e selvicoltura</b>	Piovesan	AGR/05	II	II	<b>8</b>
<b>Lingua inglese</b>	*	L-LIN/12	II	II	<b>5</b>
<b>Economia ed estimo forestale ed ambientale</b>	Severini	AGR/01	III	I	<b>7</b>
<b>Ingegneria delle acque e del territorio:</b>					
- Ingegneria delle acque	Petroselli	AGR/08	III	I	<b>7</b>
- Elementi di costruzioni forestali	Marucci	AGR/10	III	I	<b>7</b>
<b>Monitoraggio e difesa forestale ed ambientale:</b>					
- Entomologia forestale	*	AGR/11	III	II	<b>6</b>
- Patologia forestale	Vannini	AGR/12	III	II	<b>6</b>
<b>Tecnologie per le foreste ed il legno:</b>					
- Tecnologie del legno	Lo Monaco	AGR/06	III	II	<b>7</b>
- Tecnologie forestali	Picchio	AGR/06	III	II	<b>6</b>
<b>Tirocinio</b>					<b>12</b>
<b>Attività Formativa a Scelta (AFS)</b>					<b>10</b>
<b>Prova finale</b>					<b>5</b>

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

TECNOLOGIE  
ALIMENTARI ED  
ENOLOGICHE





## **Coordinatore 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*

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>
<b>PRIMO ANNO</b>							
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>
17789	<b>Biologia generale</b>	BIO/05	I	48	8	S	<b>6</b>
17777	<b>Microbiologia agroalimentare</b>		I			A	<b>9</b>
	- Principi di microbiologia agraria	AGR/16		16	8		<b>3</b>
	- Microbiologia alimentare ed enologica	AGR/16		40	8		<b>6</b>
17756	<b>Chimica</b>					A	<b>11</b>
	- Chimica generale	CHIM/03	I	32	8		<b>5</b>
	- Chimica dei composti organici di interesse alimentare - mod. I	CHIM/06	II	16	8		<b>3</b>
	- Chimica dei composti organici di interesse alimentare - mod. II	AGR/13	II	16	8		<b>3</b>
17784	<b>Diritto alimentare europeo</b>	IUS/03	II	48		S	<b>6</b>
17776	<b>Operazioni unitarie della tecnologia alimentare</b>	AGR/15	II	56	8	S	<b>8</b>
15621	<b>Lingua inglese</b>	-	II	32	8	S	<b>5</b>
<b>SECONDO ANNO</b>							
17778	<b>Industrie alimentari</b>		I			A	<b>12</b>
	- Gestione e controllo della qualità dell'industria alimentare	AGR/15		56	8		<b>8</b>
	- Analisi degli alimenti	AGR/15		24	8		<b>4</b>
17785	<b>Qualità delle produzioni arboree ed orticole</b>		I			A	<b>12</b>
	- Produzioni arboree di qualità	AGR/03		40	8		<b>6</b>
	- Produzioni orticole di qualità	AGR/04		40	8		<b>6</b>
17757	<b>Biochimica degli alimenti</b>	BIO/10	I	40	8	S	<b>6</b>
14946	<b>Difesa dei prodotti agroalimentari</b>		II			A	<b>12</b>
	- Patologia	AGR/12		56	8		<b>8</b>
	- Entomologia	AGR/11		24	8		<b>4</b>
17780	<b>Fisiologia</b>	BIO/09	II	40	8	S	<b>6</b>
16270	<b>Zootecnia e Produzioni animali</b>	AGR/17	II	40	8	S	<b>6</b>
16247	<b>Economia e organizzazione dei mercati per il settore agroalimentare e vitivinicolo</b>		II	56	8	A	<b>8</b>
	- Economia e organizzazione dei mercati per il settore agroalimentare e vitivinicolo - Modulo I	AGR/01	II	40	8		<b>6</b>
	- Economia e organizzazione dei mercati per il settore agroalimentare e vitivinicolo - Modulo II	AGR/01	II	8	8		<b>2</b>

