



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
Tuscia

DIBAF

Dipartimento per la Innovazione nei sistemi
Biologici, Agroalimentari e Forestali

Guida dello Studente

Anno Accademico 2012-2013

STUDIARE AL DIBAF DELL'UNIVERSITA' DELLA TUSCIA

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. Innanzitutto, studiare a Viterbo significa ritrovarsi in una città accogliente e in un territorio a misura d'uomo, ricco di testimonianze storiche e di eventi culturali, oltre che di straordinarie bellezze naturali.

In secondo luogo, l'Ateneo della Tuscia è classificato tra quelli eccellenti in Italia e offre strutture didattiche e occasioni ricreative, sportive e di socializzazione adeguate per ogni esigenza. In terzo luogo, 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 la innovazione scientifica e tecnologica dei processi di valorizzazione, salvaguardia e gestione dei sistemi biologici, delle risorse forestali, della trasformazione e sicurezza agroalimentare, della salute umana e della chimica per l'ambiente e del territorio in generale. Discipline diverse e approcci complementari vengono coniugati e integrati in un insieme di percorsi didattici coerenti e completi per rispondere alle sfide globali della sostenibilità ambientale e della green economy.

Afferiscono a DIBAF docenti di competenza riconosciuta a livello internazionale e che pubblicano sulle migliori riviste scientifiche. Numerose sono le collaborazioni con le realtà produttive, aziende, imprese, società, enti pubblici, a livello locale, nazionale e internazionale (imprese biotecnologiche, imprese di produzione, trasformazione e commercializzazione di prodotti agroalimentari, società di ingegneria, società di consulenza ambientale, aziende agricole, imprese di produzione e commercializzazione di prodotti forestali, Commissione Europea, CNR, ENEA, Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, Parchi Nazionali e Regionali, Ministero per le Politiche Agricole, Agroalimentari e Forestali, Corpo Forestale dello Stato, Istituto Superiore di Sanità, ecc.).

La recente riforma universitaria ha previsto il passaggio delle competenze didattiche dalle Facoltà, che sono state disattivate, ai Dipartimenti. DIBAF offre in modo integrato percorsi didattici, sia di base che magistrali, delle ex Facoltà di Agraria e Scienze MM.FF.NN., con particolare riferimento a quelli che conducono alle competenze professionali dei Biotecnologi/Biologi, dei Dottori Agronomi e Forestali, dei Tecnologi alimentari e degli Enologi.

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. Da sottolineare che a DIBAF fanno riferimento ben tre spin-off universitari (Biofor Italy, Terrasystem, Mdd), costituiti in gran parte da laureati che, con le competenze acquisite nei corsi di laurea e laurea magistrale incardinati al DIBAF, hanno potuto costruire durevoli occasioni di lavoro. DIBAF, che in particolare si caratterizza come unico Dipartimento universitario del Lazio per le scienze e tecnologie alimentari e per le scienze forestali e ambientali, propone la seguente offerta formativa: tre corsi di Laurea (Biotecnologie – Scienze Forestali e Ambientali - Tecnologie Alimentari

ed Enologiche); due corsi di Laurea magistrale (Scienze Forestali e Ambientali - Sicurezza e Qualità Agroalimentare); tre Dottorati di ricerca con sede a Viterbo (Biotecnologia degli Alimenti - Ecologia Forestale - Scienze Ambientali) e vari altri dottorati consorziati con sedi amministrative in altri Atenei.

DIBAF è dotato di numerosi laboratori di ricerca con attrezzature all'avanguardia, presso i quali si svolgono le esercitazioni specialistiche, le tesi di laurea e laurea magistrale e quelle di dottorato di ricerca, e che vanno dalla Genomica alla Proteomica, dall'Ecofisiologia, alla Ecologia, alla Idrologia, alla Zoologia, alle Biotecnologie animali, vegetali e microbiche, alla Biochimica, alla Chimica e alla Chimica delle fermentazioni, all'Analisi degli alimenti, alla Reologia, alla Neurobiologia, alla Biologia molecolare, al Telerilevamento aereo e satellitare, alla Selvicoltura e pianificazione forestale, all'Enologia, alle Tecnologie alimentari, alla Patologia e fisiopatologia vegetale, alla Microscopia, alla Micrometeorologia e climatologia, alla Microbiologia, alle Analisi biochimiche e sensoristiche del suolo, al Laboratorio DNA antico. Molti docenti svolgono inoltre attività di ricerca e di didattica in pieno campo, con escursioni, campagne di rilevamento, inventari, realizzazioni gestionali, dove gli studenti sono coinvolti in prima persona.

A supporto delle attività didattiche e scientifiche, DIBAF si avvale anche di qualificate strutture dell'Ateneo, quali l'Azienda Agraria Didattico-Sperimentale, il Centro Studi Alpino di Pieve Tesino (Trento), l'Orto Botanico, il Centro di Microscopia Elettronica, i laboratori didattici, la Biblioteca.

Infine, DIBAF ha in atto numerosi accordi con prestigiose Università europee ed extraeuropee per programmi di mobilità studentesca (programmi Erasmus) al fine di garantire adeguate possibilità di scambi culturali internazionali. Si sottolinea, tra l'altro, l'offerta di un curriculum in lingua inglese (MEDFOR - Mediterranean Forestry and Natural Resources Management) nell'ambito del corso di Laurea Magistrale in Scienze Forestali e Ambientali.

C'è un immenso bisogno di costruire una nuova economia per la natura, l'agricoltura e l'industria, attraverso soluzioni innovative di sostenibilità ambientale. DIBAF ti offre le risorse per farlo. Nei corsi di studio offerti da DIBAF sei seguito singolarmente, trovi docenti disponibili e la possibilità di significative esperienze di laboratorio e di campo in un ambiente dinamico e innovativo, ricco di stimoli. Cogli questa opportunità unica.

Ti auguriamo buon lavoro, auspicando pieno successo al tuo percorso di studio!

I docenti del DIBAF

INDICE

OFFERTA FORMATIVA a.a. 2012/2013	Pag. 7
CORSI DI LAUREA	
• Biotecnologie (Classe L-2)	Pag. 9
• Scienze Forestali e Ambientali (Classe L-25)	Pag. 17
• Tecnologie Alimentari ed Enologiche (Classe L-26)	Pag. 23
CORSI DI LAUREA MAGISTRALE	
• Sicurezza e Qualità Agroalimentare (LM-70)	Pag. 35
• Scienze Forestali e Ambientali (Classe LM-73)	Pag. 43
DOTTORATI DI RICERCA	
• Biotecnologia degli alimenti	Pag. 51
• Ecologia forestale	Pag. 53
• Scienze ambientali	Pag. 55
INFORMAZIONI GENERALI	Pag. 57
Calendario accademico	Pag. 59
Norme di accesso ai corsi di Laurea e Laurea Magistrale	Pag. 61
Attività formative a scelta (AFS)	Pag. 65
Tirocinio e Stage	Pag. 66
Regolamenti per la prova finale	Pag. 66
Servizi per gli studenti	Pag. 69
Servizi forniti dall'Ateneo	Pag. 73
Scadenze per gli studenti	Pag. 75
STRUTTURA DEL DIPARTIMENTO	Pag. 77
INDIRIZZI UTILI	Pag. 81

DIBAF infopoint

Tel. +39.0761/357412

Tel. +39.0761/357583

Mail: s.didat.dibaf@unitus.it

Web: www.dibaf.unitus.it



OFFERTA FORMATIVA a.a. 2012-13

Nel Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali sono attivi **tre Corsi di Laurea**:

- Biotecnologie (Classe L-2)
- Scienze Forestali e Ambientali (Classe L-25)
- Tecnologie Alimentari ed Enologiche (Classe L-26) con due curricula:
 - Industrie alimentari
 - Viticoltura ed Enologia

e **due Corsi di Laurea Magistrale**:

- Sicurezza e Qualità Agroalimentare (LM-70)
- Scienze Forestali e Ambientali (Classe LM-73)

Sono inoltre attivi **tre Dottorati di Ricerca**:

- Biotecnologia degli alimenti
- Ecologia Forestale
- Scienze Ambientali

DIBAF

Dipartimento per la Innovazione nei sistemi
Biologici, Agroalimentari e Forestali





Corso di Laurea in **BIOTECNOLOGIE**

Classe L-2

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 OCCUPAZIONALI E PROFESSIONALI

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

Inoltre, il laureato in Biotecnologie, in base al DPR 328/01, può conseguire l'abilitazione ed iscriversi all'Albo professionale da Biologo (Junior), sez. B. Il corso consente di conseguire anche l'abilitazione alle seguenti altre professioni regolamentate: agrotecnico laureato; biotecnologo agrario e perito agrario laureato.

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

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

Coordinatore del Corso di Laurea in Biotecnologie

Prof. Maurizio Petruccioli
Tel. 0761/357332

E-mail: petrucci@unitus.it

Docenti di riferimento

Dott.ssa A.G. Ficca
Prof. M Petruccioli
Prof. F. Porcelli
Prof. G. Scapigliati
Prof. A Tiezzi

(ficca@unitus.it)
(petrucci@unitus.it)
(porcelli@unitus.it)
(scapigg@unitus.it)
(antoniot@unitus.it)

Tutor

Prof. M Petruccioli
Prof. F. Porcelli
Prof. G. Scapigliati
Prof. G. Casini
Prof.ssa A.M. Garzillo
Prof. G. Prantera

(petrucci@unitus.it)
(porcelli@unitus.it)
(scapigg@unitus.it)
(gcasini@unitus.it)
(amg@unitus.it)
(prantera@unitus.it)

Referente ERASMUS

Prof. M Petruccioli

(petrucci@unitus.it)

ORDINAMENTO DIDATTICO

PRIMO ANNO								
N°	Esame/Insegnamento	SSD	TAF	CFU	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratica (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
1	Matematica e principi di statistica	MAT/05	A1	7	48	8	56	S
2	Fisica	FIS/07	A1	6	40	8	48	S
3	Chimica generale e inorganica	CHIM/03	A2	8	56	8	64	S
4	Biologia animale	BIO/05	B3	9	64	8	72	S
5	Biologia vegetale e principi di biotecnologie vegetali	BIO/01	A3	9	64	8	72	S
6	Diritto europeo delle biotecnologie	IUS/14	B5	6	48	-	48	S
	Lingua inglese (<i>idoneità B1</i>)	-	E	6	32	16	48	S
	Tirocinio	-	F	8				

ANNI SUCCESSIVI								
N°	Esame/Insegnamento	SSD	TAF	CFU	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratica (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
7	Chimica organica	CHIM/06	A2	7	48	8	56	S
8	Fisiologia	BIO/09	B1	9	72	-	72	S
9	Chimica biologica	BIO/10	B1	9	64	8	72	S
10	Biologia molecolare	BIO/11	B1	7	48	8	56	S
11	Genetica	BIO/18	C	9	64	8	72	S
12	Microbiologia e principi di microbiologia industriale	BIO/19	A3	9	64	8	72	S
13	Biochimica industriale	BIO/10	C	6	40	8	48	S
14	Chimica e biotecnologie delle fermentazioni			9			72	A
	<i>Chimica e biotecnologie delle fermentazioni</i>	CHIM/11	C	6	40	8	48	
	<i>Complementi di biotecnologie delle fermentazioni</i>	BIO/19	C	3	16	8	24	
15	Biotecnologie animali			9			72	A
	<i>Biotecnologie animali - 1</i>	BIO/05	C	6	48	-	48	
	<i>Biotecnologie animali - 2</i>	BIO/05	C	3	16	8	24	
16	Patologia vegetale e principi di biotecnologie fitopatologiche	AGR/12	B2	6	40	8	48	S
17	Operazioni unitarie nelle biotecnologie	AGR/15	B2	6	40	8	48	S
18	Strumenti bioinformatici per la genomica	AGR/17	B2	6	40	8	48	S
19	Chimica fisica biologica	CHIM/02	B4	7	48	8	56	S
20	Esami a scelta (AFS)		D	12				A
	Elaborato finale		G	10				

Legenda:

Attività formative	A = di Base
	A1 = Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche
	A2 = Discipline chimiche
	A3 = Discipline biologiche
	B = Caratterizzanti
	B1 = Discipline biotecnologiche comuni
	B2 = Discipline biotecnologiche con finalità agrari
	B3 = Discipline biotecnologiche con finalità biologiche e industriali
	B4 = Discipline biotecnologiche con finalità chimiche e farmaceutiche
	B5 = Discipline per la regolamentazione economica e bioetica
	C = Affini o integrative
	D = A scelta dello studente
	E = Per la conoscenza di almeno una lingua straniera
	F = Tirocini formativi e di orientamento
G = Per la prova finale	
N°: Numero degli esami	
SSD: Settore Scientifico Disciplinare	
TAF: Tipologia Attività Formativa	
CFU: Crediti Formativi Universitari	
Tipo d'esame: S = singolo; A = accorpato	

Tipo di attività didattica	ore di attività didattica assistita per credito	ore di studio individuali corrispondenti per credito	ore complessive di lavoro e apprendimento per credito
Lezione teorica	8	17	25
Attività pratica	8	17	25
Stage, Tirocinio	23	2	25
Prova finale	20	5	25

MANIFESTO

I Anno: per gli iscritti a.a. 2012/13 (DM 17)					
Esame	Insegnamento	Sem	CFU	SSD	Docenti
Matematica e principi di statistica	Matematica e principi di statistica	I	6+1*	MAT/05	Scarelli
Chimica generale e inorganica	Chimica generale e inorganica	I	7+1*	CHIM/03	Porcelli
Biologia animale	Biologia animale	I	8+1*	BIO/05	Fochetti
Biologia vegetale e principi di biotecnologie vegetali	Biologia vegetale e principi di biotecnologie vegetali	II	8+1*	BIO/01	Tiezzi
Fisica	Fisica	II	5+1*	FIS/07	Bizzarri
Diritto europeo delle biotecnologie	Diritto europeo delle biotecnologie	II	6	IUS/14	Ragionieri
Lingua inglese		II	4+2*	-	Docente da definire
Tirocinio, Stage			8		

*laboratorio, esercitazioni

II Anno: per gli iscritti a.a. 2011/12 (DM 17)					
Esame	Insegnamento	Sem	CFU	SSD	Docenti
Chimica organica	Chimica Organica	I	6+1*	CHIM/06	Saladino (Mutuato da Sc. Bologiche)
Biologia molecolare	Biologia molecolare	I	6	BIO/11	Ficca
Microbiologia e principi di microbiologia industriale	Microbiologia e principi di microbiologia industriale	I	8+1*	BIO/19	Petruccioli
Chimica biologica I parte	Chimica biologica	I	4	BIO/10	Poerio
Chimica biologica II parte	Chimica biologica	II	5	BIO/10	Poerio
Genetica	Genetica	II	8+1*	BIO/18	Prantera
Fisiologia	Fisiologia	II	9	BIO/09	Casini
Strumenti bioinformatici per la genomica	Strumenti bioinformatici per la genomica	II	6	AGR/17	Valentini
Attività Formative a Scelta	AFS		6		

*laboratorio, esercitazioni

CURRICULUM INDUSTRIALE

III Anno: per gli iscritti a.a. 2010/11 (DM 270)					
Esame	Insegnamento	Sem	CFU	SSD	Docenti
Biologia molecolare e biotecnologie genetiche	Biologia molecolare	I	6	BIO/11	Ficca
	Biotecnologie genetiche		4+2*	AGR/07	Masci
Biotecnologie delle fermentazioni	Chimica e biotecnologie delle fermentazioni	I	5+1	CHIM/11	Ruzzi
	Complementi di biotecnologie delle fermentazioni		2+1		Crognale
Genetica microbica e ingegneria genetica	Genetica microbica e ingegneria genetica	I	6	BIO/18	Gualandi
Bioinformatica e elementi di biochimica applicata	Bioinformatica e elementi di biochimica applicata	II	6+2*	BIO/10	Caporale (6 CFU mutuati da Sc.Biologiche)
Biochimica industriale	Biochimica industriale	II	5+1*	BIO/10	Garzillo
Biotecnologie animali e vegetali	Biotecnologie animali	II	5+1*	BIO/05	Scapigliati
	Biotecnologie vegetali		6	BIO/03 e AGR/03	Tiezzi
Prova finale		II	9	-	

