



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
Tuscia

DIBAF

Dipartimento per la Innovazione nei sistemi
Biologici, Agroalimentari e Forestali



GUIDA DELLO STUDENTE

Anno Accademico 2013-2014

Corsi di Laurea:

- Biotecnologie (Classe L-2)
- Scienze Forestali e Ambientali (Classe L-25)
- Tecnologie Alimentari ed Enologiche (Classe L-26)

Corsi di Laurea magistrale:

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



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
Tuscia

DIBAF

Dipartimento per la Innovazione nei sistemi
Biologici, Agroalimentari e Forestali

Guida dello Studente

Anno Accademico 2013-2014

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 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. Nell'ultimo rapporto sulla qualità della Ricerca (VQR) nelle Università italiane, realizzato dall'Agenzia Nazionale "ANVUR", il Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali è al primo posto della classifica nell'Ateneo della Tuscia e si colloca al quarto posto nella classifica dell'area Agraria/Forestale, Agroalimentare e Veterinaria (Area 07), su oltre settanta Dipartimenti presenti a livello nazionale. 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); un nuovo Dottorato di Ricerca in via di istituzione, con sede a Viterbo, sul tema della Sostenibilità e con *curricula* riguardanti i settori agroalimentare, biotecnologico, ambientale e forestale, 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, l'Orto Botanico dell'Azienda Agraria Didattico-Sperimentale dell'Università della Tuscia, il Centro Studi Alpino di Pieve Tesino (Trento), 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. 2013/2014	Pag. 7
CORSI DI LAUREA	
Biotechnologie (Classe L-2)	Pag. 9
Scienze Forestali e Ambientali (Classe L-25)	Pag. 17
Tecnologie Alimentari ed Enologiche (Classe L-26)	Pag. 25
CORSI DI LAUREA MAGISTRALE	
Sicurezza e Qualità Agroalimentare (LM-70)	Pag. 37
Scienze Forestali e Ambientali (Classe LM-73)	Pag. 47
DOTTORATO DI RICERCA	
Nuovo Dottorato di Ricerca sul tema della Sostenibilità	Pag. 57
INFORMAZIONI GENERALI	Pag. 59
Calendario accademico	Pag. 61
Norme di accesso ai corsi di Laurea e Laurea Magistrale	Pag. 63
Attività formative a scelta (AFS)	Pag. 67
Tirocinio e Stage	Pag. 68
Regolamenti per la prova finale	Pag. 70
Servizi per gli studenti	Pag. 75
Servizi forniti dall'Ateneo	Pag. 79
Scadenze per gli studenti	Pag. 81
STRUTTURA DEL DIPARTIMENTO	Pag. 83
INDIRIZZI UTILI	Pag. 87

DIBAF

Dipartimento per la Innovazione nei sistemi
Biologici, Agroalimentari e Forestali

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. 2013-14

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)

Inoltre verrà attivato il nuovo [Dottorato di Ricerca sul tema della Sostenibilità](#)

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

Prof. Romolo Fochetti	(fochetti@unitus.it)
Prof. Felice Grandinetti	(fgrandi@unitus.it)
Prof. Antonio Tiezzi	(antoniot@unitus.it)

Docenti Tutor

Prof. Maurizio Petruccioli	(petrucci@unitus.it)
Prof. Elia Poerio	(poerio@unitus.it)
Prof. Felice Grandinetti	(fgrandi@unitus.it)
Prof. Romolo Fochetti	(fochetti@unitus.it)
Prof. Alessio Valentini	(alessio@unitus.it)
Dr.ssa Silvia Crognale	(crognale@unitus.it)

Assicurazione della qualità (AQ)

Prof. Maurizio Petruccioli
Prof. Fernando Porcelli
Dr. Francesco Buonocore
Dr.ssa Silvia Crognale
Responsabile Segreteria Didattica: Anna Carlino
Studente: Giovanni Saudino

Referente ERASMUS DIBAF

Dr.ssa Maria Cristina Moscatelli (mcm@unitus.it)

Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito web del corso alla URL:
<http://www.didattica.unitus.it/web/interna.asp?idCat=4577>