COD.	ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	Sem.	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
<b>TERZO ANNO</b>							
16922	<b>Chimica e biotecnologia delle fermentazioni</b>	CHIM/11	I	56	8	S	<b>8</b>
17771	<b>Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti vegetali</b>	AGR/15	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>
17779	<b>Scienza dell'alimentazione</b>	MED/49	II	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>
16921	<b>Tirocinio</b>		II				<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	
<b>PRIMO ANNO</b>								
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>	
17789	<b>Biologia generale</b>	BIO/05	I	40	8	S	<b>6</b>	
17777	<b>Microbiologia agroalimentare</b>		I			A	<b>9</b>	
	- Principi di microbiologia agraria	AGR/16		16	8			<b>3</b>
	- Microbiologia alimentare ed enologica	AGR/16		40	8			<b>6</b>
17756	<b>Chimica</b>					A	<b>11</b>	
	- Chimica generale	CHIM/03	I	32	8			<b>5</b>
	- Chimica dei composti organici di interesse alimentare - mod. I	CHIM/06	II	16	8			<b>3</b>
	- Chimica dei composti organici di interesse alimentare - mod. II	AGR/13	II	16	8			<b>3</b>
17784	<b>Diritto alimentare europeo</b>	IUS/03	II	48		S	<b>6</b>	
17776	<b>Operazioni unitarie della tecnologia alimentare</b>	AGR/15	II	56	8	S	<b>8</b>	
15621	<b>Lingua inglese</b>	-	II	32	8	S	<b>5</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>
<b>SECONDO ANNO</b>							
17790	<b>Enologia I e analisi del vino</b>		I			A	<b>12</b>
	- Enologia I	AGR/15		56	8		<b>8</b>
	- Analisi del vino	AGR/15		24	8		<b>4</b>
17757	<b>Biochimica degli alimenti</b>	BIO/10	I	40	8	S	<b>6</b>
17795	<b>Viticultura I</b>	AGR/03	I	56	8	S	<b>8</b>
17796	<b>Gestione del suolo in viticoltura</b>		I			A	<b>6</b>
	- Gestione del suolo in viticoltura: Modulo I	AGR/03		24	8		<b>4</b>
	- Gestione del suolo in viticoltura: Modulo II	AGR/03		8	8		<b>2</b>
16371	<b>Difesa della vite</b>		II			A	<b>12</b>
	- Patologia	AGR/12		56	8		<b>8</b>
	- Entomologia applicata	AGR/11		24	8		<b>4</b>
17794	<b>Viticultura II ed enologia applicata</b>		II			A	<b>10</b>
	- Viticultura II	AGR/03		40	8		<b>6</b>
	- Enologia applicata	AGR/15		24	8		<b>4</b>
16271	<b>Economia e organizzazione dei mercati per il settore agroalimentare e vitivinicolo</b>		II	56	8	A	<b>8</b>
	- Economia e organizzazione dei mercati per il settore agroalimentare e vitivinicolo - Modulo I	AGR/01		40	8		<b>6</b>
	- Economia e organizzazione dei mercati per il settore agroalimentare e vitivinicolo - Modulo II	AGR/01		8	8		<b>2</b>
17944	<b>Tirocinio</b>						<b>5</b>
<b>TERZO ANNO</b>							
17791	<b>Enologia II</b>	AGR/15	I	56	8	S	<b>8</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>
17779	<b>Scienza dell'alimentazione</b>	MED/49	II	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>
17955	<b>Tirocinio</b>						<b>4</b>
14952	<b>Esami a scelta (AFS)</b>					A	<b>12</b>
15638	<b>Prova finale</b>						<b>6</b>

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

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

***Curriculum Tecnologie Alimentari***

*Sede Viterbo*



## Referente del corso Unitus

Prof. Maurizio Ruzzi

Tel. 0761 357317

ruzzi.maurizio@studenti.unitus.it

## Struttura didattica Unitus

Via S. Camillo de Lellis, snc

Tel. 0761 357583 - 412

s.didat.dibaf@unitus.it

## Obiettivi formativi

Il corso di laurea magistrale è il risultato della sinergia tra il dipartimento DIBAF dell'Università della Tuscia e i dipartimenti di Biologia e biotecnologie, Biologia applicata e Chimica dell'Università La Sapienza di Roma. Il corso inter-Ateneo si propone di formare figure professionali dotate delle basi scientifiche e della preparazione teorica e pratica necessarie per svolgere attività di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione nei settori della produzione, ricerca e sviluppo, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande. Il corso è articolato su due curricula: *Tecnologie Alimentari* (sede Viterbo) e *Qualità e Valorizzazione* (sede Roma) che prevedono attività formative comuni nelle aree delle tecnologie alimentari, della microbiologia alimentare e del diritto alimentare che sono fruibili in aula (per gli studenti dell'Università della Tuscia) o in teledidattica sincrona (per gli studenti dell'Università La Sapienza). In particolare, il laureato magistrale in STA, curriculum *Tecnologie Alimentari*, dovrà acquisire la capacità di garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza, la qualità e la salubrità dei prodotti agroalimentari e degli alimenti trasformati. Dovrà, inoltre, acquisire la capacità di monitorare e descrivere l'impatto ambientale dei processi di trasformazione e di condizionamento dei prodotti alimentari, onde gestirne i processi di certificazione ambientale e promuovere l'adozione di buone pratiche tecnologiche e/o innovazioni di processo e di confezionamento per mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici. Il 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 può completare il suo piano formativo in base ai propri interessi e alla necessità di colmare eventuali lacune culturali e professionali.

## Conoscenze e competenze

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

- abbiano una solida base di conoscenze teoriche e pratiche relativamente al controllo della qualità chimica e

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

### *Sbocchi professionali*

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

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

## ORDINAMENTO DIDATTICO

ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	Sem.	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
<b>PRIMO ANNO</b>						
<b>Valutazione dell'impatto ambientale dell'industria alimentare</b>	AGR/15	I	40	12	S	<b>6</b>
<b>Ispezione degli alimenti di origine vegetale</b>	AGR/12	I	40	12	S	<b>6</b>
Primo esame a scelta del Gruppo A14 <sup>(a)</sup>		I	40	12	S	<b>6</b>
<b>Economia e Marketing dei prodotti agroalimentari</b>					A	<b>12</b>
- Economia del settore alimentare	AGR/01	I	40	12		<b>6</b>
- Marketing dei prodotti agroalimentari	AGR/01	I	40	12		<b>6</b>
Esame del gruppo AGR/15 <sup>(c)</sup>	AGR/15	II	80	24	A	<b>12</b>
<b>Bioprocessi alimentari e metodologie microbiologiche avanzate</b>	CHIM/11	II	40	12	S	<b>6</b>
Secondo esame a scelta del Gruppo A14 <sup>(b)</sup>	-	II	40	12	S	<b>6</b>
<b>A scelta libera dello studente</b>	-	II	40	12	A	<b>6</b>