*laboratorio, esercitazioni

CURRICULUM AGRARIO

III Anno: per gli iscritti a.a. 2010/11 (DM 270)					
Esame	Insegnamento	Sem	CFU	SSD	Docenti
Biologia molecolare e biotecnologie genetiche	Biologia molecolare	I	6	BIO/11	Ficca
	Biotecnologie genetiche		4+2*	AGR/07	Masci
Biotecnologie delle fermentazioni	Chimica e biotecnologie delle fermentazioni	I	5+1	CHIM/11	Ruzzi
	Complementi di biotecnologie delle fermentazioni		2+1		Crognale
Fisiologia e principi di biotecnologie vegetali	Fisiologia e principi di biotecnologie vegetali	I	7	BIO/04	D'Ovidio
Bioinformatica e elementi di biochimica applicata	Bioinformatica e elementi di biochimica applicata	II	6+2*	BIO/10	Caporale (6 CFU mutuati da Sc.Biologiche)
Biotecnologie delle produzioni vegetali e biotecnologie dei metaboliti secondari	Biotecnologie delle produzioni vegetali	II	5+1*	AGR/07	Mazzucato
	Biotecnologie dei metaboliti secondari		3	AGR/03	Muleo
Patologie vegetali e principi di biotecnologie fisiopatologiche	Patologie vegetali e principi di biotecnologie fisiopatologiche	II	7	AGR/12	Vannini
Prova finale		II	9	-	

*laboratorio, esercitazioni

ATTIVITA' FORMATIVE A SCELTA (AFS)

Esame	Insegnamento	Sem	CFU	SSD	Docenti
Storia della scienza	Storia della scienza	I	4	BIO/01	Tiezzi
Biotecnologie Animali Marine: aspetti applicativi e progettualità	Biotecnologie Animali Marine: aspetti applicativi e progettualità	II	6	BIO/05	Buonocore
Bioetica nelle biotecnologie	Bioetica nelle biotecnologie	II	4	AGR/05	Harfouche
Operazioni unitarie nelle biotecnologie	Operazioni unitarie nelle biotecnologie	I	6	AGR/15	Fidaleo



Corso di Laurea in **SCIENZE FORESTALI E AMBIENTALI**

Classe L-25

OBIETTIVI FORMATIVI

Gli obiettivi formativi specifici del corso di laurea in Scienze Forestali e Ambientali (SFA) scaturiscono dall'esigenza di disporre di una figura di laureato con conoscenze ed esperienze per operare nel settore forestale, con particolare riferimento alle attività di analisi del territorio, di progettazione e di gestione delle risorse forestali e agrosilvopastorali, e riguardano l'acquisizione di conoscenze, capacità, abilità e comportamenti per l'inserimento nel mondo del lavoro nel settore forestale e ambientale o per il proseguimento nella formazione ai livelli superiori.

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

- analisi del territorio forestale e progettazione forestale, agrosilvopastorale e ambientale;
- gestione forestale e agrosilvopastorale;
- sistema della formazione;

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

SBOCCHI OCCUPAZIONALI E PROFESSIONALI

Il laureato in SFA può trovare sbocchi occupazionali in aziende pubbliche e private, enti parco, agenzie e amministrazioni pubbliche territoriali, imprese operanti nei settori forestale e ambientale e come libero professionista. I settori di applicazione sono relativi alla gestione

forestale e agrosilvopastorale, al monitoraggio e alla progettazione forestale, silvopastorale e ambientale, alla gestione dei processi di produzione e commercializzazione dei prodotti forestali e agrosilvopastorali, alla manutenzione e controllo del territorio agro-forestale e del verde urbano, alla formazione nel settore tecnico-professionale forestale e ambientale.

Per lo svolgimento della attività libero-professionale il laureato in SFA può accedere, previo superamento dell'esame di stato, all'Albo Professionale dei Dottori Agronomi e Forestali – sezione B – settore Agronomo e Forestale.

I laureati in SFA possono partecipare ai concorsi per il reclutamento di sottoufficiali e guardie del Corpo Forestale dello Stato.

Gli obiettivi formativi della laurea in SFA permettono l'acquisizione di conoscenze, competenze e abilità necessarie per il proseguimento degli studi universitari nelle lauree magistrali, in particolare quelle della classe LM 73 e di classi affini, o in master universitari di I livello.

I dati di occupazione del laureato in Scienze Forestali e Ambientali di Viterbo sono stati estratti dall'ultimo rapporto Alma Laurea relativo alle attività dei laureati italiani. Con riferimento a tali dati (situazione occupazionale dopo un anno dalla laurea), si osserva che l'82% dei laureati ha scelto di proseguire la formazione universitaria in un corso di laurea magistrale, il 27% lavora mentre il 18% lavora ed è contemporaneamente iscritto a una laurea magistrale, solo il 9% è in cerca di lavoro e non è iscritto ad un corso di laurea magistrale.

Coordinatore del Corso di Laurea in Scienze Forestali e Ambientali

Prof. Paolo De Angelis
Tel. 0761/357292

E-mail: pda@unitus.it

Docenti di riferimento

Prof. P. Corona
Prof. R. Valentini
Prof. S. Grimaldi

(piermaria.corona@unitus.it)
(rik@unitus.it)
(salvatore.grimaldi@unitus.it)

Tutor

Dr.ssa S. Marinari
Prof. L. Portoghesi
Prof. M. Zapparoli

(marinari@unitus.it)
(lporto@unitus.it)
(zapparol@unitus.it)

Referente ERASMUS

Dr.ssa S. Marinari

(marinari@unitus.it)

ORDINAMENTO DIDATTICO

PRIMO ANNO								
N°	Esame (eventuali insegnamenti accorpati)	SSD	TAF	CFU	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratiche (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
1	Botanica generale e sistematica	BIO/03	A3	6	44	8	52	S
2	Chimica generale e organica	CHIM/03	A2	8	60	8	68	S
3	Fondamenti di Chimica del suolo e Pedologia	AGR/14	B3	6	44	8	52	S
4	Genetica forestale e biostatistica	AGR/07	A3	9	72		72	S
5	Litologia e geologia	GEO/02	C	6	36	24	60	S
6	Matematica ed elementi di Fisica	MAT/01-09	A1	8	48	32	80	S
	Lingua Inglese (<i>idoneità B1</i>)		E	6	48		48	
	Abilità informatiche: ECDL (livello I)		F	2	8	16	24	

ANNI SUCCESSIVI								
7	Agrografia montana - prati e pascoli	AGR/02	C	6	40	16	56	S
8	Botanica e zoologia forestale e ambientale			12				A
	<i>Zoologia generale e sistematica</i>	BIO/05	A3	6	44	8	52	
	<i>Botanica ambientale forestale</i>	BIO/03	A3	6	40	16	56	
9	Biochimica forestale	AGR/13	B2	6	40	16	56	S
10	Costruzioni forestali, rilievo del territorio e operazioni catastali	AGR/10	C	9	56	32	88	S
11	Dendrometria e fondamenti di assestamento forestale	AGR/05	B3	6	32	32	64	S
12	Ecologia forestale e selvicoltura generale			14				A
	<i>Ecologia forestale</i>	AGR/05	B3	6	40	16	56	
	<i>Selvicoltura generale</i>	AGR/05	B3	8	56	16	72	
13	Zootecnia montana	AGR/17	B5	6	40	16	56	S
14	Economia, estimo e legislazione forestale e ambientale			12				A
	<i>Istituzioni di economia forestale e ambientale</i>	AGR/01	B1	6	40	16	56	
	<i>Economia, estimo e legislazione forestale</i>	AGR/01	B1	6	44	8	52	
15	Fondamenti di geomatica e inventari forestali	AGR/05	B3	6	32	32	64	S
16	Idrologia e sistemazioni idraulico-forestali	AGR/08	B6	6	36	24	60	S
17	Meccanizzazione forestale e sicurezza dei cantieri	AGR/09	C	6	36	24	60	S
18	Patologia ed entomologia forestale			12				A
	<i>Patologia forestale I</i>	AGR/12	B4	6	40	16	56	
	<i>Entomologia forestale I</i>	AGR/11	B4	6	40	16	56	
19	Tecnologia del legno e utilizzazioni forestali	AGR/06	C	8	48	32	80	S
	Esami a scelta (AFS)		D	12				
	Tirocinio formativo (DM 142/98): tirocinio presso aziende ed enti convenzionati		F	4		92	92	
	Prova finale - elaborato scritto		G	4	20		20	

Totale corso di Laurea

180

Legenda:

Attività formative	A = di Base
	A1 = Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche
	A2 = Discipline chimiche
	A3 = Discipline biologiche
	B = Caratterizzanti
	B1 = Discipline economiche, estimative e giuridiche
	B2 = Discipline della produzione vegetale
	B3 = Discipline forestali e ambientali
	B4 = Discipline della difesa
	B5 = Discipline delle scienze animali
	B6 = Discipline dell'ingegneria
	C = Affini e Integrative
	D = A scelta dello studente
	E = Per la conoscenza di almeno una lingua straniera
F = Altre abilità e Tirocini	
G = Per la prova finale	
SSD: Settore Scientifico Disciplinare	
TAF: Tipologia Attività Formativa	
CFU: Crediti Formativi Universitari	
Tipo d'esame: S = singolo; A = accorpato	

Tipo di attività didattica	ore di attività didattica assistita per credito	ore di studio individuali per credito	ore complessive per credito
Lezione teorica	8	17	25
Attività pratica	16	9	25
Tirocinio formativo e di orientamento	23	2	25
Prova finale	5	20	25

MANIFESTO

Definitivo: aggiornato con allegato 3 delibera S.A. 06.2012

I anno - Classe L-25 - per gli immatricolati a.a. 2012/13						
esami	CFU	insegnamenti	semestre	CFU	SSD	docenti
Botanica generale e sistematica	6	Botanica generale e sistematica	I	6	BIO/03	*
Chimica generale e organica	8	Chimica generale e organica	I	8	CHIM/03	*
Abilità informatiche: ECDL (livello I)	2	Laboratorio informatica	I	2		Pagnotta
Matematica ed elementi di Fisica	8	Matematica ed elementi di Fisica	I	8	MAT/05	*
Fondamenti di Chimica del suolo e Pedologia	6	Fondamenti di Chimica del suolo e Pedologia	II	6	AGR/14	Marinari
Genetica forestale e biostatistica	9	Genetica forestale e biostatistica	II	9	AGR/07	Tanzarella
Litologia e geologia	6	Litologia e geologia	II	6	GEO/02	*
Lingua Inglese (scrittura e comunicazione orale) I	6	Lingua Inglese (scrittura e comunicazione orale) I	II	6		*

II anno - Classe L-25 - per gli iscritti a.a. 2011/12						
esami	CFU	insegnamenti	semestre	CFU	SSD	docenti
Biochimica forestale	6	Biochimica forestale	I	6	AGR/13	D'Annibale
Botanica e zoologia forestale e ambientale	12	Zoologia generale e sistematica	I	6	BIO/05	Zapparoli
		Botanica ambientale forestale	I	6	BIO/03	Scoppola
Tecnologia del legno e utilizzazioni forestali	8	Tecnologia del legno e utilizzazioni forestali	I	8	AGR/06	Romagnoli
Zootecnia montana	6	Zootecnia montana	I	6	AGR/19	Valentini A.
Agronomia montana - prati e pascoli	6	Agronomia montana - prati e pascoli	II	6	AGR/02	Campiglia
Costruzioni forestali, rilievo del territorio e operazioni catastali	9	Costruzioni forestali, rilievo del territorio e operazioni catastali	II	9	AGR/10	Marucci
Dendrometria e fondamenti di assestamento forestale	6	Dendrometria e fondamenti di assestamento forestale	II	6	AGR/05	Corona
Ecologia forestale e selvicoltura generale	14	Ecologia forestale	II	6	AGR/05	Valentini R.
		Selvicoltura generale	II	8	AGR/05	Portoghesi
Lingua Inglese (scrittura e comunicazione orale) I	6	Lingua Inglese (scrittura e comunicazione orale) I	II	6		*
Esercitazioni a Pieve Tesino (TN)		Esercitazioni a Pieve Tesino (TN)	II			Corona, Portoghesi, Scoppola, Valentini R., Campiglia

III anno - Classe L-25 - per gli iscritti a.a. 2010/11						
esami	CFU	insegnamenti	semestre	CFU	SSD	docenti
Economia ed estimo forestale e ambientale	12	Economia forestale e ambientale	I	6	AGR/01	Senni
		Estimo delle risorse forestali con elementi di legislazione	I	6	AGR/01	Carbone F.
Idrologia e sistemazioni idraulico-forestali	6	Idrologia e sistemazioni idraulico-forestali	I	6	AGR/08	Grimaldi
Patologia ed entomologia forestale	12	Entomologia forestale I	II	6	AGR/11	Paparatti
		Patologia forestale I e micologia	II	6	AGR/12	Anselmi
Selvicoltura speciale	6	Selvicoltura speciale	II	6	AGR/05	Sabatti
Esercitazioni a Pieve Tesino (TN)		Esercitazioni a Pieve Tesino (TN)	II			Anselmi, Grimaldi, Paparatti, Carbone



Corso di Laurea in **TECNOLOGIE ALIMENTARI ED ENOLOGICHE**

Classe L-26

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, compresa la capacità di agire per 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 delle principali operazioni dell'industria alimentare e della loro influenza sulla qualità dei prodotti (il binomio "processo produttivo - qualità del prodotto");

- conoscenza delle tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione della tipicità, qualità e sicurezza degli alimenti, delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti enologici;
- conoscenza dei principi dell'alimentazione umana e delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti;
- conoscenza delle tecniche e delle strategie per la difesa delle piante e delle derrate alimentari da parassiti e patogeni;
- familiarità con le principali teorie economiche dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi;
- conoscenza di base in materia di diritto alimentare e legislazione vitivinicola;
- comprensione delle caratteristiche fondamentali dell'industria alimentare e della distribuzione e delle problematiche dei mercati agroalimentari anche a livello internazionale.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI E 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.

Tra le competenze del laureato, rientrano attività professionali quali:

- il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari ed enologici;
- la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime;
- la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti alimentari ed enologici, dal campo alla tavola;
- la gestione della qualità globale di filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità dei prodotti;
- la didattica, la formazione professionale, il marketing e l'editoria pertinenti alle scienze e tecnologie alimentari;
- la gestione d'impresе di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati;
- il confezionamento e la logistica distributiva.