ORDINAMENTO DIDATTICO

PRIMO ANNO								
Cod.	Esame/Insegnamento	SSD	TAF	CFU	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratica (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
14962	Matematica e principi di statistica	MAT/05	A1	7	48	8	56	S
14966	Fisica	FIS/07	A1	6	40	8	48	S
14963	Chimica generale e inorganica	CHIM/03	A2	8	56	8	64	S
16173	Biologia animale	BIO/05	B3	8	56	8	64	S
14965	Biologia vegetale e principi di biotecnologie vegetali	BIO/01	A3	9	64	8	72	S
15613	Diritto europeo delle biotecnologie	IUS/14	B5	6	48	-	48	S
15038	Lingua inglese (<i>idoneità B1</i>)	-	E	6	32	16	48	S
15790	Tirocinio	-	F	8				
SECONDO ANNO								
Cod.	Esame/Insegnamento	SSD	TAF	CFU	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratica (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
13719	Chimica organica	CHIM/06	A2	7	48	8	56	S
16174	Fisiologia	BIO/09	B1	6	48	-	48	S
15608	Chimica biologica	BIO/10	B1	9	64	8	72	S
16175	Biologia molecolare	BIO/11	B1	7	48	8	56	S
15609	Genetica	BIO/18	B1	9	64	8	72	S
15607	Microbiologia e principi di microbiologia industriale	BIO/19	A3	9	64	8	72	S
15611	Strumenti bioinformatici per la genomica	AGR/17	B2	6	40	8	48	S
15142	Esami a scelta (AFS)		D	6				A
TERZO ANNO								
Cod.	Esame/Insegnamento	SSD	TAF	CFU	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratica (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
16176	Biologia cellulare e molecolare della cellula animale e Biotecnologie animali			12			96	A
	<i>Biologia cellulare e molecolare della cellula animale</i>	BIO/05	B3	6	40	8	48	
	<i>Biotecnologie animali</i>	BIO/05	B3	6	40	8	48	
15054	Patologia vegetale e principi di biotecnologie fitopatologiche	AGR/12	B2	6	40	8	48	S
16177	Chimica fisica biologica	CHIM/02	B4	7	48	8	56	S
	<i>Esame a scelta fra gli insegnamenti affini e integrative del Gruppo A11</i>		C1	6			48	S
	<i>Esame a scelta fra gli insegnamenti affini e integrative del Gruppo A11</i>		C1	6			48	S
	<i>Esame a scelta fra gli insegnamenti affini e integrative del Gruppo A12</i>		C2	10			80	S
15142	Esami a scelta (AFS)		D	6				A
16178	Elaborato finale		G	10				

Elenco degli insegnamenti delle Attività Affini e Integrative Gruppi A11 e A12 (opzionali)

Ambito	Cod.	Esame/Insegnamento	SSD	TAF	CFU	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratica (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
Gruppo A11	15662	Operazioni unitarie nelle biotecnologie	AGR/15	C1	6	40	8	48	S
	13741	Biochimica industriale	BIO/10	C1	6	40	8	48	S
	16179	Bioetica	AGR/05	C1	6	48	-	48	S
	13740	Genetica microbica e ingegneria genetica	BIO/18	C1	6	40	8	48	S
Gruppo A12	16180	Chimica e biotecnologie delle fermentazioni			10			80	A
		<i>Chimica e biotecnologie delle fermentazioni</i>	CHIM/11	C2	6	40	8	48	
		<i>Complementi di biotecnologie delle fermentazioni</i>	BIO/19	C2	4	24	8	32	
	16223	Biotecnologie delle produzioni vegetali			10			80	A
		<i>Biotecnologie genetiche</i>	AGR/07	C2	5	32	8	40	
		<i>Biotecnologie per il miglioramento delle piante agrarie</i>	AGR/07	C2	5	32	8	40	

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
	C1 = Gruppo A11
	C2 = Gruppo A12
	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	
Cod.: Codice dell'insegnamento	
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			25
Prova finale			25