## SECONDO ANNO

<b>Metodologie spettroscopiche per il controllo della qualità degli alimenti</b>	CHIM/02	I	40	12	S	<b>6</b>
Esame del gruppo AGR/16 <sup>(d)</sup>	AGR/16	I	80	24	A	<b>12</b>
Esame a scelta del Gruppo A15 <sup>(e)</sup>		I	40	12	S	<b>6</b>
A scelta libera dello studente	-	I	40	12	A	<b>6</b>
Esame del gruppo IUS/03 <sup>(f)</sup>	IUS/03	II	48	-	S	<b>6</b>
<b>Tirocinio</b>		II				<b>6</b>
<b>Inglese tecnico</b>		II				<b>2</b>
<b>Prova finale</b>		II				<b>16</b>

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

AMBITO	ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	Sem.	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
<b>PRIMO ANNO</b>							
<b>Gruppo A14</b> (1 sem) <sup>(a)</sup>	<b>Qualità nell'industria alimentare</b>	AGR/15	I	40	12	S	<b>6</b>
	<b>Industrie alimentari*</b>	AGR/15	I	40	12	S	<b>6</b>
	<b>Innovazione nel condizionamento, conservazione e trasporto dei prodotti ortofrutticoli</b>	AGR/15	I	40	12	S	<b>6</b>

segue



AMBITO	ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	Sem.	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
<b>Gruppo A14</b> (II sem) <sup>(b)</sup>	<b>Prodotti della IV gamma</b>	AGR/15	II	40	12	S	<b>6</b>
	<b>Analitica tradizionale e innovativa per il settore agroalimentare</b>	AGR/15	II	40	12	S	<b>6</b>
	<b>Analisi chimica di matrici agro-alimentari</b>	AGR/13	II	40	12	S	<b>6</b>
<b>Gruppo A15</b> (I sem) <sup>(c)</sup>	<b>Tecniche genetiche e molecolari per il miglioramento della qualità delle produzioni animali</b>	AGR/17	I	40	12	S	<b>6</b>
	<b>Innovazione e imprenditorialità nelle biotecnologie agroalimentari</b>	AGR/05	I	40	12	S	<b>6</b>
	<b>Dietetica ed alimenti funzionali</b>	MED/49	I	40	12	S	<b>6</b>
<b>Gruppo AGR/15</b> (d)	<b>Innovazione nell'industria alimentare, Analisi sensoriale e Consumer Science</b>						<b>12</b>
	Tecnologie enzimatiche per l'industria alimentare	AGR/15	II	40	12	A	<b>6</b>
	Analisi sensoriale e Consumer Science	AGR/15		40	12		<b>6</b>
	<b>Operazioni unitarie, Analisi sensoriale e Consumer Science*</b>						<b>12</b>
	Operazioni Unitarie per l'industria alimentare*	AGR/15	II	40	12	A	<b>6</b>
	Analisi sensoriale e Consumer Science	AGR/15		40	12		<b>6</b>
<b>Gruppo AGR/16</b> (e)	<b>Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti</b>						<b>12</b>
	Selezione degli starter e microbiologia predittiva	AGR/16	I	40	12	A	<b>6</b>
	Controllo microbiologico per la sicurezza alimentare	AGR/16		40	12		<b>6</b>
	<b>Microbiologia degli alimenti e controllo microbiologico*</b>						<b>12</b>
	Microbiologia degli alimenti*	AGR/16	I	40	12	A	<b>6</b>
	Controllo microbiologico per la sicurezza alimentare	AGR/16		40	12		<b>6</b>
<b>Gruppo IUS/03</b> <sup>(f)</sup>	<b>Diritto del sistema agroalimentare</b>	IUS/03	II	48	-	S	<b>6</b>
	<b>Diritto alimentare europeo*</b>	IUS/03	II	48	.	S	<b>6</b>

\*obbligatorio per chi non ha sostenuto l'insegnamento nella laurea triennale

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>	12	13	25
<b>Stage, Tirocinio</b>			25
<b>Prova finale</b>			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**, 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 *Forests and Environment***, è il percorso principale per il completamento della formazione forestale-ambientale, in forte continuità con un profilo professionale di competenze consolidato. Gli insegnamenti sono tutti impartiti nella sede di Viterbo.
- Il **curriculum *Mediterranean Forestry and Natural Resources Management (MEDFOR)***, con rilascio di titolo multiplo, è orientato ad accogliere studenti da tutto il mondo (grazie al supporto finanziario europeo - Erasmus 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). Per ammissione altre info [www.mwdfor.uv.es](http://www.mwdfor.uv.es)
- Il **curriculum *Management and design of Urban Green Infrastructures (UGI)***, con rilascio di doppio titolo (convenzione con Peoples' Friendship University of Russia di Mosca), è orientato a fornire le competenze necessarie per operare nel settore delle infrastrutture verdi delle aree urbane finalizzate anche alla mitigazione delle criticità ambientali. Gli insegnamenti del primo anno sono impartiti nella sede

di Mosca, mentre quelli del secondo anno presso la sede di Viterbo.