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

Coordinatore del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari e Enologiche

Prof. Maurizio Ruzzi
Tel. 0761/357317

E-mail: ruzzi@unitus.it

Docenti di riferimento

Prof. Francesco Canganella
Prof.ssa Diana De Santis
Prof. Riccardo Massantini

(canganella@unitus.it)
(desdiana@unitus.it)
(massantini@unitus.it)

Tutor

Dott. Rinaldo Botondi
Prof. Francesco Canganella
Prof. Gabriele Chilosi
Dott.ssa Marina Contini
Prof. Marco Esti
Dott. Marcello Fidaleo
Prof. Riccardo Massantini
Prof. Mauro Moresi
Prof. Maurizio Ruzzi
Prof. Fabio Mencarelli

(rbotondi@unitus.it)
(canganella@unitus.it)
(chilosi@unitus.it)
(mcontini@unitus.it)
(esti@unitus.it)
(fidaleom@unitus.it)
(massantini@unitus.it)
(mmoresi@unitus.it)
(ruzzi@unitus.it)
(mencarel@unitus.it)

Referente ERASMUS

Prof. Marco Esti

(esti@unitus.it)



ORDINAMENTO DIDATTICO

Curriculum Industrie Alimentari

PRIMO ANNO								
N°	Esame/Insegnamento	SSD	TAF	CFU	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratica (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
1	Matematica	MAT/05	A1	6	40	16	56	S
2	Fisica	FIS7/07	A1	6	40	16	56	S
3	Chimica generale	CHIM/03	A2	8	56	16	72	S
4	Biologia generale	BIO/05	A3	6	40	16	56	S
5	Microbiologia agroambientale, alimentare ed enologica	AGR/16	B1	9	64	16	80	S
6	Diritto alimentare	IUS/03	B3	8	64		64	S
7	Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	AGR/15	B1	9	64	16	80	S
	Lingua inglese (<i>idoneità B1</i>)	-	E	5	32	16	48	S

ANNI SUCCESSIVI								
N°	Esame/ Insegnamento	SSD	TAF	CFU	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratica (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
8	Gestione e controllo della qualità dell'industria alimentare	AGR/15	B1	9	64	16	80	S
9	Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione di alimenti vegetali	AGR/15	B1	9	64	16	80	S
10	Chimica e biochimica degli alimenti			10				A
	<i>Chimica dei composti organici di interesse alimentare</i>	AGR/13	B1		32	16	48	
	<i>Biochimica degli alimenti</i>	AGR/13	B1		32	16	48	
11	Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	CHIM/11	B2	9	64	16	80	S
12	Patologia vegetale applicata ai prodotti agroalimentari e alla viticoltura	AGR/12	B2	9	64	16	80	S
13	Fisiologia e Scienza dell'alimentazione		B2	12				A
	<i>Fisiologia della nutrizione</i>	BIO/09	B2		48		48	
	<i>Scienza dell'alimentazione</i>	BIO/10	A3		40	16	56	
14	Economia e organizzazione dei mercati per il settore agroalimentare e vitivinicolo	AGR/01	C	8	56	16	72	S
15	Macchine per l'industria alimentare e vitivinicola	AGR/09	C	6	40	16	56	S
16	Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare	AGR/07	C	6	40	16	56	S
17	Entomologia applicata ai prodotti agroalimentari e alla viticoltura	AGR/11	C	6	40	16	56	S
18	Qualità delle produzioni arboree ed orticole			9				A
	<i>Produzioni orticole di qualità</i>	AGR/04	C	6	40	16	56	
	<i>Produzioni arboree di qualità</i>	AGR/03	C	3	24	16	32	
19	Zootecnia e Produzioni animali			6	40	16	56	S
20	Esami a scelta (AFS)			12				A
	Tirocinio			6			150	
	Prova finale			6			30-120	

ORDINAMENTO DIDATTICO

Curriculum Viticoltura ed Enologia

PRIMO ANNO								
N°	Esame/Insegnamento	SSD	TAF	CFU	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratica (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
1	Matematica	MAT/05	A1	6	40	16	56	S
2	Fisica	FIS7/07	A1	6	40	16	56	S
3	Chimica generale	CHIM/03	A2	8	7	16	72	S
4	Biologia generale	BIO/05	A3	6	40	16	56	S
5	Microbiologia agroambientale, alimentare ed enologica	AGR/16	B1	9	64	16	80	S
6	Diritto alimentare	IUS/03	B3	8	64		64	S
7	Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	AGR/15	B1	9	64	16	80	S
	Lingua inglese (<i>idoneità B1</i>)	-	E	5	32	16	48	S

LEGENDA:

Attività formative	A = di Base
	A1 = Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche
	A2 = Discipline chimiche
	A3 = Discipline biologiche
	B = Caratterizzanti
	B1 = Discipline della tecnologia alimentare
	B2 = Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti
	B3 = Discipline economiche e giuridiche
	C = Affini o integrative
	D = A scelta dello studente
E = Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	
F = Tirocini formativi e di orientamento	
G = Per la prova finale	
SSD: Settore Scientifico Disciplinare	
TAF: Tipologia Attività Formativa	
CFU: Crediti Formativi Universitari	
Tipo d'esame: S = singolo; A. = accorpato	

Tipo di attività didattica	ore di attività didattica assistita per credito	ore di studio individuali corrispondenti per credito	ore complessive di lavoro e apprendimento per credito
Lezione teorica	8	17	25
Attività pratica	16 (8)	9 (17)	25
Stage, Tirocinio	25		25
Prova finale	20 (5)	5 (20)	25

ANNI SUCCESSIVI								
N°	Esame/Insegnamento	SSD	TAF	CFU	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratica (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
8	Enologia I	AGR/15	B1	9	64	16	80	S
9	Enologia II	AGR/15	B1	9	64	16	80	S
10	Chimica e biochimica degli alimenti			10				A
	<i>Chimica dei composti organici di interesse alimentare</i>	AGR/13	B1	5	32	16	48	
	<i>Biochimica degli alimenti</i>	AGR/13	B1	5	32	16	48	
11	Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	CHIM/11	B2	9	64	16	80	S
12	Patologia vegetale applicata ai prodotti agroalimentari e alla viticoltura	AGR/12	B2	9	64	16	80	S
13	Fisiologia e Scienza dell'alimentazione		B2	12				A
	<i>Fisiologia della nutrizione</i>	BIO/09	B2	6	48		48	
	<i>Scienza dell'alimentazione</i>	BIO/10	A3	6	40	16	56	
14	Economia e organizzazione dei mercati per il settore agroalimentare e vitivinicolo	AGR/01	C	8	56	16	72	S
15	Macchine per l'industria alimentare e vitivinicola	AGR/09	C	6	40	16	56	S
16	Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare	AGR/07	C	6	40	16	56	S
17	Entomologia applicata ai prodotti agroalimentari e alla viticoltura	AGR/11	C	6	40	16	56	S
18	Viticultura I	AGR/03	C	9	64	16	80	S
19	Viticultura II	AGR/03	C	6	40	16	56	S
20	Esami a scelta (AFS)			12				A
	Tirocinio			6			150	
	Prova finale			6			30-120	

MANIFESTO

Curriculum Industrie Alimentari

I anno: per gli immatricolati a.a. 2012/13					
<i>Esame</i>	<i>Insegnamento</i>	<i>Sem</i>	<i>CFU</i>	<i>SSD</i>	<i>Docente</i>
Matematica	Matematica	I	6	MAT/05	<i>da definire</i>
Chimica generale	Chimica generale	I	8	CHIM/03	Cecchi
Biologia generale	Biologia generale	I	6	BIO/05	Fausto
Microbiologia agroambientale, alimentare ed enologica	Microbiologia agroambientale, alimentare ed enologica	I	9	AGR/16	Canganella
Diritto alimentare	Diritto alimentare	II	8	IUS/03	Albisinni
Fisica	Fisica	II	6	FIS/07	Leone
Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	II	9	AGR/15	Moresi
Lingua inglese (<i>idoneità B1</i>)	Lingua inglese (<i>idoneità B1</i>)	II	5		<i>da definire</i>

MANIFESTO

Curriculum Viticoltura ed Enologia

I anno: per gli immatricolati a.a. 2012/13					
<i>Esame</i>	<i>Insegnamento</i>	<i>Sem</i>	<i>CFU</i>	<i>SSD</i>	<i>Docente</i>
Matematica	Matematica	I	6	MAT/05	<i>da definire</i>
Chimica generale	Chimica generale	I	8	CHIM/03	Cecchi
Biologia generale	Biologia generale	I	6	BIO/05	Fausto
Microbiologia agroambientale, alimentare ed enologica	Microbiologia agroambientale, alimentare ed enologica	I	9	AGR/16	Canganella
Diritto alimentare	Diritto alimentare	II	8	IUS/03	Albisinni
Fisica	Fisica	II	6	FIS/07	Leone
Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	II	9	AGR/15	Moresi
Lingua inglese (<i>idoneità B1</i>)	Lingua inglese (<i>idoneità B1</i>)	II	5		<i>da definire</i>

MANIFESTO

Curriculum Industrie Alimentari

Il anno: per gli immatricolati a.a. 2011/12					
<i>Esame</i>	<i>Insegnamento</i>	<i>Sem</i>	<i>CFU</i>	<i>SSD</i>	<i>Docente</i>
Gestione e controllo della qualità dell'industria alimentare	Gestione e controllo della qualità dell'industria alimentare	I	9	AGR/15	De Santis
Qualità delle produzioni arboree ed orticole	Produzioni orticole di qualità	I	6	AGR/04	Temperini
	Produzioni arboree di qualità	I	3	AGR/03	Cristofori
Patologia vegetale applicata ai prodotti agroalimentari e alla viticoltura	Patologia vegetale applicata ai prodotti agroalimentari e alla viticoltura	I	9	AGR/12	Chilosi
Macchine per l'industria alimentare e vitivinicola	Macchine per l'industria alimentare e vitivinicola	II	6	AGR/09	Cecchini
Chimica dei composti organici di interesse alimentare	Chimica dei composti organici di interesse alimentare	II	6	AGR/13	Stazi
Biochimica e Scienza dell'alimentazione	Biochimica degli alimenti	II	6	BIO/10	Buonocore V.
	Scienza dell'alimentazione	II	6	BIO/10	Merendino
Economia e organizzazione dei mercati per il settore agroalimentare e vitivinicolo	Economia e organizzazione dei mercati per il settore agroalimentare e vitivinicolo	II	9	AGR/01	Carbone A.

MANIFESTO

Curriculum Viticoltura ed Enologia

Il anno: per gli immatricolati a.a. 2011/12					
<i>Esame</i>	<i>Insegnamento</i>	<i>Sem</i>	<i>CFU</i>	<i>SSD</i>	<i>Docente</i>
Enologia I	Enologia I	I	9	AGR/15	Mencarelli
Viticultura I	Viticultura I	I	9	AGR/03	Biasi
Patologia vegetale applicata ai prodotti agroalimentari e alla viticoltura	Patologia vegetale applicata ai prodotti agroalimentari e alla viticoltura	I	9	AGR/12	Chilosi
Macchine per l'industria alimentare e vitivinicola	Macchine per l'industria alimentare e vitivinicola	II	6	AGR/09	Cecchini
Viticultura II	Viticultura II	II	6	AGR/03	Muganu
Biochimica e Scienza dell'alimentazione	Biochimica degli alimenti	II	6	BIO/10	Buonocore V.
	Scienza dell'alimentazione	II	6	BIO/10	Merendino
Economia e organizzazione dei mercati per il settore agroalimentare e vitivinicolo	Economia e organizzazione dei mercati per il settore agroalimentare e vitivinicolo	II	9	AGR/01	Carbone A.

MANIFESTO

Curriculum Industrie Alimentari

III anno: per gli immatricolati a.a. 2010/11					
<i>Esame</i>	<i>Insegnamento</i>	<i>Sem</i>	<i>CFU</i>	<i>SSD</i>	<i>Docente</i>
Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	I	6	CHIM/11	Ruzzi
Difesa dei prodotti agroalimentari	Entomologia	I	6	AGR/11	Guglielmino
	Patologia	I	6	AGR/12	Chilosi
Tirocinio	Tirocinio	I	6		
Analisi, conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti	Analisi degli alimenti	II	6	AGR/15	De Santis
	Conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti	II	6	AGR/15	Massantini
Macchine per l'industria alimentare e vitivinicola	Macchine per l'industria alimentare e vitivinicola	II	6	AGR/09	Cecchini
Biologia e produzioni animali	Biologia e produzioni animali	II	6	AGR/18	Bernabucci
Attività formativa a scelta (AFS)	AFS	II	12		
Prova finale	Prova finale		6		

MANIFESTO

Curriculum Viticoltura ed Enologia

III anno: per gli immatricolati a.a. 2010/11					
<i>Esame</i>	<i>Insegnamento</i>	<i>Sem</i>	<i>CFU</i>	<i>SSD</i>	<i>Docente</i>
Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	I	6	CHIM/11	Ruzzi
Difesa della vite	Entomologia	I	4	AGR/11	Zapparoli
	Patologia	I	4	AGR/12	Vettraino
Enologia II	Modulo A		7	AGR/15	Esti
	Modulo B		5	AGR/15	Liburdi
Tirocinio	Tirocinio	I	6		
Macchine e progettazione della cantina	Macchine per l'industria alimentare e vitivinicola	II	6	AGR/09	Cecchini
	Progettazione della cantina e gestione dei reflui		4	AGR/10	Ripa
Viticultura II	Viticultura II	II	6	AGR/03	Muganu
Attività formativa a scelta (AFS)	AFS	II	12		
Prova finale	Prova finale		6		





Corso di Laurea magistrale in **SICUREZZA E QUALITÀ** **AGROALIMENTARE**

Classe LM-70

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, nonché della capacità di garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza, la qualità e la salubrità dei prodotti agroalimentari e degli alimenti trasformati e, inoltre, della 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 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 dei prodotti di origine animale e vegetale, anche con l'impiego di metodologie innovative;

- posseggano conoscenze e competenze nel settore delle tecnologie della post-raccolta (con particolare riferimento al prodotto fresco, 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 (tecnologie emergenti per preservare la qualità e promuovere la detossificazione degli alimenti);
- siano capaci di gestire ed ottimizzare i processi delle industrie alimentari, anche in termini di sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità;
- siano capaci di mettere a punto ed eseguire progetti di ricerca e di sviluppo industriale e sappiano valutare la fattibilità tecnica di nuovi processi e prodotti alimentari;
- abbiano conoscenze e capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agroalimentare.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI E 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 e delle relative linee di produzione, 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.

Coordinatore del Corso di Laurea magistrale in Sicurezza e Qualità Agroalimentare

Prof. Maurizio Ruzzi
Tel. 0761/357317

E-mail: ruzzi@unitus.it

Docenti di riferimento

Prof. Fabio Mencarelli
Prof. Mauro Moresi
Prof. Maurizio Ruzzi

(mencarel@unitus.it)
(mmoresi@unitus.it)
(ruzzi@unitus.it)

Tutor

Prof. Francesco Canganella
Prof. Gabriele Chilosi
Prof.ssa Diana De Santis
Prof. Marco Esti
Prof. Mauro Moresi
Prof. Maurizio Ruzzi
Prof. Fabio Mencarelli

(canganella@unitus.it)
(chilosi@unitus.it)
(desdiana@unitus.it)
(esti@unitus.it)
(mmoresi@unitus.it)
(ruzzi@unitus.it)
(mencarel@unitus.it)

Referente ERASMUS

Prof. Marco Esti

(esti@unitus.it)

ORDINAMENTO DIDATTICO

ORDINAMENTO DIDATTICO

PRIMO ANNO								
N°	Esame/Insegnamento	SSD	TAF	CFU	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratica (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
1	Innovazione sostenibile e Impatto ambientale dell'industria alimentare			12				A
	<i>Valutazione dell'impatto ambientale dell'industria alimentare</i>	AGR/15	A1		40	16	56	
	<i>Innovazione sostenibile nel condizionamento e nella distribuzione degli alimenti</i>	AGR/15	A1		40	16	56	
2	Tecnologie enzimatiche per l'industria alimentare	AGR/15	A1	6	40	16	56	S
3	Controllo microbiologico e ispezioni degli alimenti			12				A
	<i>Controllo microbiologico per la sicurezza alimentare</i>	AGR/16	A1		40	16	56	
	<i>Ispezione degli alimenti di origine vegetale</i>	AGR/12	A1		40	16	56	
4	Metodologie analitiche per il controllo della qualità degli alimenti			12				A
	<i>Metodologie spettroscopiche per il controllo della qualità degli alimenti</i>	CHIM/02	A1		40	16	56	
	<i>Metodi strumentali per la valutazione della qualità degli alimenti</i>	AGR/13	A2		40	16	56	
5	Bioprocessi alimentari	CHIM/11	B2	6	40	16	56	S
6	<i>Materia a scelta tra gli insegnamenti affini o integrativi del Gruppo A11</i>		B1	6				S
	Tirocinio		D	2			50	