MANIFESTO

I Anno: per gli iscritti a.a. 2013/14 (DM 17)						
Cod.	Esame	Insegnamento	Sem	CFU	SSD	Docenti
14962	Matematica e principi di statistica	Matematica e principi di statistica	I	6+1*	MAT/05	Scarelli
14963	Chimica generale e inorganica	Chimica generale e inorganica	I	7+1*	CHIM/03	Grandinetti
16173	Biologia animale	Biologia animale	I	7+1*	BIO/05	Fochetti
14965	Biologia vegetale e principi di biotecnologie vegetali	Biologia vegetale e principi di biotecnologie vegetali	II	8+1*	BIO/01	Tiezzi
14966	Fisica	Fisica	II	5+1*	FIS/07	Bizzarri
15613	Diritto europeo delle biotecnologie	Diritto europeo delle biotecnologie	II	6	IUS/14	Ragionieri
15038	Lingua inglese		II	4+2*	-	Docente da definire
15790	Tirocinio, Stage			8		

II Anno: per gli iscritti a.a. 2012/13 (DM 17)						
Cod.	Esame	Insegnamento	Sem	CFU	SSD	Docenti
13719	Chimica organica	Chimica Organica	I	6+1*	CHIM/06	Saladino (Mutuato da Sc. Biologiche)\$1
15609	Genetica	Genetica	I	8+1*	BIO/18	Prantera
15607	Microbiologia e principi di microbiologia industriale	Microbiologia e principi di microbiologia industriale	I	8+1*	BIO/19	Petruccioli
15608	Chimica biologica I parte	Chimica biologica	I	4	BIO/10	Poerio
15608	Chimica biologica II parte	Chimica biologica	II	4+1*	BIO/10	Poerio
16175	Biologia molecolare	Biologia molecolare	II	6+1*	BIO/11	Ficca
15610	Fisiologia	Fisiologia	II	9	BIO/09	Cervia
15611	Strumenti bioinformatici per la genomica	Strumenti bioinformatici per la genomica	II	5+1*	AGR/17	Valentini
15142	Attività Formative a Scelta	AFS		6		

III Anno: per gli iscritti a.a. 2011/12 (DM 17)						
Cod.	Esame	Insegnamento	Sem	CFU	SSD	Docenti
16298	Chimica fisica biologica	Chimica fisica biologica	I	8+1*	CHIM/02	Porcelli
16299	Biotecnologie genetiche	Biotecnologie genetiche	I	4+2*	AGR/07	Masci (mutuato da SAA)\$2
16300	Chimica e biotecnologie delle fermentazioni	Chimica e biotecnologie delle fermentazioni	I	5+1*	CHIM/11	Ruzzi (mutuato da TAE)\$3
		Complementi di biotecnologie delle fermentazioni		2+1*		Crognale
16302	Biotecnologie delle produzioni vegetali	Biotecnologie delle produzioni vegetali	II	5+1*	AGR/07	Mazzucato (mutuato da SAA)\$4
16303	Biotecnologie animali	Biotecnologie animali	II	8+1*	BIO/05	Scapigliati
13741	Biochimica industriale	Biochimica industriale	I	5+1*	BIO/10	Garzillo
15142	Attività Formative a Scelta	AFS		6		
16178	Prova finale		II	10	-	

ATTIVITA' FORMATIVE A SCELTA (AFS)

Cod.	Esame	Insegnamento	Sem	CFU	SSD	Docenti
15659	Storia della scienza	Storia della scienza	I	4	BIO/01	Tiezzi
16575	Biotecnologie Animali Marine: aspetti applicativi e progettualità	Biotecnologie Animali Marine: aspetti applicativi e progettualità	I	3+1*	BIO/05	Buonocore F.
15661	Bioetica nelle biotecnologie	Bioetica nelle biotecnologie	II	4	AGR/05	Harfouche
15662	Operazioni unitarie nelle biotecnologie	Operazioni unitarie nelle biotecnologie	II	6	AGR/15	Fidaleo (mutuato da SIQUAL)\$5
16576	Biotecnologie dei metaboliti secondari	Biotecnologie dei metaboliti secondari	II	3+1*	AGR/03	Muleo
13740	Genetica microbica e ingegneria genetica	Genetica microbica e ingegneria genetica	I	5+1*	BIO/18	Gualandi
15054	Patologie vegetali e principi di biotecnologie fitopatologiche	Patologie vegetali e principi di biotecnologie fitopatologiche	II	6	AGR/12	Vannini

*laboratorio, esercitazioni (8 ore).