- Il **curriculum Mountain Forests and Landscapes** 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 FOREST AND ENVIRONMENT

### In lingua inglese

COD.	ESAME / INSEGNAMENTO	Sem.	SSD	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
<b>PRIMO ANNO / FIRST YEAR</b>							
17926	<b>Forest ecophysiology</b>	I	AGR/05	40	8	S	<b>6</b>
17697	<b>Forest genetics and Biotechnology</b>					A	<b>12</b>
	- Forest biotechnology	I	AGR/05	40	8		<b>6</b>
	- Forest genetics	I	AGR/07	44	4		<b>6</b>
17927	<b>Monitoring soil quality</b>	I	AGR/13	44	4	S	<b>6</b>
17931	<b>Principles of remote sensing and modeling in forestry</b>	I	AGR/05	40	8	S	<b>6</b>
17928	<b>Research support for sustainable forest management</b>	I	AGR/05	40	8	S	<b>6</b>
17698	<b>Advanced forest pathology</b>	II	AGR/12	40	8	S	<b>6</b>
17699	<b>Silviculture II and Wood products</b>					A	<b>13</b>
	- Silviculture of Mediterranean and temperate forests	II	AGR/05	44	12		<b>7</b>
	- Wood-based biocomposites	II	AGR/06	40	8		<b>6</b>
<b>SECONDO ANNO / SECOND YEAR</b>							
17700	<b>Forest management planning</b>	I	AGR/05	48	8	S	<b>7</b>
17930	<b>Forest economics and policy</b>	I	AGR/01	44	4	S	<b>6</b>
17929	<b>Applied hydrology</b>	II	AGR/08	40	8	S	<b>6</b>
17703	<b>Vertebrates of forest ecosystems</b>	II	BIO/05	40	8	S	<b>6</b>
14366	<b>Free selection of disciplines (AFS)</b>						<b>12</b>
15912	<b>Traineeship in research laboratories, professional enterprises, public administrations and other organisations</b>				100		<b>4</b>
17560	<b>Technical English language</b>						<b>4</b>
17559	<b>Thesis - written in English or Italian</b>						<b>20</b>

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

<b>COD.</b>	<b>ESAME / INSEGNAMENTO</b>	<b>Sem.</b>	<b>SSD</b>	<b>A.T. (ore)</b>	<b>A.P. (ore)</b>	<b>S/A</b>	<b>CFU</b>
<b>PRIMO ANNO / FIRST YEAR</b>							
17705	<b>Forest management planning</b>	I	AGR/05	40	8	S	<b>6</b>
17701	<b>Forest economics and policy</b>	I	AGR/01	44	4	S	<b>6</b>
17704	<b>Biological sciences for sustainable forest management</b>					A	<b>12</b>
	- Advanced forest pathology	II	AGR/12	40	8		<b>6</b>
	- Vertebrates of forest ecosystem	II	BIO/07	40	8		<b>6</b>
17852	<b>Silviculture II and Wood products</b>					A	<b>12</b>
	- Silviculture of Mediterranean and temperate forests	II	AGR/05	40	8		<b>6</b>
	- Wood-based biocomposites	II	AGR/06	40	8		<b>6</b>
17702	<b>Applied hydrology</b>	II	AGR/08	40	8	S	<b>6</b>
14366	<b>Free selection of disciplines (AFS)</b>						<b>12</b>

**SECONDO ANNO / SECOND YEAR**

16365	<b>Forest biotechnology</b>	I	AGR/05	40	8		<b>6</b>
16340	<b>Forest ecophysiology</b>	I	AGR/05	40	8	S	<b>6</b>
16341	<b>Principles of remote sensing and modeling in forestry</b>	I	AGR/05	40	8	S	<b>6</b>
16342	<b>Research support for sustainable forest management</b>	I	AGR/05	40	8	S	<b>6</b>
16343	<b>Forest tree cropping</b>	I	AGR/05	36	12	S	<b>6</b>
16344	<b>Monitoring soil quality</b>	I	AGR/13	44	4	S	<b>6</b>
15912	<b>Traineeship in research laboratories, professional enterprises, public administrations and other organisations</b>				100		<b>4</b>
16355	<b>Thesis - written in English</b>						<b>26</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)

<b>COD.</b>	<b>ESAME / INSEGNAMENTO</b>	<b>Sem.</b>	<b>SSD</b>	<b>A.T. (ore)</b>	<b>A.P. (ore)</b>	<b>S/A</b>	<b>CFU</b>
<b>PRIMO ANNO / FIRST YEAR</b>							
17117	<b>Economy</b>	I	SECS-P/06	40	8	S	<b>6</b>
17118	<b>Urban ecology</b>	I	BIO/07	56	8	S	<b>8</b>
17124	<b>Phytopathology and Plant Protection</b>	I	AGR/12	40	8	S	<b>6</b>
17127	<b>Introduction to geodesy, cartography and GIS</b>	II	ICAR/06	56	8	S	<b>8</b>
17128	<b>Landscape design, architecture and city-planning</b>	II	ICAR/14	56	8	S	<b>8</b>
16578	<b>Data analysis and statistics</b>	II	SECS-S/02	40	8	S	<b>6</b>
<b>SECONDO ANNO / SECOND YEAR</b>							
16341	<b>Principles of remote sensing and modeling in forestry</b>	I	AGR/05	40	8	S	<b>6</b>
17123	<b>Soil pollution and monitoring</b>	I	AGR/13	44	4	S	<b>6</b>
17122	<b>Phytotechnologies for remediation and improvement of urban environment</b>					A	<b>12</b>
	- Phytotechnologies to protect water and soil in urban areas	I	AGR/05	44	4		<b>6</b>
	- Trees and plants to improve air quality of urban areas	I	AGR/05	44	4		<b>6</b>
17125	<b>Urban forestry</b>	II	AGR/05	44	4	S	<b>6</b>
17126	<b>Urban hydrology</b>	II	AGR/08	44	4	S	<b>6</b>
14366	<b>Free selection of disciplines (AFS)</b>						<b>12</b>
15912	<b>Traineeship in research laboratories, professional enterprises, public administrations and other organisations</b>				100		<b>4</b>
16355	<b>Thesis work - written in english</b>						<b>26</b>