SECONDO ANNO								
N°	Esame/Insegnamento	SSD	TAF	CFU	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratica (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
7	Economia del settore agroalimentare	AGR/01	A2	6	40	16	56	S
8	Industrie alimentari speciali	AGR/15	A1	6	40	16	56	S
9	Tecniche genetiche e molecolari per il miglioramento della qualità delle produzioni animali	AGR/17	B2	6	40	16	56	S
10	<i>Materia a scelta tra gli insegnamenti affini o integrativi del Gruppo A11</i>		B1	6	40	16	56	S
11	<i>Materia a scelta tra gli insegnamenti affini o integrativi del Gruppo A12</i>		B2	6	40	16	56	S
12	Esami a scelta (AFS)		C	12				A
	Tesi		E	22			440	

Legenda

Attività formative	A = Caratterizzanti
	A1 = Discipline delle tecnologie alimentari
	A2 = Discipline della produzione e gestione
	B = Affini o integrative
	B1 = Gruppo A11
	B2 = Gruppo A12
	C = A scelta dello studente
D = Tirocini formativi e di orientamento	
E = Per la prova finale	
SSD: Settore Scientifico Disciplinare	
TAF: Tipologia Attività Formativa	
CFU: Crediti Formativi Universitari	
Tipo d'esame: S = singolo	

Tipo di attività didattica	ore di attività didattica assistita per credito	ore di studio individuali corrispondenti per credito	ore complessive di lavoro e apprendimento per credito
Lezione teorica	8	17	25
Attività pratica	16	9	25
Stage, Tirocinio	25		25
Prova finale	20	5	25

Elenco degli insegnamenti affini o integrativi

PROFILO TECNOLOGICO-ALIMENTARE								
Ambito	Esame/Insegnamento	SSD	TAF	CFU	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratica (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
Gruppo A11	Prodotti della IV gamma	AGR/15	B1	6	40	16	56	S
	Tecnologie degli oli, grassi e derivati	AGR/15	B1	6	40	16	56	S
	Biotechnologie del post-harvest	AGR/15	B1	6	40	16	56	S
	Operazioni unitarie per l'industria alimentare	AGR/15	B1	6	40	16	56	S
Gruppo A12	Risorse agroforestali per lo sviluppo sostenibile	AGR/05	B2	6	40	16	56	S
	Innovazione e trasferimento tecnologico nel settore delle biotechnologie agroalimentari	AGR/05	B2	6	40	16	56	S

PROFILO AGROBIOLOGICO								
Ambito	Esame/Insegnamento	SSD	TAF	CFU	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratica (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
Gruppo A11	Fisiologia della nutrizione	BIO/09	B1	6	48	0	48	S
	Biochimica della nutrizione	BIO/10	B1	6	48	0	48	S
	Biotechnologie del post-harvest	AGR/15	B1	6	40	16	56	S
	Operazioni unitarie per l'industria alimentare	AGR/15	B1	6	40	16	56	S
Gruppo A12	Biorisanamento e valorizzazione dei reflui e residui dell'industria alimentare	BIO/19	B2	6	40	16	56	S
	Biologia molecolare applicata	BIO/11	B2	6	40	16	56	S
	Tecniche di microscopia ed applicazioni in ambito biologico	BIO/05	B2	6	24	24	48	S

MANIFESTO

Classe LM-70

I anno per gli immatricolati a.a. 2012/13					
<i>Esame</i>	<i>Insegnamento</i>	<i>Sem</i>	<i>CFU</i>	<i>SSD</i>	<i>Docente</i>
Innovazione sostenibile e Impatto ambientale dell'industria alimentare	Valutazione dell'impatto ambientale dell'industria alimentare	I	6	AGR/15	Moresi
	Innovazione sostenibile nel condizionamento e nella distribuzione degli alimenti	I	6	AGR/15	Mencarelli
Metodologie analitiche per il controllo della qualità degli alimenti	Metodologie spettroscopiche per il controllo della qualità degli alimenti	I	6	CHIM/02	Porcelli
	Metodi strumentali per la valutazione della qualità degli alimenti	I	6	AGR/13	Stazi
Bioprocessi alimentari	Bioprocessi alimentari	I	6	CHIM/11	Ruzzi
Controllo microbiologico e ispezioni degli alimenti	Controllo microbiologico per la sicurezza alimentare	II	6	AGR/16	Canganella
	Ispezione degli alimenti di origine vegetale	II	6	AGR/12	Chilosi
Tecnologie enzimatiche per l'industria alimentare	Tecnologie enzimatiche per l'industria alimentare	II	6	AGR/15	Esti
Materia a scelta tra gli insegnamenti affini o integrativi del Gruppo A11*		II	6		
Tirocinio		II	2		

*Insegnamenti affini o integrativi del Gruppo A11 attivati nel 2° semestre (a.a. 2012-13)

<i>Profilo tecnologico-alimentare</i>					
<i>Esame</i>	<i>Insegnamento</i>	<i>Sem</i>	<i>CFU</i>	<i>SSD</i>	<i>Docente</i>
Tecnologie degli oli, grassi e derivati	Tecnologie degli oli, grassi e derivati	II	6	AGR/15	Contini
Biotecnologie del post-harvest	Biotecnologie del post-harvest	II	6	AGR/15	Botondi

<i>Profilo agrobiologico</i>					
<i>Esame</i>	<i>Insegnamento</i>	<i>Sem</i>	<i>CFU</i>	<i>SSD</i>	<i>Docente</i>
Fisiologia della nutrizione	Fisiologia della nutrizione	II	6	BIO/09	Cervia
Biotecnologie del post-harvest	Biotecnologie del post-harvest	II	6	AGR/15	Botondi

MANIFESTO

Classe LM-69

Il anno per gli immatricolati a.a. 2011/12					
<i>Esame</i>	<i>Insegnamento</i>	<i>Sem</i>	<i>CFU</i>	<i>SSD</i>	<i>Docente</i>
Qualità e sicurezza delle produzioni vegetali	Qualità e sicurezza delle produzioni orticole	I	AGR/04	6	Colla
Miglioramento della qualità delle produzioni animali	Genetica	I	AGR/17	6	Pariset
	Ambiente	I	AGR/19	6	Lacetera
Qualità e tracciabilità dei prodotti di origine animale	Qualità e tracciabilità dei prodotti di origine animale	I	AGR/18	6	Bernabucci
Attività formativa a scelta		I		8	
Qualità e sicurezza delle produzioni vegetali	Qualità e sicurezza delle produzioni arboree	II	AGR/03	6	Muleo
Tirocinio		II		2	
Tesi		II		20	

MANIFESTO

Classe LM-70

Il anno per gli immatricolati a.a. 2011/12					
<i>Esame</i>	<i>Insegnamento</i>	<i>Sem</i>	<i>CFU</i>	<i>SSD</i>	<i>Docente</i>
Processi fermentativi e sostenibilità ambientale del sistema agroalimentare	Biotechnologie industriali	I	CHIM/11	6	Ruzzi
	Risorse agroforestali per lo sviluppo sostenibile	I	AGR/05	6	Valentini R
Tecnologie innovative nelle industrie alimentari	Tecnologia dei prodotti della IV gamma	I	AGR/15	6	Massantini
Qualità e tracciabilità dei prodotti di origine animale		I	AGR/18	6	Bernabucci
Attività formativa a scelta		I		8	
Tecnologie innovative nelle industrie alimentari	Tecnologie enzimatiche per l'industria alimentare	II	AGR/15	6	Esti
Tirocinio		II		2	
Tesi		II		20	

Ulteriori insegnamenti per la specializzazione nel settore della sicurezza e qualità agroalimentare (AFS)

<i>Esame</i>	<i>Insegnamento</i>	<i>Sem</i>	<i>CFU</i>	<i>SSD</i>	<i>Docente</i>
Basi teoriche e applicazioni delle nuove tecnologie genomiche	Basi teoriche e applicazioni delle nuove tecnologie genomiche	I	4	AGR/17	Bongiorni
Analisi chimica e biochimica di matrici alimentari e prodotti di fermentazione	Analisi chimica e biochimica di matrici alimentari e prodotti di fermentazione	I	6	CHIM/11	Ruzzi
Qualità e sostenibilità della produzione agricola e sicurezza agroalimentare	Qualità e sostenibilità della produzione agricola e sicurezza agroalimentare	I	4	AGR/12	Chilosi
Innovazione e trasferimento tecnologico nel settore delle biotecnologie agroalimentari	Innovazione e trasferimento tecnologico nel settore delle biotecnologie agroalimentari	I	4	AGR/05	Harfouche
Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	I	8	AGR/15	Fidaleo
Analisi sensoriale degli alimenti	Analisi sensoriale degli alimenti	II	6	AGR/15	De Santis



Corso di Laurea magistrale in **SCIENZE FORESTALI E AMBIENTALI**

Classe LM-73

OBIETTIVI FORMATIVI

Gli obiettivi formativi specifici del corso di laurea magistrale in Scienze Forestali e Ambientali (SFA) scaturiscono dall'esigenza di disporre di una figura di laureato magistrale con conoscenze ed esperienze per operare, a livello dirigenziale e di coordinamento, nel settore della gestione sostenibile delle risorse forestali e in settori operativi innovativi (ad esempio: ecofisiologia, modellistica forestale, pianificazione forestale, biotecnologie forestali, sistemi energetici e qualità dell'ambiente, geobotanica applicata, miglioramento genetico degli alberi forestali) in cui è necessaria una conoscenza approfondita dei sistemi forestali.

Il corso di laurea magistrale offre un'elevata preparazione scientifica e operativa nelle discipline bioecologiche concernenti le risorse forestali e gli aspetti di inventariazione e pianificazione dell'ambiente forestale, con l'obiettivo di formare specialisti qualificati a svolgere attività di ricerca, di base e applicata, e di formazione, promozione e sviluppo dell'innovazione scientifica e tecnologica per la valorizzazione delle risorse forestali e lo sviluppo sostenibile dei territori montani e forestali.

Il corso di laurea magistrale in SFA è articolato su una base di discipline professionalizzanti finalizzate a sviluppare la capacità di comprendere, analizzare e quindi gestire gli ecosistemi e le piantagioni forestali, il territorio montano, con particolare riferimento alla sistemazione dei bacini idrografici. La formazione viene inoltre integrata con l'approfondimento della conoscenza dei sistemi biologici finalizzata alla gestione sostenibile, e delle tecnologie legata alla trasformazione energetica in relazione alla qualità ambientale. A partire dall'A.A. 2012/13 è attivato un secondo curriculum, in lingua inglese, sviluppato in coordinamento internazionale (Erasmus Mundus) per la formazione di esperti forestali per l'ambiente mediterraneo (MEDfOR). Il semestre in lingua inglese se scelto nell'ambito del percorso MEDfOR (www.medfor.eu), consentirà l'acquisizione di titoli di studio riconosciuti nei Paesi europei dove lo

studente avrà svolto gli studi (Portogallo, Spagna, Turchia, Italia).

Obiettivi formativi complementari a quelli sopra elencati riguardano: ricerca e sperimentazione; sistema della formazione.

SBocchi OCCUPAZIONALI E 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, 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 della 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. I laureati magistrali in SFA possono partecipare ai concorsi per il reclutamento di ufficiali del Corpo Forestale dello Stato. Il laureato magistrale in SFA può inoltre trovare sbocco lavorativo nelle istituzioni scolastiche di secondo grado.

Gli obiettivi formativi della laurea magistrale in SFA permettono l'acquisizione di conoscenze, competenze e abilità necessarie per il proseguimento degli studi universitari nei dottorati di ricerca nel settore forestale e ambientale o in master universitari di II livello.

I dati di occupazione del laureato di II livello (LS o LM) in Scienze Forestali e Ambientali di Viterbo sono stati estratti dall'ultimo rapporto Alma Laurea relativo alle attività dei laureati italiani ad un anno o a tre anni dal conseguimento del titolo di studio. Con riferimento a tali dati si osserva che poco più del 40% già lavora ad un anno dalla laurea, mentre una quota significativa (30%) a tre anni dalla laurea è impegnata in corsi di formazione di III livello (dottorati di ricerca). La gran parte degli occupati ha iniziato a lavorare dopo la laurea, impiegando circa 6 mesi per la ricerca del posto di lavoro; dopo un anno il 30% circa ha contratti a tempo indeterminato (50% dopo tre anni). Il lavoro è prevalentemente nel settore privato. Il titolo di studio conseguito (LS o LM) è ritenuto utile ai fini dello svolgimento dell'attività lavorativa per circa 70%, con valori di poco inferiori per i neo laureati (57%). Il tasso di occupazione secondo la definizione ISTAT è pari al 62% ad un anno dalla laurea e pari al 90% a tre anni. Il 100% dei laureati giudica positivamente il corso seguito e ci si iscriverebbe di nuovo.

Coordinatore del Corso di Laurea magistrale in Scienze Forestali e Ambientali

Prof. Paolo De Angelis
Tel. 0761/357292

E-mail: pda@unitus.it

Docenti di riferimento

Prof. P. De Angelis
Prof. A. Vannini
Dr. D. Papale

(pda@unitus.it)
(vannini@unitus.it)
(darpap@unitus.it)

Tutor

Dr.ssa C. Moscatelli
Dr. F. Carbone

(mcm@unitus.it)
(fcarbone@unitus.it)

Referente ERASMUS

Dr.ssa S. Marinari

(marinari@unitus.it)

ORDINAMENTO DIDATTICO

Curriculum "Scienze Forestali e Ambientali"
in lingua italiana

PRIMO ANNO								
N°	Esame (eventuali insegnamenti accorpati)	SSD	TAF	CFU	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratiche (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
1	Ecofisiologia forestale	AGR/05	A2	6	40	16	56	S
2	Miglioramento genetico e biotecnologie forestali			12				A
	<i>Biotecnologie forestali per le produzioni e l'ambiente</i>	AGR/05	A2	6	40	16	56	
	<i>Miglioramento genetico degli alberi forestali</i>	AGR/07	A2	6	44	8	52	
3	Sistemi energetici e qualità dell'ambiente	ING-IND/09	B	6	48		48	S
4	Principi di Telerilevamento e Modellistica forestale	AGR/05	A2	6	48		64	S
5	Monitoraggio della qualità dei suoli	AGR/13	A2	6	44	8	56	S
6	Patologia forestale II	AGR/12	A2	6	40	16	56	S
7	Selvicoltura speciale	AGR/05	A2	7	44	24	68	S

SECONDO ANNO								
8	Assestamento, legislazione e pianificazione forestale	AGR/05	A2	7	48	16	64	S
9	Economia dell'ambiente forestale	AGR/01	A1	6	44	8	52	S
10	Sistemazioni dei bacini idrografici	AGR/08	A3	6	40	16	56	S
11	Scienze biologiche per la gestione forestale sostenibile			12				A
	<i>Geobotanica applicata</i>	BIO/03	B	6	44	8	56	
	<i>Vertebrati degli ecosistemi forestali</i>	BIO/05	B	6	40	16	56	
	Esami a scelta (AFS)		C	12				
	Tirocinio formativo (DM 142/98): tirocinio presso aziende ed enti convenzionati		D	4		92	92	
	TESI originale elaborata sotto la guida di un relatore		E	24	120		120	

Totale corso di Laurea

120

Legenda:

Attività formative	A = Caratterizzanti
	A1 = Discipline economiche e giuridiche
	A2 = Discipline forestali e ambientali
	A3 = Discipline della difesa e del riassetto del territorio
	B = Affini e Integrative
	C = A scelta dello studente
	D = Altre abilità e Tirocini
	E = Per la prova finale
SSD: Settore Scientifico Disciplinare	
TAF: Tipologia Attività Formativa	
CFU: Crediti Formativi Universitari	
Tipo d'esame: S = singolo; A = accorpati	

*Curriculum MEDFOR - II anno
in lingua inglese

PRIMO ANNO								
N°	Esame (<i>eventuali insegnamenti accorpati</i>)	SSD	TAF	CFU	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratiche (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
1	Sistemi energetici e qualità dell'ambiente	ING-IND/09	B	6	48		48	S
2	Economia dell'ambiente forestale	AGR/01	A1	6	44	8	52	S
3	Sistemazioni dei bacini idrografici	AGR/08	A3	6	40	16	56	S
4	Scienze biologiche per la gestione forestale sostenibile			12				A
	<i>Geobotanica applicata</i>	BIO/03	B	6	40	16	56	
	<i>Vertebrati degli ecosistemi forestali</i>	BIO/05	B	6	40	16	56	
5	Monitoraggio della qualità dei suoli	AGR/13	A2	6	40	16	56	S
6	Patologia forestale II	AGR/12	A2	6	40	16	56	S

SECONDO ANNO								
7	Forest biotechnology	AGR/05	A2	6	40	16	56	S
8	Forest ecophysiology	AGR/05	A2	6	40	16	56	S
9	Forests and the global environment	AGR/05	A2	6	44	8	52	S
10	Forest inventory and geomatics	AGR/05	A2	6	40	16	60	S
11	Research support for sustainable forest management	AGR/05	A2	6	40	16	56	S
12	Forest tree cropping	AGR/05	A2	6	36	24	60	S
	Esami a scelta (AFS)		C	12				
	TESI originale elaborata sotto la guida di un relatore		E	30	150		150	

Totale corso di Laurea

120

Tipo di attività didattica	ore di attività didattica assistita per credito	ore di studio individuali per credito	ore complessive per credito
Lezione teorica	8	17	25
Attività pratica	16	9	25
Tirocinio formativo e di orientamento	23	2	25
Tesi	5	20	25

MANIFESTO

definitivo: aggiornato con allegato 3 delibera S.A. 06.2012

I anno - Classe LM-73 - per gli immatricolati a.a. 2012/13						
curriculumm "Scienze Forestali e Ambientali" - in lingua italiana						
esami	CFU	insegnamenti	semestre	CFU	SSD	docenti
Miglioramento genetico e biotecnologie forestali	12	Biotecnologie forestali per le produzioni e l'ambiente	I	6	AGR/05	Kuzminsky
		Miglioramento genetico degli alberi forestali	I	6	AGR/07	Ciaffi
Monitoraggio della qualità dei suoli	6	Monitoraggio della qualità dei suoli	I	6	AGR/13	Moscattelli
Sistemi energetici e qualità dell'ambiente	6	Sistemi energetici e qualità dell'ambiente	I	6	ING-IND/09	Carlini
Ecofisiologia forestale	6	Ecofisiologia forestale	II	6	AGR/05	De Angelis
Patologia forestale II	6	Patologia forestale II	II	6	AGR/12	Vannini
Principi di Telerilevamento e Modellistica forestale	6	Principi di Telerilevamento e Modellistica forestale	II	6	AGR/05	Papale
Selvicoltura speciale	7	Selvicoltura speciale	II	7	AGR/05	Sabatti

II anno - Classe LM-73 - per gli iscritti a.a. 2011/12						
esami	CFU	insegnamenti	semestre	CFU	SSD	docenti
Assestamento e pianificazione forestale	7	Assestamento e pianificazione forestale	I	7	AGR/05	Portoghesi
Economia dell'ambiente forestale	6	Economia dell'ambiente forestale	I	6	AGR/01	Carbone F.
Sistemazioni dei bacini idrografici	6	Sistemazioni dei bacini idrografici	I	6	AGR/08	Grimaldi
Scienze biologiche per la gestione forestale sostenibile	12	Geobotanica applicata	II	6	BIO/03	Filibeck
		Vertebrati degli ecosistemi forestali	II	6	BIO/05	Zapparoli

Ulteriori insegnamenti (AFS)	CFU	SSD	Livello	Docente
Alberi e foreste per il miglioramento dell'ambiente urbano	6	AGR/05	II	*
Arboricoltura da legno e per la riqualificazione ambientale	6	AGR/05	II	Sabatti
Dendrologia	6	AGR/05	I	Kuzminsky-Monteverdi
Difesa integrata in arboricoltura da legno	6	AGR/12	II	Anselmi
Dinamica della sostanza organica del suolo	6	AGR/14	II	Marinari
Estimo e valutazioni ambientali	6	AGR/01	II	Carbone F.
Fondamenti di geomatica e inventari forestali	6	AGR/05	I	Barbati
Foreste per la protezione dell'ambiente globale	6	AGR/05	II	Valentini R.
La bonifica dei siti contaminati: elementi tecnico-normativi	6	ICAR/03	II	*
Lotta alla desertificazione	6	AGR/13	I	*
Monitoraggio fitopatologico	6	AGR/12	II	Vettraino
Patologia degli alberi e arbusti ornamentali	6	AGR/12	II	Vannini
Selvicoltura urbana	6	AGR/05	I	Agrimi
Tecniche di microscopia in biologia forestale	6	AGR/05	I	Angelaccio
Gestione del verde urbano	6	AGR/05	I	Baldini
<i>in lingua Inglese</i>				
Hydrology	6	AGR/08	II	Grimaldi
Remote sensing	8	AGR/05	II	Papale
Soil health indicators	6	AGR/13	I	Moscattelli



> DOTTORATI DI RICERCA





Dottorato di Ricerca in

> BIOTECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI

OBIETTIVI FORMATIVI

L'obiettivo di questo corso di Dottorato di Ricerca è la formazione di Ricercatori qualificati per Enti ed Istituzioni, pubblici e privati, che operano nel settore agro-alimentare attraverso studi e ricerche sugli aspetti fondamentali ed applicati della conservazione, trasformazione e valutazione degli alimenti, con particolare riferimento alla definizione sia della qualità biologica dei prodotti agroalimentari, sia delle operazioni per la trasformazione degli alimenti e dei criteri per gestirne la qualità e la sostenibilità ambientale.

Nell'ambito del corso sono previsti percorsi formativi, in Italia e all'estero, orientati all'esercizio di attività di ricerca di alta qualificazione in alcuni settori specialistici (biotecnologia delle fermentazioni, enzimi ad uso alimentare, recupero di bioprodotto mediante processi a membrane, tecnologie della post-raccolta) e attività didattica in collaborazione con Dottorati affini sia nell'ambito del Workshop annuale on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology, sia nell'ambito del Protocollo d'intesa della Rete Nazionale dei Corsi di Dottorato di Ricerca in Food Science Technology and Biotechnology.

TEMATICHE DI RICERCA

I dottorandi di questo corso di Dottorato di Ricerca, anche tramite collaborazioni didattico-scientifiche con enti pubblici e privati, sono chiamati a svolgere attività di ricerca nell'ambito delle seguenti tematiche:

- applicazione a processi alimentari di enzimi in forma libera e immobilizzati;
- produzione biotecnologica di enzimi, supporti per immobilizzazione di enzimi e ingredienti di interesse agroalimentare;
- fisiologia e tecnologia della post-raccolta di prodotti ortofrutticoli;
- innovazioni di processo nel recupero di bioprodotto e molecole bioattive;
- controllo della qualità e della sicurezza d'uso di prodotti alimentari e bevande;
- autenticazione e tracciabilità di alimenti mediante isotopi e marcatori molecolari;
- reologia degli alimenti.

Coordinatore

Prof. Marco Esti

Tel. +39 0761/357374

E-mail: esti@unitus.it



Dottorato di Ricerca in

> ECOLOGIA FORESTALE

OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso di Dottorato di Ricerca in Ecologia Forestale è stato attivato presso l'Università degli Studi della Tuscia (sede amministrativa) in corrispondenza del XV ciclo ed ha avuto inizio ufficialmente in data 1 luglio 2000. In precedenza l'Università di Viterbo aveva partecipato per oltre 10 anni come sede consorziata al Dottorato di Ecologia Forestale dell'Università di Padova. Obiettivo generale del corso è quello di fornire le competenze necessarie per esercitare presso Università, Enti pubblici o privati, italiani o stranieri, attività di ricerca di alta qualificazione, anche a carattere interdisciplinare nei campi dell'Ecologia dei sistemi forestali ed agro-forestali, e della Selvicoltura naturalistica, con particolare riferimento alle diverse tematiche di ricerca proposte dal Collegio dei Docenti.

La formazione alla ricerca si sviluppa inserendo il dottorando in un progetto di ricerca nazionale o internazionale, a cui il dottorando dovrà dare contributi originali sviluppando attività concordate con il docente tutore. L'attività formativa specialistica viene inoltre garantita favorendo (anche economicamente) la partecipazione dei dottorandi a workshops nazionali ed internazionali, sulle tematiche oggetto della sua attività scientifica.

Numerose sono le aree sperimentali attrezzate in foresta, sia in Italia che all'estero, così come i laboratori presso il DIBAF e gli altri centri di ricerca associati (Istituti del CRA e del CNR). L'attività di formazione attraverso la ricerca è strutturata su tre anni, in cui per livelli successivi di approfondimento il dottorando potrà sviluppare le tematiche individuate nei primi mesi e definite nel Piano di Ricerca Individuale. Annualmente, le attività svolte e i risultati raggiunti dal dottorando saranno valutati dal Collegio dei Docenti, che dovrà approvarle anche suggerendo possibili strategie o metodologie che possano contribuire ad aumentare l'impatto della ricerca in corso. Il confronto con la comunità scientifica, viene particolarmente stimolato con la presentazione dei risultati ottenuti in convegni a carattere nazionale e internazionale. Il corso sostiene normalmente i costi di iscrizione ai Congressi di due società scientifiche italiane:

Ecologia (SITE) e Selvicoltura ed Ecologia forestale (SISEF). L'inserimento del dottorando in progetti di ricerca finanziati, è garanzia dei mezzi economici necessari per lo sviluppo dell'attività e per la partecipazione a convegni altamente specialistici di carattere internazionale. Al termine dei tre anni il dottorando dovrà sottoporre la tesi al giudizio di una commissione esterna al corso. La tesi dovrà avere le caratteristiche normalmente richieste per la pubblicazione su riviste (internazionali) con sistema di revisione peer review.

TEMATICHE DI RICERCA

L'attività di ricerca del corso di dottorato si sviluppa in una serie di tematiche principali, su cui i docenti componenti il Collegio presentano particolare specializzazione. Raggruppando per titoli queste sono:

- struttura e funzionalità degli ecosistemi forestali;
- diversità biologica a livello genetico, specifico e strutturale-territoriale;
- flussi di massa e di energia entro e tra ecosistemi;
- processi ecofisiologici a livello di alberi e di comunità forestali;
- dinamiche di popolamento e processi di successione primaria e secondaria (es. ricolonizzazione forestale);
- stabilità e produttività degli ecosistemi forestali in relazione ai fattori ambientali, compresi quelli noti come "global change", nonché ai trattamenti selvicolturali;
- recupero ecologico ("ecological restoration") e produttivo mediante rimboschimenti e piantagioni agro-forestali;
- il suolo nelle dinamiche ambientali: indicatori di qualità e salute;
- conservazione della biodiversità animale e impatto della gestione selvicolturale sulle popolazioni animali;
- ecologia ed analisi territoriale e del paesaggio;
- modellistica dei processi e delle dinamiche forestali.

Coordinatore

Prof. Riccardo Valentini
Tel. +39 0761/357394

E-mail: rik@unitus.it

Per ulteriori info:

www.unitus.it/centri/dsf/index.asp



Dottorato di Ricerca in > SCIENZE AMBIENTALI

OBIETTIVI FORMATIVI

Il Dottorato di Ricerca in Scienze Ambientali ha lo scopo di formare specialisti con elevata competenza scientifica nei settori di ricerca strettamente correlati a tematiche ambientali.

TEMATICHE DI RICERCA

Le tematiche di ricerca che possono essere sviluppate nell'ambito del dottorato sono riferibili ai seguenti curricula:

- Green Chemistry (estrazione di sostanze organiche naturali bioattive contenute negli scarti agroindustriali utilizzabili nel settore cosmetico, farmaceutico ed alimentare; utilizzazioni di tali sostanze come materiali di partenza per l'ottenimento di prodotti di interesse industriale; sintesi chimiche di molecole bioattive e farmacologicamente attive tramite metodologie a basso impatto ambientale);
- White Biotechnologies (es., valorizzazione di scarti, surplus, rifiuti e reflui del settore agroalimentare attraverso tecnologie ecocompatibili, uso di microrganismi e/o enzimi al fine di produrre biomolecole, enzimi, biocarburanti, ecc.; messa a punto di produzioni alternative alle sintesi chimiche che prevedono l'uso di enzimi e/o microrganismi per l'ottenimento di biomolecole, ecc.; screening da ambienti naturali e selezione di microrganismi di potenziale interesse in campo ambientale, alimentare, farmaceutico, ecc.);
- Agroecology (ricerca delle basi scientifiche e filosofiche della visione sistemica e della sostenibilità; messa a punto ed applicazione di metodologie innovative di indagine per l'analisi e la valutazione della qualità e del grado di sostenibilità degli agroecosistemi, effettuate con

approccio sistemico e riferite ai livelli gerarchici di organizzazione territoriale, aziendale e culturale);

- studio della struttura, composizione e dei fenomeni chimici e fisici che si verificano in comparti ambientali (atmosfera, idrosfera, ecosistemi naturali ed agro-ecosistemi), con particolare attenzione ad eventuali fenomeni di inquinamento, all'analisi delle loro cause ed alle strategie per il loro contenimento. Si utilizzano spettroscopie ottiche e magneti che, spettrometria di massa, tecniche cromatografiche, tecniche nanoscopiche, di image analysis e di morfometria, supportate da attività di modellizzazione computazionale e statistica (multivariata, reti neurali). Si effettuano indagini teoriche per lo studio di processi di interesse atmosferico;
- biodegradazione microbica dei contaminanti nel biorisanamento di suoli contaminati, reflui e rifiuti anche finalizzata allo studio delle popolazioni microbiche coinvolte e degli enzimi e pathway degradativi.

Il Collegio dei docenti è costituito da docenti di ruolo dell'Ateneo della Tuscia e di altri Atenei Italiani (Università "La Sapienza" di Roma; Università degli Studi di Perugia) e stranieri (Agricultural University of Athens).

Coordinatore

Prof. Maurizio Petruccioli
Tel. +39 0761/357332

E-mail: petrucci@unitus.it

Per ulteriori info:

www.scienze.unitus.it/interna_asp?idPag=97



> INFORMAZIONI GENERALI



> CALENDARIO ACCADEMICO

a.a. 2012/2013

I SEMESTRE

Inizio lezioni	1 ottobre 2012
Fine lezioni	11 gennaio 2013
Inizio vacanze di Natale	24 dicembre 2012
Fine vacanze di Natale	4 gennaio 2013

II SEMESTRE

Inizio lezioni	4 marzo 2013
Fine lezioni	7 giugno 2013
Inizio vacanze di Pasqua	28 marzo 2013
Fine vacanze di Pasqua	3 aprile 2013

SESSIONI DI ESAME

Tra la fine di un semestre e l'inizio del successivo si svolgono le sessioni di esame, ciascuna delle quali con **almeno tre appelli**. Ciascun docente può fissare ogni ultimo venerdì del mese un appello straordinario a cui possono accedere anche gli studenti in corso.