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

## CURRICULUM MOUNTAIN FORESTS AND LANDSCAPES | In lingua inglese

1<sup>st</sup> year Pesche (IS) Univ. Molise\*

2<sup>nd</sup> year Viterbo (UNITUS)

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

COD.	ESAME / INSEGNAMENTO	Sem.	SSD	A.T. (ore)	A.P. (ore)	S/A	CFU
<b>PRIMO ANNO / FIRST YEAR</b>							
17109	<b>Mountain governance and sustainable development</b>	I	AGR/01	40	8	S	<b>6</b>
17110	<b>Forest management, dynamics and disturbances</b>	I	AGR/05	40	8	S	<b>6</b>
17111	<b>Forest geography and inventory in mountain Environments</b>	I	AGR/05	40	8	S	<b>6</b>
17113	<b>Water resources and mountain watersheds</b>	I	AGR/08	40	8	S	<b>6</b>
17112	<b>Biotic hazards</b>	II	AGR/11	40	8	S	<b>6</b>
17114	<b>Biological sciences for lanscape and forest management</b>					A	<b>12</b>
	- Conservation of mountain biodiversity	II	BIO/05	40	8		<b>6</b>
	- Landscape ecology in mountain environments	II	BIO/07	40	8		<b>6</b>
17115	<b>Forest and environmental microbiology</b>	II	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	I	AGR/05	44	4		<b>6</b>
	- Forest biotechnology	I	AGR/05	44	4		<b>6</b>
17545	<b>Forest tree cropping</b>	I	AGR/05	36	12	S	<b>6</b>
17546	<b>Monitoring soil quality</b>	I	AGR/13	44	4	S	<b>6</b>
17544	<b>Research support for sustainable forest management</b>	I	AGR/05	40	8	S	<b>6</b>
14366	<b>Free selection of disciplines (AFS)</b>						<b>12</b>
15912	<b>Traineeship in research laboratories, professional enterprises, public administrations and other organisations</b>				100		<b>4</b>
16355	<b>Thesis work - written in english</b>						<b>26</b>

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



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

## CONSERVAZIONE E RESTAURO DEI BENI CULTURALI

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



### **Presidente del corso**

Prof. Ulderico Santamaria  
santamaria@unitus.it

### **Referente del corso**

Dott.ssa Paola Luisa Pogliani  
pogliani@unitus.it

### **Segreteria Studenti**

Via Santa Maria in Gradi, 4  
Tel. 0761 357798

### **Struttura didattica**

Polo dei Beni Culturali  
Complesso Riello,  
Largo dell'Università  
tel. 0761 357166  
beniculturali@unitus.it

### *Obiettivi formativi*

Il corso di laurea magistrale a ciclo unico in Conservazione e Restauro dei Beni Culturali LMR-02 abilita alla professione di Restauratore di beni culturali e si struttura in un percorso distribuito tra insegnamenti teorico metodologici ed attività tecnico - didattiche di diagnostica, conservazione e restauro, svolte in laboratorio e in cantiere ed esercitate su contesti e manufatti originali. Vi si accede mediante prove, mentre l'iter si conclude con un esame finale. Il percorso formativo mira a fornire basi storiche, scientifiche e tecniche, una corretta impostazione metodologica, un elevato livello di capacità di riconoscimento, critica e diagnostica, una solida preparazione pratica, nonché attitudini di intervento e di gestione. I diplomati dovranno muoversi in un orizzonte che richiede senso di responsabilità, nell'impegno ad acquisire una coscienza culturale, forme comunicative adeguate ed una tensione costante verso l'aggiornamento. Il percorso è quindi strutturato nell'obiettivo di costruire l'inclinazione alla ricerca e alla sperimentazione, assumendo una precisa prospettiva deontologica di rispetto e cura dell'ambiente e dei beni culturali, in vista della loro trasmissione al futuro.

Il corso LMR-02 si configura come un significativo arricchimento dell'offerta didattica e delle linee di indirizzo concernenti il settore dei beni culturali. L'opportunità formativa, impostata su basi storiche e scientifiche, si configura secondo un iter che prevede una didattica laboratoriale articolata in due percorsi dedicati ai "Materiali lapidei e derivati; superfici decorate dell'architettura (dipinti murali, mosaici e stucchi)" e ai "Manufatti dipinti su supporto ligneo e tessile" (Manufatti scolpiti in legno; Arredi e strutture lignee; Manufatti in materiali sintetici lavorati, assemblati e/o dipinti). Coniugando saperi diversi, il corso propone una dimensione di ampio respiro, avvalendosi di una tradizione consolidata di insegnamenti storici, teorici e metodologici ed aprendosi a nuove strategie formative per la tutela e la valorizzazione dell'ingente patrimonio storico artistico italiano.

### *Sbocchi professionali*

Il corso di laurea abilita alla professione di Restauratore di beni culturali.

Il laureato magistrale svolgerà la funzione di Restauratore di beni culturali con autonomia decisionale strettamente afferente alle proprie competenze tecniche, effettuando azioni dirette ed indirette mirate alla conoscenza e tendenti a limitare i processi di degrado dei beni culturali, assicurandone la trasmissione al futuro.