Avvisi riguardo ai corsi di Laurea e Laurea magistrale vengono affissi in apposite bacheche (una per ogni corso, locate all'ingresso presso la Segreteria didattica e/o sul sito del docente o sulla home page del sito www.dibaf.unitus.it

SESSIONE INVERNALE

Inizio esami	14 gennaio 2013
Fine esami	1 marzo 2013

SESSIONE ESTIVA

Inizio esami	10 giugno 2013
Fine esami	27 settembre 2013

SESSIONI DI LAUREA

- 16-17 aprile 2013
- 26-27 giugno 2013
- 25-26 luglio 2013
- 25-26 settembre 2013
- 6-7 novembre 2013
- 19-20 dicembre 2013
- 20-21 febbraio 2014



> **NORME DI ACCESSO AI CORSI DI LAUREA E DI LAUREA MAGISTRALE**

PROVE DI INGRESSO AI CORSI DI LAUREA

L'immatricolazione degli studenti ha piena validità se lo studente sostiene la prova d'ingresso per la verifica delle conoscenze, ai sensi dell'art. 6 del D.M. 22 ottobre 2004, n. 270 e in conformità con quanto previsto dagli ordinamenti e dai regolamenti didattici dei singoli corsi di studio. Detta normativa impone di verificare, per mezzo di un test, le conoscenze di base e la preparazione individuale degli studenti che intendono immatricolarsi a un corso di laurea. Il test è obbligatorio sebbene la prova non ha finalità selettive. **Lo studente potrà comunque immatricolarsi sin dal 1° agosto 2012**, dunque anche prima di sostenere il test, fermo restando che l'iscrizione potrà considerarsi perfezionata solo una volta sostenuta la prova di ingresso. L'esito del test non preclude infatti la possibilità di iscriversi ad un corso di laurea ma serve per impostare le attività di recupero per gli studenti che presentino carenze di preparazione, in modo da rendere più proficua la frequenza ai singoli corsi di studio.

Coloro che non avranno superato positivamente il test (meno di 10 risposte esatte) e che si iscriveranno ai corsi di laurea in Scienze Forestali e Ambientali (SFA-L Classe L-25), Biotecnologie (L-2) o Tecnologie Alimentari ed Enologiche (Classe L-26), potranno adeguare le proprie conoscenze di base frequentando il corso di supporto di Matematica che sarà attivato nel I semestre.

Per sostenere la prova d'ingresso ai corsi di laurea lo studente deve effettuare una **preiscrizione on line** e un versamento di € 15,00 sul c.c.p. n. 10518017 intestato a Università degli studi della Tuscia indicando sul bollettino come causale "iscrizione prova d'ingresso corsi di studio".

Gli studenti devono esibire la ricevuta del versamento assieme a un documento d'identità in occasione della prova.

L'esito è comunicato on line contestualmente all'interessato e alla Segreteria studenti.

PROVE DI INGRESSO AI CORSI DI LAUREA MAGISTRALE

L'iscrizione ai corsi di Laurea magistrale è condizionata:

- al possesso dei requisiti curriculari previsti per ciascun corso di studio;
- alla verifica dell'adeguatezza della preparazione personale, secondo le modalità stabilite dai regolamenti didattici dei singoli corsi di studio e rese note nel sito web del Dipartimento www.dibaf.unitus.it

Considerato che il D.M. n. 270/04 non prevede l'iscrizione al corso di Laurea magistrale con debiti formativi (CFU), lo studente potrà sostenere la prova di ingresso solo se in possesso dei requisiti curriculari.

Lo studente, anche quello proveniente da altro Ateneo, potrà colmare le eventuali lacune iscrivendosi, presso la Segreteria studenti, a corsi singoli legati ai settori scientifico- disciplinari in cui deve recuperare CFU e sostenere i relativi esami prima della prova di ingresso per l'iscrizione al corso di studio. In tal caso gli studenti verranno esonerati dal versamento del contributo di iscrizione al corso singolo.

Potranno sostenere la prova di ingresso ai corsi di Laurea magistrale, sotto condizione e fermo restando il necessario possesso dei requisiti curriculari, anche gli studenti non ancora in possesso della Laurea triennale che presentino domanda cautelativa per laurearsi entro il 31 dicembre 2012.

L'iscrizione al corso dovrà essere perfezionata entro il 15 gennaio 2013.

Gli studenti che intendono sostenere la prova di verifica della preparazione personale in vista dell'iscrizione ai corsi di laurea magistrale dovranno presentare la domanda di preiscrizione alla Segreteria studenti almeno 5 giorni prima della data fissata dal Dipartimento per lo svolgimento della prova a cui intendono sottoporsi allegando:

- (per gli studenti già in possesso di laurea triennale) il certificato di laurea comprensivo degli esami sostenuti con l'indicazione dei crediti acquisiti e i relativi settori scientifico-disciplinari;
- (per i laureandi) il certificato degli esami sostenuti e da sostenere, con l'indicazione dei crediti acquisiti e da acquisire e i relativi settori scientifico-disciplinari.

Gli studenti saranno informati dell'esito per posta elettronica.

CORSO DI SUPPORTO

Il corso di supporto di Matematica avrà inizio il giorno **25 settembre 2012**. Il calendario delle lezioni successive verrà inserito nell'orario generale dei corsi del I semestre e sarà comunque consultabile nel sito di Dipartimento www.dibaf.unitus.it

TEST DI PIAZZAMENTO (Lingua straniera)

Per gli studenti iscritti ai Corsi di Laurea è previsto un test di piazzamento di LINGUA INGLESE somministrato dal Laboratorio Linguistico DISTU nel mese di ottobre, finalizzato a verificare il livello di competenza comunicativa in accesso e orientarsi verso le attività di apprendimento linguistico adeguate. Sono previste esercitazioni propedeutiche di livello A2 (che si svolgeranno nel primo semestre) e un ciclo ufficiale di esercitazioni di livello B1 (nel secondo semestre, sede sita in Riello). Gli studenti potranno anche usufruire di materiali in autoapprendimento, disponibili nel Laboratorio Linguistico di S. Maria in Gradi o sulla piattaforma [unitus.moodle on-line](http://unitus.moodle.on-line). Qualora, in accesso, la conoscenza della lingua risultasse essere già di livello B1, lo studente potrà essere esonerato dalle esercitazioni e accettare, seduta stante, il voto proposto dalla commissione. In caso contrario, se lo studente non accettasse il voto proposto, dovrà sostenere l'esame alla fine del secondo semestre.

Info

Laboratorio Linguistico DISTU

Direttore: Leonardo RAPONE

Referente: Barbara TURCHETTA

Via S. Maria in Gradi, 4

01100 Viterbo

Tel. 0761/357632

E-mail: turk@unitus.it

>





> ATTIVITA' FORMATIVE A SCELTA (AFS)

Per completare il percorso formativo lo studente dovrà scegliere autonomamente ulteriori insegnamenti attivati presso l'Università degli Studi della Tuscia o presso l'Università europea in cui svolge l'eventuale periodo di studio in ambito ERASMUS, per un totale di crediti definito nell'ordinamento del corso di studio a cui è iscritto. I crediti formativi riservati alla scelta dello studente potranno fare riferimento anche a discipline di base e caratterizzanti, purché non già presenti nel corso di studio. I crediti verranno attribuiti con il superamento dell'esame nelle forme indicate dal docente e nel rispetto dei regolamenti vigenti in materia.

Al fine di consentire ulteriore specializzazione nell'ambito dei diversi corsi di studio, gli organi di coordinamento rendono disponibili ogni anno insegnamenti per la libera scelta dello studente (AFS). Tali insegnamenti vengono attivati su richiesta degli studenti, secondo modalità descritte nel sito web del DIBAF. Una volta attivati i corsi sono aperti a tutti gli studenti regolarmente iscritti, che potranno sostenere l'esame senza ulteriori procedure.

Il Consiglio di Dipartimento, su proposta del Consiglio di Corso di Studio, valutando gli obiettivi raggiunti e l'attività svolta dal richiedente, può riconoscere come crediti formativi universitari le conoscenze e le abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso.

Il numero massimo dei crediti che possono essere riconosciuti è definito dalla normativa vigente all'atto della domanda e dal regolamento didattico del corso di studio.



> TIROCINIO E STAGE

I tirocini formativi e di orientamento (di cui al decreto 25 marzo 1998, n. 142, del Ministero del lavoro) sono attività formative volte ad agevolare le scelte professionali, mediante la conoscenza diretta del settore lavorativo cui il titolo di studio può dare accesso. Le attività del tirocinio vengono realizzate presso imprese, amministrazioni pubbliche, enti pubblici o privati ivi compresi quelli del terzo settore, ordini e collegi professionali, sulla base di apposite convenzioni.

Il periodo formativo deve essere svolto durante il corso di studi e deve avere una durata non superiore a 12 mesi. Lo studente, inoltre, ha facoltà di svolgere il tirocinio presso l'Università ospitante nel caso di mobilità internazionale, come anche un ulteriore tirocinio nei 18 mesi successivi al conseguimento della laurea purché la sua durata non sia superiore a 12 mesi.

Il numero di ore complessivo da svolgere presso la struttura ospitante è definito dall'ordinamento didattico del corso di studi di appartenenza, tenuto conto della relazione 1 CFU = 25 ore di attività dello studente e comprende l'utilizzo di una parte di ore per la preparazione di una relazione sul tirocinio.

Ogni studente viene seguito da un tutor professionale all'interno dell'ente ospitante e da un tutor formativo identificato tra i docenti del Dipartimento, che funge da garante del rispetto del progetto formativo concordato.

I rapporti con le strutture ospitanti sono regolati da apposite convenzioni sottoscritte da entrambe le parti (vedi elenco aziende convenzionate sul sito web).

Cosa deve fare lo studente per avviare attività di tirocinio?

La richiesta di tirocinio deve essere formalizzata con il supporto di un docente tutore, nel seguente modo:

- Lo studente dovrà compilare parte del modulo del progetto formativo on-line sul sito web del Dipartimento, dove avrà la possibilità di avvalersi di una lista di strutture già convenzionate. Qualora lo studente fosse a conoscenza di un nuovo soggetto giuridico interessato a convenzionarsi, dovrà portare all'attenzione di un docente della Dipartimento o al coordinatore del corso di studio tale opportunità. Il docente provvederà quindi a presentare la richiesta di convenzione al Consiglio di Dipartimento. Successivamente, sarà possibile operare come descritto in precedenza;
- La compilazione del modulo del progetto formativo sarà completata a cura dello studente sotto la supervisione del docente tutore (obiettivi e modalità di svolgimento); quest'ultimo accerterà la presenza della convenzione tra il Dipartimento e la struttura ospitante per evitare di duplicare convenzioni già in essere;

Sia per il punto 1 che per il punto 2 il docente ricoprirà una funzione attiva all'interno della procedura in quanto dovrà personalmente confermarla accedendo al sito Web di Dipartimento con i propri account e password.

- Lo studente, riconsegnando in Segreteria Studenti il modulo del progetto formativo approvato dal coordinatore del CCS, potrà ritirare l'apposito diario da compilare con la registrazione dell'attività giornaliera svolta. Il diario dovrà essere controfirmato dal docente tutore e, come certificazione delle presenze, dal responsabile della struttura ospitante;
- Lo studente è tenuto a presentare al termine del tirocinio una relazione scritta al tutore ove sono esposte criticamente considerazioni e deduzioni sull'attività svolta, anche in riferimento alle conoscenze acquisite durante gli studi. L'acquisizione dei crediti associati al tirocinio deve essere certificata dal tutore didattico e dà luogo ad un giudizio motivato di approvazione (idoneità), con contestuale registrazione sul libretto universitario.

Le procedure di attivazione del tirocinio sono disponibili on-line nel sito web del DIBAF.

Nel caso del corso di laurea in Biotecnologie, lo studente può anche acquisire i CFU di tirocinio/stage svolgendo le attività formative che verranno programmate, come da regolamento didattico, dal Consiglio di Corso di Studi (CCS). Il CCS, infatti, predisporrà annualmente un piano formativo che potrà includere:

- escursioni didattiche;
- frequenza delle attività di laboratorio didattico finalizzate ad acquisire familiarità con le normali pratiche di laboratorio e strumentazioni di base;
- frequenza di laboratori del Dipartimento o di altri Dipartimenti o di strutture dell'Ateneo.

> REGOLAMENTI PER LA PROVA FINALE

CORSI DI LAUREA

Il titolo di Laurea è conferito previo superamento di una prova finale che consiste nella presentazione e discussione di un elaborato scritto davanti a una Commissione giudicatrice.

ATTORI: RUOLI E RESPONSABILITÀ

Rettore dell'Università (o suo rappresentante ufficiale): ha il compito della proclamazione dei neolaureati.

Direttore di Dipartimento: ha il compito di fissare date e orari delle sessioni di laurea; nomina la Commissione di Laurea, sentiti i Coordinatori dei Consigli di Corso di Studio afferenti al DIBAF.

Commissione di Laurea: è costituita da almeno sette membri scelti tra i docenti dei Corsi di Studio afferenti al DIBAF. Il numero dei docenti non afferenti al DIBAF è inferiore alla metà del numero totale di membri della Commissione. Presidente della Commissione è il Direttore del DIBAF o il Vice-Direttore o un Coordinatore di Corso di laurea afferente al DIBAF. Ciascun Relatore di elaborato finale è incluso tra i membri della Commissione.

Candidato: lo studente che ha acquisito tutti i crediti previsti dal piano di studi, ivi compresi quelli relativi alla preparazione, sotto la supervisione di un Relatore, dell'elaborato finale, è ammesso a sostenere la prova finale per il conseguimento del titolo.

Relatore: assegna al Candidato un argomento su cui svolgere l'Elaborato finale, coerente con gli obiettivi formativi del corso di studi e commisurato al peso in crediti della prova finale. L'Elaborato è finalizzato all'approfondimento di una tematica specifica e/o al miglioramento di metodologie o tecniche e/o la loro applicazione a casi di studio. Il Relatore segue il candidato in tutte le fasi del lavoro, segue la stesura dell'elaborato, ne approva la versione finale e presenta il candidato in seduta di laurea. Il Relatore è nominato dal Coordinatore, su proposta dello studente, tra i docenti del Dipartimento o, previo parere favorevole del Consiglio di Corso di Studi, tra i docenti ufficiali del corso di laurea non appartenenti al Dipartimento. Qualora lo studente decida di svolgere l'Elaborato finale in una struttura esterna all'Ateneo, con la quale sia stata stipulata apposita convenzione, ha comunque un Docente interno al Corso di Studi che agisce da Relatore. Il Relatore formula alla commissione un parere sulla qualità dell'elaborato finale al momento della discussione del voto.

PROCEDURA

Richiesta del Relatore

La richiesta di attribuzione del Relatore viene presentata alla Segreteria didattica non oltre la fine del primo semestre del terzo anno.

Ammissione alla prova finale

Per essere ammesso all'esame di Laurea, lo Studente presenta domanda al Rettore, secondo le modalità ed entro i tempi stabiliti dalla Segreteria Studenti; la domanda, in duplice copia, viene consegnata alla Segreteria Studenti e alla Segreteria didattica del Dipartimento. Almeno 5 giorni prima della seduta di laurea, il candidato ha l'obbligo di consegnare, alla Segreteria didattica del Dipartimento, copia stampata dell'elaborato finale, firmata dal Relatore (copia resa poi disponibile alla Commissione di Laurea), e un breve riassunto (300 parole al massimo) in italiano ed in inglese, con l'indicazione di 5 parole chiave. Contestualmente, il candidato consegnerà alla Biblioteca, su supporto elettronico (CD), copia digitale dell'elaborato finale.

Discussione dell'elaborato finale

I candidati sono convocati per l'ora di inizio dell'appello di laurea. L'ordine delle singole presentazioni è comunicato dal Presidente della commissione di laurea al momento dell'appello. Ogni Candidato/a ha a disposizione 15 minuti per la presentazione della elaborato finale, di cui 10 per l'esposizione e 5 per le domande.

Attribuzione del punteggio

L'assegnazione del voto finale di Laurea, in centodecimi, si basa sull'intera carriera dello studente, tenendo separatamente conto:

- a) della media dei voti in trentesimi, ponderata con i crediti, calcolata sugli esami di profitto superati e convalidati nell'ambito del corso di laurea espressa in cento decimi (con un decimale);
- b) dell'eccellenza della carriera accademica dello studente da assegnare in proporzione alle lodi ottenute nei singoli esami di profitto (0.2 per lode, fino al massimo di 1 punto);
- c) del completamento degli studi entro il periodo previsto: 2 punti per gli studenti in corso; 1 punto per gli studenti che si laureano entro il 1° anno fuoricorso; 0 punti per gli studenti che si laureano dopo il 1° anno fuoricorso;
- d) della partecipazione al programma Erasmus, con esami superati, o di documentate esperienze presso Università straniere (massimo 1 punto);
- e) del punteggio assegnato all'Elaborato finale da parte della Commissione (massimo 7 punti), attribuiti mediante l'uso di una griglia di valutazione definita dal Corso di Studi, dopo aver ascoltato il parere del Relatore, sulla base della qualità dell'Elaborato finale e sulla qualità dell'esposizione (punti da 0 a 7); il punteggio è assegnato calcolando la media dei giudizi singolarmente espressi dai membri della commissione o all'unanimità.

Il voto finale ($a+b+c+d+e$), se necessario, è arrotondato all'intero. L'arrotondamento è per difetto se detto valore è inferiore alla metà di un intero, per eccesso se lo stesso è pari o superiore alla metà di un intero.

La lode è conferita, all'unanimità, agli studenti che conseguono un punteggio complessivo eccedente i 110 punti, per almeno una unità.

CORSI DI LAUREA MAGISTRALE

Il titolo di Laurea Magistrale è conferito previo superamento di una prova finale che consiste nella presentazione e discussione davanti ad una Commissione giudicatrice di una tesi elaborata in modo originale dallo studente sotto la guida di un Relatore.

ATTORI: RUOLI E RESPONSABILITÀ

Rettore dell'Università (o suo rappresentante ufficiale): ha il compito della proclamazione dei neolaureati.

Direttore di Dipartimento: ha il compito di fissare date e orari delle sessioni di laurea; nomina la Commissione di Laurea sentiti i Coordinatori dei Consigli di Corso di Studio afferenti al DIBAF

Commissione di Laurea: è costituita da almeno sette membri scelti tra i docenti di ruolo del DIBAF: Presidente della Commissione è il Direttore del DIBAF o il Vice-Direttore o un Coordinatore di Corso di laurea magistrale afferente al DIBAF.

Candidato: lo studente che ha acquisito tutti i crediti previsti dal piano di studi ivi compresi quelli relativi alla preparazione della prova finale (elaborazione della tesi scritta), è ammesso a sostenere la prova finale per il conseguimento del titolo.

Relatore: è di norma un professore o un ricercatore afferente al Dipartimento. Per lo svolgimento delle attività previste per la tesi, il relatore può avvalersi della collaborazione di correlatori. Questi ultimi possono essere tecnici laureati, cultori della materia ed esperti di comprovata fama anche esterni al Dipartimento e, nei limiti fissati dalla normativa, dottorandi di ricerca. Su richiesta dello studente, il Coordinatore del corso di studi può autorizzare come relatore un docente di ruolo esterno al Dipartimento o di altro Ateneo (anche estero), purché sia individuato come correlatore un docente componente del Consiglio di Corso di Studi di afferenza dello studente. Il Relatore predispone un giudizio scritto sulla tesi, che è messo a disposizione della Commissione prima della seduta di laurea.

Controrelatore. Entro 10 giorni dalla data di presentazione del Progetto di Tesi (vedi di seguito), il Direttore, sentito il Coordinatore del Corso di Studi, nomina il Controrelatore e gli invia il Progetto di Tesi. Il controrelatore è tenuto a fornire un supporto critico di revisione della bozza finale. E' prevista una prima consegna al Controrelatore della bozza finale almeno 45 giorni prima della discussione. E' prevista una seconda consegna al controrelatore della tesi (almeno 15 giorni prima della discussione) che verifica la presenza o meno delle correzioni formali e metodologiche segnalate. Il Controrelatore predispone un giudizio scritto sulla tesi, che è messo a disposizione della Commissione prima della seduta di laurea.

PROCEDURA

Richiesta di Tesi

Entro il primo anno di corso, lo studente presenta, presso la Segreteria Didattica del Dipartimento, la "Richiesta di Tesi" controfirmata dal Relatore e dal coordinatore del corso di studi di afferenza dello studente. Allo scopo di agevolare gli studenti, il Dipartimento pubblica sul sito web l'elenco aggiornato degli argomenti delle tesi disponibili con indicazione del Relatore e della data di prevista di inizio attività. L'argomento della tesi può essere proposto anche dallo studente, previa valutazione della fattibilità da parte del Relatore.

Progetto di Tesi

Il Progetto di Tesi, non appena ragionevolmente specificato, e comunque non oltre la fine del primo semestre del secondo anno, viene presentato dallo studente alla Segreteria Didattica del Dipartimento. Il Progetto, controfirmato dal Relatore, indica sommariamente, oltre al titolo provvisorio, gli obiettivi del lavoro e l'approccio metodologico seguito, la data prevista per il completamento e la richiesta di nomina del controrelatore.

Ammissione alla prova finale

Lo studente che ha acquisito tutti i crediti previsti dal piano di studi ivi compresi quelli relativi alla preparazione della prova finale, può presentare domanda al Rettore per essere ammesso all'esame di laurea, secondo le modalità ed entro i tempi stabiliti dalla Segreteria Studenti; la domanda, in duplice copia, viene consegnata alla Segreteria Studenti e alla Segreteria didattica del Dipartimento. Almeno 5 giorni prima della seduta di laurea, il candidato consegna alla Segreteria Didattica del Dipartimento (per la Commissione di Laurea), al Relatore e al Controrelatore copia cartacea della tesi, firmata dal Relatore. Contestualmente, il candidato consegna alla Segreteria Didattica del Dipartimento un breve riassunto (300 parole al massimo) in italiano e in inglese, con l'indicazione di 5 parole chiave, e alla Biblioteca, una copia su supporto elettronico (CD) della tesi di laurea.

Discussione della Tesi

I candidati sono convocati per l'ora di inizio dell'appello di laurea. L'ordine delle singole presentazioni viene comunicato dal Presidente della commissione di laurea al momento dell'inizio dell'appello. Ogni Candidato/a ha a disposizione 20 minuti per la presentazione della Tesi, di cui 15 per l'esposizione e 5 per le domande. I membri della Commissione indossano la toga e la proclamazione può avvenire anche per gruppi di candidati.

Attribuzione del punteggio

Il voto finale è determinato dalla Commissione di Laurea davanti alla quale il candidato discute la tesi. Il voto finale è una frazione con denominatore 110 (centodieci). Il voto minimo per l'assegnazione del titolo è 66/110. Il voto massimo è 110/110 eventualmente qualificato con la lode. Può inoltre essere comunicato, all'unanimità, il riconoscimento meramente onorifico della "dignità di stampa".

L'assegnazione del voto finale di Laurea si basa sull'intera carriera dello studente, tenendo separatamente conto:

- a) della media dei voti in trentesimi, ponderata con i crediti, calcolata sugli esami di profitto superati e convalidati nell'ambito del corso di laurea specialistica, in centodecimi, con i decimali non arrotondati;
- b) dell'eccellenza della carriera accademica dello studente (fino al massimo di 1 punto) da assegnare in proporzione alle lodi ottenute nei singoli esami di profitto (0.2 per lode, fino a un massimo di 0.5 punti) e sulla base di attività svolte dal candidato ritenute rilevanti dai singoli Consigli di Corso di Studio che sono riportate nella Guida dello Studente (fino a un massimo di 0.5 punti);
- c) del completamento degli studi entro il periodo previsto: 2 punti per gli studenti in corso; 1 punto per gli studenti che si laureano entro il 1° anno di fuoricorso, 0 punti per gli studenti che si laureano dopo il 1° anno di fuoricorso;
- d) del punteggio assegnato alla tesi di laurea da parte della Commissione (fino a un massimo di 7 punti), attribuiti mediante l'uso di una griglia di valutazione identificativa dei criteri di giudizio di seguito riportati, compilata dai membri della commissione dopo aver ascoltato il parere del controrelatore e del relatore: originalità e rilevanza scientifica della tesi (punti da 0 a 7); rispondenza delle osservazioni sperimentali con gli obiettivi della tesi (punti da 0 a 7); qualità dell'esposizione (punti da 0 a 7); complessità delle metodologie impiegate (punti da 0 a 7). Il punteggio è assegnato calcolando la media dei giudizi singolarmente espressi dai membri della commissione o all'unanimità. Il voto finale (a+b+c+d), se necessario, è arrotondato all'intero. L'arrotondamento è per difetto se detto valore è inferiore alla metà di un intero, per eccesso se lo stesso è pari o superiore alla metà di un intero. La lode è conferita, all'unanimità, agli studenti che conseguono un punteggio complessivo eccedente i 110 punti, per almeno una unità.





> SERVIZI PER GLI STUDENTI

AULE DI INFORMATICA

Le aule di informatica dell'Università sono di supporto all'apprendimento delle conoscenze informatiche di base e possono essere utilizzate dagli studenti a seguito di prenotazione effettuata dal docente o mediante utilizzo della smart card. Le aule sono attrezzate con personal computer collegati ad Internet.

BIBLIOTECHE

Il sistema bibliotecario è ben attrezzato di volumi e riviste nel campo delle Scienze agrarie e forestali, biologiche e chimiche.

Le biblioteche forniscono 1 CFU di Attività Formativa a Scelta (AFS) per addestrare lo studente alla ricerca bibliografica.

JOB PLACEMENT

Scopo di questo servizio è la facilitazione dei rapporti Università-Impresa attraverso la creazione un collegamento tra il mondo del lavoro e i giovani laureati dell'Università della Tuscia. Un data base raccoglie le informazioni riguardanti competenze e professionalità acquisite dai giovani laureati nel loro percorso formativo; queste notizie sono a disposizione delle imprese operanti nel territorio attraverso un sito web che rappresenta il punto di incontro tra la domanda e l'offerta di lavoro.

Attraverso il sito, infatti, le imprese possono effettuare una ricerca delle capacità e competenze richieste, accedere al curriculum dei giovani laureati e selezionare i candidati. Il progetto prevede anche la realizzazione di Project Work durante i quali gli studenti delle diverse Facoltà dell'Ateneo potranno svolgere lavori specialistici in collaborazione con le aziende partner di Ateneo.

Annualmente viene organizzata la Fiera del Lavoro alla quale partecipano le aziende ed imprese operanti nel territorio viterbese, che rappresenta una ulteriore occasione di contatto tra il sistema lavoro ed il sistema università.

I referenti DIBAF per il Job Placement sono:

- **Prof. Marco ESTI** (esti@unitus.it) per Tecnologie Alimentari ed Enologiche e Sicurezza e Qualità Agroalimentare;
- **Prof. Fernando PORCELLI** (porcelli@unitus.it) per Biotecnologie;
- **Prof. Andrea VANNINI** (vannini@unitus.it) e **Prof. Luigi PORTOGHESI** (lporto@unitus.it) per Scienze Forestali e Ambientali.

TUTORATO

Il Servizio di Tutorato personale attivo presso DIBAF è finalizzato a orientare e assistere lo Studente e a promuovere la Sua partecipazione attiva a tutte le attività formative e gestionali della struttura universitaria.

I Tutor personali sono rappresentati da docenti in servizio presso DIBAF (vd. elenco Tutor per ciascun corso di Laurea e Laurea magistrale) e svolgono il compito di supportare gli studenti aiutandoli a affrontare le difficoltà che incontrano affrontando lo studio universitario e a mettere a frutto le proprie potenzialità. A ciascuna matricola viene assegnato un Tutor personale. Nel corso delle prime settimane dall'avvio delle attività didattiche il Tutor personale si farà carico di convocare collegialmente gli studenti assegnati per stabilire un primo contatto che servirà per conoscersi e per spiegare loro gli obiettivi e le modalità di funzionamento del servizio.

OPPORTUNITA' DI STUDIO ALL'ESTERO

Gli studenti possono essere inseriti in progetti internazionali di formazione curriculare e di mobilità europea:

- Programmi settoriali LLP (azioni ERASMUS per la mobilità di studio - v. LPP e di Placement)
- Tempus
- Agriculture Forestry and Acquaculture (rete tematica Europea AFAnet)
- Consorzio Europeo delle Facoltà di Agraria (ICA)
- Organizzazioni Non Governative (ONG), Direzione Generale per la Cooperazione allo Sviluppo del Ministero degli Affari Esteri
- Unità Tecniche Locali presso ambasciate italiane in Paesi emergenti
- Istituzioni Internazionali di Cooperazione allo Sviluppo come la FAO, l'IFAD, il World Food Programme, la World Bank
- Società di consulenza alla cooperazione allo sviluppo

Il tirocinio potrà essere svolto anche nell'ambito di progetti di sviluppo rurale in paesi emergenti sulla base di accordi stipulati con le diverse istituzioni indicate.

PROGRAMMI SETTORIALI LIFELONG LEARNING PROGRAMME (LPP) – AZIONI ERASMUS

La dimensione internazionale europea costituisce uno degli obiettivi prioritari del DIBAF e dell'Università degli Studi della Tuscia che ha promosso attivamente già da un decennio il soggiorno all'estero per motivi di studio. L'attivazione di oltre 40 accordi bilaterali ha permesso a tutt'oggi di consolidare i numerosi rapporti di scambio con le Università di diversi Paesi europei.

Gli effetti positivi di una esperienza formativa internazionale sono innegabili per i giovani d'oggi i quali saranno i nuovi protagonisti "dell'Europa del domani" e sono leggibili nel vissuto degli studenti che hanno già fruito del programma di scambio Erasmus.

I programmi Lifelong Learning Programme (LLP) con azioni Erasmus sono programmi europei universitari di mobilità di studio e di Placement che la Comunità Europea propone per promuovere la cooperazione tra le istituzioni universitarie comunitarie. Le diverse attività attuate cercano di avvicinare tra loro i cittadini d'Europa al fine di:

- promuovere la mobilità degli studenti e la loro cooperazione per favorire la formazione di laureati e diplomati in possesso di esperienze operative intercomunitarie;
- intensificare le relazioni tra i cittadini dei vari Stati membri per costruire lo "spazio europeo dell'istruzione superiore";
- valorizzare il potenziale intellettuale europeo;
- costruire uno spazio globale dell'istruzione superiore con l'attuazione di un più recente programma ERASMUS-MUNDUS che estende la partecipazione a studenti e docenti di tutti i continenti.

Per conoscere le opportunità di studio all'estero puoi consultare anche il sito internet www.dibaf.unitus.it

Il referente DIBAF per le azioni Erasmus è:

Dott.ssa M.Cristina Moscatelli

(mcm@unitus.it)

>





> SERVIZI FORNITI DALL'ATENEO

PORTALE DEGLI STUDENTI

“Il Portale dello Studente” è uno sportello virtuale dal quale è possibile:

- verificare se si è in regola con le tasse;
- aggiornare le informazioni anagrafiche quali residenza e numero di telefono;
- aggiornare l'indirizzo personale di posta elettronica;
- cambiare il pin di accesso;
- visualizzare gli esami sostenuti;
- visualizzare i pagamenti relativi a tasse universitarie effettuati.

Per l'accesso è necessario digitare il codice fiscale e la password (indicata sul MAV o rilasciata dalla Segreteria studenti).

In Dipartimento si può accedere attraverso la rete Wireless di Ateneo.

Consulta il sito www.unitus.it

ACCOUNT DI POSTA ELETTRONICA

Ad ogni studente iscritto viene assegnato un indirizzo di posta elettronica del tipo: nome.cognome@studenti.unitus.it

La password è quella comunicata sul MAV e, qualora sia stata smarrita, può essere richiesta in Segreteria Studenti Unica.

Per l'utilizzo dell'account di posta sono previste due modalità di accesso:

- webmail utilizzabile collegandosi all'indirizzo: <http://uniservice.cineca.it/UniServiceWEB/appmanager/UniService/unitus-it>
oppure
- client di posta elettronica (es. Outlook Express) utilizzando “erismail.cineca.com” come POP3 per la ricezione dei messaggi.