### *Sbocchi occupazionali*

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

## ORDINAMENTO DIDATTICO

Cod.	ESAME / INSEGNAMENTO	SSD	Sem.	A.T. (ore)	A.P. (ore)	CFU
<b>PRIMO ANNO</b>						
17758	<b>Elementi di chimica generale</b>	CHIM/03	II	64		<b>8</b>
17759	<b>Elementi di fisica generale</b>	FIS/07	I	64		<b>8</b>
17793	<b>Archeologia classica e medievale</b>		I	48	A	<b>8</b>
	- Archeologia classica	L-NT/07	I	36		<b>6</b>
	- Archeologia medievale	L-NT/08	I	12		<b>2</b>
17764	<b>Biodeterioramento dei beni culturali e monitoraggio dei beni culturali</b>					<b>8</b>
	- Modulo I	AGR/12	II	48		<b>6</b>
	- Modulo II	AGR/06	II	16		<b>2</b>
16731	<b>Storia dell'arte medievale</b>	L-ART/01	I	48		<b>8</b>
17762	<b>Metodologia per la ricerca storico-artistica e per il restauro</b>	L-ART/01	II	48		<b>8</b>

<b>Cod.</b>	<b>ESAME / INSEGNAMENTO</b>	<b>SSD</b>	<b>Sem.</b>	<b>A.T. (ore)</b>	<b>A.P. (ore)</b>	<b>CFU</b>
17387	<b>Scienze e tecnologia del legno</b>	AGR/06	II	64		<b>8</b>
17792	<b>Scienza e tecnologia dei materiali</b>	ING-IND/22	I	64		<b>8</b>
16760	<b>Lingua inglese</b>	L-LIN/12	I	24		<b>4</b>
16761	<b>Attività di laboratorio PFP1</b> Materiali lapidei		I / II		450	<b>18</b>
16767	<b>Attività di laboratorio PFP2</b> Manufatti dipinti su supporto ligneo - Manufatti scolpiti in legno		I / II		450	<b>18</b>

## SECONDO ANNO

17934	<b>Chimica organica</b>	CHIM/06	I	64		<b>8</b>
17760	<b>Chimica dei materiali organici e del restauro</b>	CHIM/12	I	64		<b>8</b>
16736	<b>Archeologia medievale</b>	L-ANT/08	II	48		<b>8</b>
16771	<b>Storia dell'arte moderna</b>	L-ART/02	II	48		<b>8</b>
16733	<b>Storia del restauro</b>	L-ART/04	II	48		<b>8</b>
16743	<b>Procedimenti esecutivi e documentazione delle tecniche artistiche</b>	L-ART/04	II	48		<b>8</b>
17769	<b>Geologia</b>	GEO/07	I	32		<b>4</b>
16755	<b>Informatica applicata ai beni culturali</b>	INF/01	II	48		<b>8</b>
16763	<b>Attività di laboratorio PFP1</b> Dipinti murali		I / II		450	<b>18</b>
16768	<b>Attività di laboratorio PFP2</b> Manufatti dipinti su supporto ligneo. Manufatti scolpiti in legno. Arredi e sculture lignee II		I / II		450	<b>18</b>

## TERZO ANNO

17786	<b>Botanica applicata ai beni culturali</b>	BIO/03	I	64		<b>8</b>
17565	<b>Diagnostica e spettroscopia per i beni culturali</b>	CHIM/01	II	64		<b>8</b>
17388	<b>Zoologia applicata ai beni culturali</b>	BIO/05	I	32		<b>4</b>
17768	<b>Microbiologia</b>	BIO/19	I	64		<b>8</b>
16750	<b>Paletnologia</b>	L-ANT/01	I	48		<b>8</b>
16751	<b>Etruscologia</b>	L-ANT/06	I	48		<b>8</b>
16752	<b>Storia dell'arte contemporanea</b>	L-ART/03	I	48		<b>8</b>
17770	<b>Storia e tecnica della fotografia</b>	L-ART/03	II	48		<b>8</b>
16764	<b>Attività di laboratorio PFP1</b> Stucco		I / II		450	<b>18</b>
16769	<b>Attività di laboratorio PFP2</b> Manufatti su supporto tessile		I / II		450	<b>18</b>

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

### QUARTO ANNO

17763	<b>Metodologia della ricerca e dello scavo</b>	L-ANT/10	I	48		<b>8</b>
16740	<b>Strumenti e metodi per la manutenzione</b>	ICAR/19	II	64		<b>8</b>
16753	<b>Legislazione dei beni culturali</b>	IUS/10	I	48		<b>8</b>
17782	<b>Il suolo come patrimonio culturale</b>	AGR/13	II	64		<b>8</b>
17783	<b>Archivistica generale</b>	M-STO/08	I	48		<b>8</b>
17816	<b>Storia della critica d'arte</b>	L-ART/04	II	48		<b>8</b>
16757	<b>Letteratura italiana</b>	L-FIL-LET/10	I	48		<b>8</b>
16765	<b>Attività di laboratorio PFP1</b> Mosaico		I / II		450	<b>18</b>
16770	<b>Attività di laboratorio PFP2</b> Manufatti in materiali sintetici lavorati, assemblate o dipinti		I / II		450	<b>18</b>