DIFENSORE DEGLI STUDENTI

Avv. Fernando SALVAGNI

Via Maria SS. Liberatrice, 2 – Viterbo

Tel. 0761/342803

Fax 0761/322902

SERVIZIO PER I DISABILI

Delegato del Rettore

Prof. Saverio SENNI

Tel. 0761/357278

Fax 0761/357295

senni@unitus.it

Referente DIBAF

Prof. Riccardo MASSANTINI

Tel. 0761/357496

massanti@unitus.it

CONSULENZA PSICOLOGICA

Dott.ssa Chiara SCALESSE

Riceve per appuntamento il martedì per l'intera giornata

Via S. Maria in Gradi, 4 - Viterbo

Tel. 347/8175862



> SCADENZE PER GLI STUDENTI

1 AGOSTO 2012

Apertura delle immatricolazioni e delle iscrizioni
Inizio accettazione domande di trasferimento da altra Università

5-6 SETTEMBRE 2012

Test di accesso per le matricole

13 SETTEMBRE 2012

Visita guidata in Ateneo e test di accesso per le matricole

19 e 21 SETTEMBRE 2012

Prima sessione prove di ammissione alle Lauree magistrali

25 SETTEMBRE 2012

Inizio corso di supporto di Matematica

8-9 OTTOBRE

Test di accesso per le matricole

30 OTTOBRE 2012

Termine ultimo per sostenere esami utili ai fini del calcolo dei crediti per la determinazione della fascia di merito per gli studenti che si iscrivono ad anni successivi al primo

5 NOVEMBRE 2012*

Scadenza per la domanda di:

- immatricolazione
- iscrizione ad anni successivi
- passaggio ad altro corso di Laurea

*NOTA BENE: la normativa regionale stabilisce che per usufruire dei benefici offerti da LAZIODISU le pratiche dell'iscrizione devono essere concluse entro il 5 Novembre

20 DICEMBRE 2012

Test di accesso per le matricole

30 DICEMBRE 2012

Scadenza per la domanda di:

- trasferimento ad altra Università
- immatricolazione corsi di Laurea magistrale

31 gennaio 2013

Test di accesso per le matricole

31 MAGGIO 2013

Scade il termine per il pagamento della seconda rata delle tasse e contributi universitari

ESAME DI LAUREA

Le domande di ammissione devono essere presentate non oltre 30 giorni prima dell'esame stesso (v. date alla sezione Calendario Accademico)



> STRUTTURA DEL DIPARTIMENTO

DIRETTORE

Piermaria CORONA

VICE-DIRETTORE

Anna Maria FAUSTO

SEGRETARIO AMMINISTRATIVO

Marco BARBINI

PROFESSORI

ANSELMI Naldo	AGR/12	Patologia vegetale	anselmi@unitus.it
CANGANELLA Francesco	AGR/16	Microbiologia agraria	canganella@unitus.it
CASINI Giovanni	BIO/09	Fisiologia	gcasini@unitus.it
CHILOSI Gabriele	AGR/12	Patologia vegetale	chilosi@unitus.it
CORONA Piermaria	AGR/05	Ass. for. e selvicoltura	piermaria.corona@unitus.it
DE ANGELIS Paolo	AGR/05	Ass. for. e selvicoltura	pda@unitus.it
DE SANTIS Diana	AGR/15	Scienze e tecn. alimentari	desdiana@unitus.it
ESTI Marco	AGR/15	Scienze e tecn. alimentari	esti@unitus.it
FAUSTO Anna Maria	BIO/05	Zoologia	fausto@unitus.it
FOCHETTI Romolo	BIO/05	Zoologia	focchetti@unitus.it
GRANDINETTI Felice	CHIM/03	Chimica gen. e inorg.	fgrandi@unitus.it
GRIMALDI Salvatore	AGR/08	Idr. agr. e sist. idr.- for	salvatore.grimaldi@unitus.it
MASSANTINI Riccardo	AGR/15	Scienze e tecn. alimentari	massanti@unitus.it
MAZZINI Massimo	BIO/05	Zoologia	mazzini@unitus.it
MENCARELLI Fabio	AGR/15	Scienze e tecn. alimentari	mencarel@unitus.it

MORESI Mauro	AGR/15	Scienze e tecn. alimentari	mmoreisi@unitus.it
PETRUCCIOLI Maurizio	BIO/19	Microbiologia generale	petrucci@unitus.it
POERIO Elia	BIO/10	Biochimica	poerio@unitus.it
PORCELLI Fernando	CHIM/02	Chimica fisica	porcelli@unitus.it
PORTOGHESI Luigi	AGR/05	Ass. for. e selvicoltura	lporto@unitus.it
RUZZI Maurizio	CHIM/11	Chim. e biot. delle ferm	ruzzi@unitus.it
SCAPIGLIATI Giuseppe	BIO/05	Zoologia	scapigg@unitus.it
SCARASCIA MUGNOZZA G.	AGR/05	Ass. for. e selvicoltura	gscaras@unitus.it
TIEZZI Antonio	BIO/01	Botanica generale	antoniot@unitus.it
VALENTINI Riccardo	AGR/05	Ass. for. e selvicoltura	rik@unitus.it
VALENTINI Alessio	AGR/17	Zoot. gen. e miglior. gen.	alessio@unitus.it
VANNINI Andrea	AGR/12	Patologia vegetale	vannini@unitus.it
ZAPPAROLI Marzio	BIO/05	Zoologia	zapparol@unitus.it

RICERCATORI

AGRIMI Mariagrazia	AGR/05	Ass. for. e selvicoltura	agrimi@unitus.it
ANGELACCIO Carmine	AGR/05	Ass. for. e selvicoltura	angelcar@unitus.it
BARBATI Anna	AGR/05	Ass. for. e selvicoltura	barbati.sisfor@unitus.it
BOROCCI Stefano	CHIM/03	Chimica gen. e inorg.	borocci@unitus.it
BOTONDI Rinaldo	AGR/15	Scienze e tecn. alimentari	rbotondi@unitus.it
BUONOCORE Francesco	BIO/05	Zoologia	fbuono@unitus.it
CARBONE Francesco	AGR/01	Economia ed estimo rurale	fcarbon@unitus.it
CECCHI Patrizio	CHIM/03	Chimica gen. e inorg.	cecchi@unitus.it
CERVIA Davide	BIO/09	Fisiologia	d.cervia@unitus.it
CONTINI Marina	AGR/15	Scienze e tecn. alimentari	mcontin@unitus.it
CROGNALE Silvia	BIO/19	Microbiologia generale	crognale@unitus.it
D'ANNIBALE Alessandro	AGR/13	Chimica agraria	dannib@unitus.it
DE CESARE Fabrizio	AGR/13	Chimica agraria	decesare@unitus.it
FICCA Anna Grazia	BIO/11	Biologia molecolare	ficca@unitus.it
FIDALEO Marcello	AGR/15	Scienze e tecn. alimentari	fidaleom@unitus.it
KUZMINSKY Elena	AGR/05	Ass. for. e selvicoltura	elkuz@unitus.it
MARINARI Sara	AGR/14	Pedologia	marinari@unitus.it
MOSCATELLI Maria Cristina	AGR/13	Chimica agraria	mcm@unitus.it
PAPALE Dario	AGR/05	Ass. for. e selvicoltura	darpap@unitus.it
PARISET Lorraine	AGR/17	Zoot. gen. e miglior. gen.	pariset@unitus.it
PICCHIETTI Simona	BIO/05	Zoologia	picchietti@unitus.it
SABATTI Maurizio	AGR/05	Ass. for. e selvicoltura	sabatti@unitus.it
STAZI Silvia Rita	AGR/13	Chimica agraria	srstazi@unitus.it
VETTRAINO Anna Maria	AGR/12	Patologia vegetale	vettrain@unitus.it
VINCIGUERRA Vittorio	CHIM/01	Chimica analitica	vincigue@unitus.it

RICERCATORI A TEMPO DETERMINATO

BELLINCONTRO Andrea	AGR/15	Scienze e tecn. alimentari	bellin@unitus.it
BONGIORNI Silvia	AGR/17	Zoot. gen. e miglior. gen.	bongiorni@unitus.it
HARFOUCHE Antoine	AGR/05	Ass. for. e selvicoltura	aharfouche@unitus.it
LIBURDI Katia	AGR/15	Scienze e tecn. alimentari	k.liburdi@unitus.it
MONTEVERDI Cristina	AGR/05	Ass. for. e selvicoltura	monteverdicris@libero.it
SALVATI Riccardo	AGR/05	Ass. for. e selvicoltura	riccardo.salvati@unitus.it
STEFANI Paolo	AGR/05	Ass. for. e selvicoltura	pstefani@unitus.it

PERSONALE AMMINISTRATIVO

Marco BARBINI	barbini@unitus.it
Anna CARLINO	carlino@unitus.it
Cristiana COLETTA	cristiana.coletta@unitus.it
Cinzia Di PASQUALI	s.cinzia@unitus.it
Mariella FRACASSA	fracassam@unitus.it
Alessandra MANCINI	a.mancini@unitus.it
Daniele MELARAGNI	danielemela@unitus.it
Ida PUNZO	punzoida@unitus.it
Ileana TOMMASI	tommasi@unitus.it
Paola VALLERIANI	valleriani@unitus.it

PERSONALE TECNICO

Giovanni Battista AMBROSINI	GB@unitus.it
Mariacristina BELARDINELLI	belardinelli@unitus.it
Graziano BUZZI	buzzi@unitus.it
Brunella CECCANTONI	b.ceccantoni@unitus.it
Carlo CECCHETTI	cacarlo.cecchetti@unitus.it
Paolo Valerio CIORBA	ciorba@unitus.it
Giuseppe FALESIEDI	falesiedi@unitus.it
Bruno FAZZINI	brfazzini@unitus.it
Roberto FORNITI	forniti@unitus.it
Maria Teresa FRANGIPANE	mtfrangi@unitus.it
Anna Maria GALLO	a.m.gallo@unitus.it
Diego GIULIARELLI	dgiuliarelli@unitus.it
Diana MARTIGNONI	artemis@unitus.it
Elisa OVIDI	eovidi@unitus.it
Oliviero SASSARA	oliviero@unitus.it
Matilde TAMANTINI	tamantini@unitus.it
Renato ZOMPANTI	zompanti@unitus.it

PERSONALE TECNICO A TEMPO DETERMINATO

Barbara FERRARI
Giovannbattista DE DATO
Anna Rita ROSSI

barbara.ferrari@unitus.it
gdd@unitus.it
annarita.rossi@unitus.it

CONSIGLIO DI DIPARTIMENTO

• PROFESSORI DI I FASCIA

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

• PROFESSORI DI II FASCIA

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

• RICERCATORI

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

• RICERCATORI A TEMPO DETERMINATO

Andrea BELLINICONTRO, Silvia BONGIORNI, Antoine HARFOUCHE, Katia LIBURDI, Maria Cristina MONTEVERDI, Riccardo SALVATI, Paolo STEFANI

• RAPPRESENTANTE DEI DOTTORANDI

Riccardo LUDOVISI

• RAPPRESENTANTE DEGLI ASSEGNISTI

Elisa RANDELLI

• RAPPRESENTANTE DEGLI STUDENTI

Chiara TOSINI

• RAPPRESENTANTI DEL PERSONALE T.A.

Anna Maria GALLO, Graziano BUZZI, Alessandra MANCINI

• SEGRETARIO AMMINISTRATIVO

Marco BARBINI



> INDIRIZZI UTILI

POLO DIDATTICO (Ex Scienze)

L.go dell'Università, snc (Loc. Riello) – 01100 Viterbo
Tel. 0761/357762 - Fax. 0761/357765

POLO DIDATTICO (Ex Agraria)

Via S. Camillo de Lellis, snc – 01100 Viterbo
Tel. 0761/357583 - Fax. 0761/357389

ATENEO - Rettorato

Via S. Maria in Gradi, 4 – 01100 Viterbo
Orario di apertura al pubblico
8.00-14.00/14.30- 17.30 (da lunedì a venerdì)
CENTRALINO TELEFONICO DI ATENEO
Tel. 0761/3571
NUMERO VERDE: 800 007 464

SEGRETERIA STUDENTI UNICA

Via S. Maria in Gradi, 4 – 01100 Viterbo
Orario di apertura al pubblico:
9.00 – 13.30 (da lunedì a venerdì) / 14.30 – 16.30 (martedì)
Tel. 0761/357798
E-mail: segreteria.unica@unitus.it

AZIENDA PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO (LAZIODISU)

Via Cardarelli, snc – 01100 Viterbo
Orario di apertura al pubblico:
8.00 – 13.00 (da lunedì a venerdì) / 15.00 – 17.00 (lunedì e mercoledì)
Tel. 0761/270610

CENTRO SPORTIVO UNIVERSITARIO (CUS)

L.go dell'Università, snc – 01100 Viterbo

Orario di apertura al pubblico:

15.00 – 18.30 (da lunedì a venerdì)

Tel. 0761/352737

E-mail: cusviterbo@libero.it

CASA DELLO STUDENTE E MENSA

P.zza S. Sisto, 8 – 01100 Viterbo

Tel. 0761/347205

BIBLIOTECA

Via S. Camillo de Lellis, snc – 01100 Viterbo

Orario di apertura al pubblico:

9.00 – 19.00 (da lunedì a venerdì)

Tel. 0761/357512

E-mail: agbib@unitus.it

AZIENDA AGRARIA DIDATTICO-SPERIMENTALE “NELLO LUPORI”

DIRETTORE: Francesco ROSSINI

Località Riello – 01100 Viterbo

Tel. 0761/357057-8

E-mail: azagr-d-s@unitus.it

ORTO BOTANICO

DIRETTORE: Francesco ROSSINI

CURATORE: Monica FONCK

Strada Bullicame s.n.c. – 01100 Viterbo

Tel./Fax segreteria: 0761 357028

E-mail: ortobot@unitus.it

CENTRO STUDI ALPINO

PRESIDENTE: Luigi PORTOGHESI

Via Rovigo, 7 – 38050 Pieve Tesino (TN)

Tel. 0461/594626 – 0761/357425

E-mail: lporto@unitus.it

CENTRO DI MICROSCOPIA ELETTRONICA

L.go Università, snc – 01100 Viterbo

Tel. 0761/357102-05-86-57-07

AULE DI INFORMATICA

RESPONSABILE: Emanuele CANNARELLA

Via S. Camillo de Lellis, snc – 01100 Viterbo

Orario di apertura al pubblico: 8.00 – 20.00 (da lunedì a venerdì)

Tel. 0761/357263

E-mail: emacann@unitus.it

AULA DI MICROSCOPIA

RESPONSABILE: Silvia CROGNALE

Tel. 0761/357210

E-mail: crognale@unitus.it

AULA DI DISEGNO TECNICO COMPUTERIZZATO E GEOMATICA

(GIS, Telerilevamento, Laveat)

RESPONSABILE: Alvaro MARUCCI

Tel. 0761/357365

E-mail: marucci@unitus.it

LABORATORIO DI BIOCHIMICA

RESPONSABILE: Laura BERTINI

Tel. 0761/357225

E-mail: lbertini@unitus.it

LABORATORIO DI BIOLOGIA

RESPONSABILE: Daniela WILLEMS

Tel. 0761/357754

E-mail: willems@unitus.it

LABORATORIO DI CHIMICA

RESPONSABILE: Stefano BOROCCI

Tel. 0761/357127

E-mail: borocci@unitus.it

LABORATORIO DI FISICA

RESPONSABILE: Annarita BIZZARRI

Tel. 0761/357031-27

E-mail: bizzarri@unitus.it

AULA COLLEZIONI DIDATTICHE

RESPONSABILE: Anna SCOPPOLA

Tel. 0761/357217

E-mail: scoppola@unitus.it

LABORATORIO SENSORIALE

RESPONSABILE: Diana DE SANTIS

Tel. 0761/3572371

E-mail: desdiana@unitus.it