### QUINTO ANNO

16741	<b>Museologia</b>	L-ART/04	I	48		<b>8</b>
17767	<b>Laboratorio di chimica analitica</b>	CHIM/01	II	64		<b>8</b>
17755	<b>Storia dell'arte dei paesi europei II</b>	L-ART/03	I	48		<b>8</b>
17773	<b>Economia aziendale</b>	SECS-P/07	I	24		<b>4</b>
17781	<b>Teoria e tecnica dei media</b>	SPS/08	I	24		<b>4</b>
16735	<b>Archeologia e storia dell'arte romana</b>	L-ANT/07	I	48		<b>8</b>
16766	<b>Attività di laboratorio PFP1</b> TESI		I / II		450	<b>18</b>
16766	<b>Attività di laboratorio PFP2</b> TESI		I / II		450	<b>18</b>

ATTIVITÀ DIDATTICA	ore di attività didattica assistita per credito	ore di studio individuali corrispondenti per credito	ore complessive per credito
<b>Lezione teorica insegnamenti scientifici</b>	8	17	25
<b>Lezione teorica insegnamenti umanisti</b>	6	19	25
<b>Attività di laboratorio di restauro</b>			25
<b>Prova finale</b>			10

## POST LAUREAM

# DOTTORATO DI RICERCA E MASTER

## 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@animol.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)

Nell'AA 2016/17 è stata proposto il rinnovo di questo corso Dottorato di Ricerca (ciclo XXXII) in collaborazione con l'Università del Molise.

## Master di I livello in Management, Valorizzazione e Promozione Enogastronomica

### Master Interdipartimentale

DIBAF - DEIM - DAFNE  
DISUCOM - DEB

### Sede Amministrativa

DIBAF

### Direttore

Diana De Santis

### Contatti

desdiana@unitus.it  
Tel. 0761 357371

L'obiettivo del Master è:

- formare delle figure professionali altamente specializzate, raramente reperibili tra le figure attualmente proposte sul mercato, con competenze multidisciplinari, in grado di conoscere, capire, valutare ed interpretare nel modo più corretto e consapevole la qualità delle produzioni e delle attività enogastronomiche e promuovere una efficace strategia di valorizzazione e promozione;
- fornire gli strumenti per acquisire tecniche comunicative e produrre una "coscienza" della qualità degli alimenti, essenziale per affrontare con successo occasioni di valutazione, valorizzazione o gestione.

Il Master si rivolge pertanto, non in modo esclusivo, a chi è interessato a lavorare, o già opera, nelle filiere agroalimentari, della ristorazione e della ricezione, ma anche a chi vuole svolgere un'attività libero professionale a supporto dei predetti ambiti o a chi vuole intraprendere un'attività professionale nel campo della comunicazione e del giornalismo specializzato in turismo o enogastronomia.

Il Master è articolato, in tre macro aree, strutturate in più moduli, per un totale di 60 CFU:

#### ■ Macro area 1

##### **Area della comunicazione e pubblicità:**

per un totale di 7 CFU

#### ■ Macro area 2

##### **Area economia, management e qualità:**

per un totale di 7 CFU

#### ■ Macro area 3

##### **Area agroalimentare:**

per un totale di 10 CFU

#### ■ Esercitazioni pratiche e working group:

per un totale di 10 CFU

#### ■ Visite in aziende, progettazione e analisi di case studies, comunicazione e marketing:

per un totale di 16 CFU

Il master propone la possibilità di offrire unità didattiche singole, utili per la riqualificazione del tessuto

imprenditoriale, al fine di offrire, a chi interessato per motivi professionali o per interessi culturali e non possiede i requisiti d'accesso (laurea triennale o titolo equipollente) o non intende frequentare l'intero percorso formativo, l'opportunità di approfondire aspetti tecnici o di marketing o di controllo della propria attività produttiva.

Sarà possibile iscriversi a corsi modulari singoli o multipli, senza dover affrontare o completare l'intero percorso del Master.

L'accesso al master, per il conseguimento del titolo finale, è consentito a tutti coloro in possesso di un diploma di laurea triennale in qualsiasi disciplina sia di indirizzo umanistico che scientifico.

La frequenza delle lezioni ed il superamento delle prove in itinere e della prova finale consentono l'acquisizione del titolo di formazione superiore di Master in Management, valorizzazione e promozione enogastronomica.



# 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 del 1° anno delle lauree triennali e magistrali con l'istituzione di premi annuali a favore degli studenti più meritevoli. I premi verranno banditi con scadenza 28 febbraio 2017 e tutti i dettagli saranno forniti nei bandi stessi.

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

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

## Come raggiungerci

### *In Auto*

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



- Da Perugia: Superstrada E45 fino a Orte poi superstrada Umbro-Laziale (SS675) direzione Viterbo ed uscire Viterbo Nord.
- Da Terni: superstrada Umbro-Laziale (SS675) direzione Viterbo ed uscire Viterbo Nord.

#### *In treno*

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

Le linee che arrivano a Viterbo sono:

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

La stazione ferroviaria di Orte è collegata con Viterbo attraverso il servizio di bus Cotral o il servizio navetta Alitransport. [www.trenitalia.com](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>	26 Settembre 2016
<b>Sospensione lezioni per valutazioni in itinere, laboratori, seminari, attività integrative</b>	14-18 novembre 2016
<b>Fine lezioni</b>	23 dicembre 2016
<b>Inizio vacanze di Natale</b>	24 dicembre 2016
<b>Fine vacanze di Natale</b>	8 gennaio 2017

## II semestre

<b>Inizio lezioni</b>	27 febbraio 2017
<b>Sospensione lezioni per valutazioni in itinere/laboratori/seminari/attività integrative</b>	24-28 aprile 2017
<b>Fine lezioni</b>	1 giugno 2017
<b>Inizio vacanze di Pasqua</b>	13 aprile 2017
<b>Fine vacanze di Pasqua</b>	18 aprile 2017

## 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>	9 gennaio 2017 - 24 febbraio 2017
<b>Sessione estiva (tre appelli)</b>	5 giugno 2017 - 28 luglio 2017
<b>Sessione autunnale (due appelli)</b>	21 agosto 2017 - 29 settembre 2017

## Sessioni di laurea

18-19 maggio 2017 | 20-21 luglio 2017 | 28-29 settembre 2017 | 26-27 ottobre 2017  
14-15 dicembre 2017 | 15-16 febbraio 2018 | 19-20 aprile 2018

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

# SEGRETERIE E SERVIZI PER GLI STUDENTI

## Segreteria didattica

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

### Responsabile

Anna Carlino  
Tel. 0761 357583 - carlino@unitus.it

### Referenti

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

## Segreteria didattica Restauro

Presso il Polo di Beni Culturali  
Largo dell'Università

### Referenti

Filippetti Anna Maria Stefania  
Tel. 0761 357169 - filippetti@unitus.it  
Cocozza Maria  
Tel. 0761 357166 - cocozza@unitus.it  
Taurchini Doriana  
Tel. 0761 357166 - dtaurchini@unitus.it

## Segreteria studenti

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

### Orario di apertura al pubblico

9.00 - 12.30 (dal lunedì al venerdì)  
14.30 - 16.30 (martedì)

## Orientamento e tutorato

### Referente

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

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

## Job Placement

### 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

## **Prof. I fascia**

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

## **Prof. II Fascia**

Rita BIASI, Rinaldo BOTONDI, Anna CARBONE, Francesco CARBONE, Maria Ida CATALANO, Davide CERVIA, Gabriele CHILOSI, Mario CIAFFI, Alessandro D'ANNIBALE, Stefano DE ANGELI, Diana DE SANTIS, Romolo FOCHETTI, Antoine HARFOUCHE, Sara MARINARI, Riccardo MASSANTINI, Dario PAPALE, Fernando PORCELLI, Luigi PORTOGHESI, Manuela ROMAGNOLI, Maurizio RUZZI, Maurizio SABATTI, Antonio TIEZZI, Andrea VANNINI, Anna Maria VETTRAINO, Marzio ZAPPAROLI

## **Ricercatori**

Mariagrazia AGRIMI, Anna BARBATI, Stefano BOROCCHI, Francesco BUONOCORE, Patrizio CECCHI, Silvia CROGNALE, Fabrizio DE CESARE, Anna Grazia FICCA, Marcello FIDALEO, Elena KUZMINSKY, Maria Cristina MOSCATELLI, Simona PICCHIETTI, Paola Luisa POGLIANI, Silvia Rita STAZI, Vittorio VINCIGUERRA

## **Ricercatori a tempo determinato**

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

## **Rappresentanti personale non docente**

Graziano BUZZI, Anna Maria GALLO, Alessandra MANCINI, Patrizia SILERI

# PERSONALE DEL DIPARTIMENTO

## Personale docente

<b>Agrimi Mariagrazia</b>	Ricercatore	agrimi@unitus.it	0761 357407
<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>	Associato	rbotondi@unitus.it	0761 357500
<b>Buonocore Francesco</b>	Ricercatore	fbuono@unitus.it	0761 357644
<b>Cangarella Francesco</b>	Ordinario	cangarella@unitus.it	0761 357282
<b>Carbone Anna</b>	Associato	acarbone@unitus.it	0761 357265
<b>Carbone Francesco</b>	Associato	fcarbone@unitus.it	0761 357748
<b>Catalano Maria Ida</b>	Associato	m.ida@tiscali.it	0761 357002
<b>Cecchi Patrizio</b>	Ricercatore	cecchi@unitus.it	0761 357014
<b>Cervia Davide</b>	Associato	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>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 Angeli Stefano</b>	Associato	deangeli@unitus.it	0761 357120
<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>	Ordinario	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>	Ordinario	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>	Associato	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>Pogliani Paola Luisa</b>	Ricercatore	pogliani@unitus.it	0761 357145
<b>Porcelli Fernando</b>	Associato	porcelli@unitus.it	0761 357041
<b>Portoghesi Luigi</b>	Associato	lporto@unitus.it	0761 357406
<b>Romagnoli Manuela</b>	Associato	mrroma@unitus.it	0761 357399
<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	antoniot@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>Bellincontro Andrea</b>	ricercatore a t.d.	bellin@unitus.it	0761 357313
<b>Blasi Emanuele</b>	ricercatore a t.d.	e.blasi@unitus.it	0761 357308
<b>Chiti Tommaso</b>	ricercatore a t.d.	tommaso.chiti@unitus.it	0761 357251
<b>Liburdi Katia</b>	ricercatore a t.d.	k.liburdi@unitus.it	0761 357418
<b>Salvati Riccardo</b>	ricercatore a t.d.	riccardo.salvati@unitus.it	0761 357308
<b>Secondi Luca</b>	ricercatore a t.d.	secondi@unitus.it	0761 357417
<b>Tauro Flavia</b>	ricercatore a t.d.	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>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>Haile Genet</b>	Tecnico B	haile@unitus.it	0761 357091
<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>Marabottini Rosita</b>	Tecnico C	marabottini@unitus.it	0761 357264
<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>Paolacci Anna Rita</b>	Tecnico C	arpaolacci@unitus.it	0761 357237
<b>Rossi Anna Rossi</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.



 **Note**

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.



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