§ Mutuati da: §1 Chimica Organica (7 CFU); §2 Biotecnologie genetiche (6 CFU); §3 Chimica e biotecnologie delle fermentazioni (9CFU); §4 Biotecnologie per il miglioramento delle piante agrarie (6CFU).§5 Operazioni unitarie della tecnologia alimentare (6 CFU).



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 agenti 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. Naldo Anselmi

(anselmi@unitus.it)

Prof. Giuseppe Scarascia Mugnozza

(gscaras@unitus.it)

Prof. Alessio Valentini

(alessio@unitus.it)

Prof. Salvatore Grimaldi

(salvatore.grimaldi@unitus.it)

Prof. Marzio Zapparoli

(zapparol@unitus.it)

Dr.ssa Anna Barbati

(barbati.sisfor@unitus.it)

Dr. Francesco Carbone

(fcarbone@unitus.it)

Dr.ssa Sara Marinari

(marinari@unitus.it)

Docenti Tutor

Prof. Naldo Anselmi

(anselmi@unitus.it)

Dr.ssa Anna Barbati

(barbati.sisfor@unitus.it)

Dr. Francesco Carbone

(fcarbone@unitus.it)

Dr.ssa Sara Marinari

(marinari@unitus.it)

Assicurazione della Qualità (AQ)

Prof. Marzio Zapparoli

Dr.ssa Elena Kuzminsky

Dr.ssa Mariagrazia Agrimi

Dr.ssa Maria Cristina Moscatelli

Referente ERASMUS DIBAF

Dr.ssa Maria Cristina Moscatelli

(mcm@unitus.it)

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

<http://www.didattica.unitus.it/web/interna.asp?idCat=4578>

ORDINAMENTO DIDATTICO

PRIMO ANNO								
COD.	Esame (eventuali insegnamenti accorpati)	SSD	TAF	CFU	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratiche (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
13502	Abilità informatiche: ECDL (livello I)		F	2	8	8	16	S
13500	Chimica generale e organica	CHIM/03	A2	8	60	4	64	S
14968	Fondamenti di Chimica del suolo e Pedologia	AGR/14	B3	6	44	4	48	S
14826	Matematica ed elementi di Fisica	MAT/01-09	A1	8	48	16	64	S
14828	Botanica generale e sistematica	BIO/03	A3	6	44	4	48	S
14827	Genetica forestale e biostatistica	AGR/07	A3	9	72		72	S
13506	Litologia e geologia	GEO/02	C	6	36	12	48	S
15618	Lingua Inglese (idoneità B1)		E	6	48		48	S

SECONDO ANNO								
15615	Biochimica forestale	AGR/13	B2	6	40	8	48	S
14230	Costruzioni forestali, rilievo del territorio e operazioni catastali	AGR/10	C	9	56	16	72	S
14228	Zootecnia montana	AGR/17	B5	6	40	8	48	S
14226	Botanica e zoologia forestale e ambientale			12				A
	<i>Zoologia generale e sistematica</i>	BIO/05	A3	6	44	4	48	
	<i>Botanica ambientale forestale</i>	BIO/03	A3	6	40	8	48	
14229	Agronomia montana - prati e pascoli	AGR/02	C	6	40	8	48	S
14231	Dendrometria e fondamenti di assestamento forestale	AGR/05	B3	6	32	16	48	S
15616	Ecologia forestale e selvicoltura generale			14				A
	<i>Ecologia forestale</i>	AGR/05	B3	6	40	8	48	
	<i>Selvicoltura generale</i>	AGR/05	B3	8	56	8	64	

TERZO ANNO								
16310	Economia, estimo e legislazione forestale e ambientale			12				A
	<i>Istituzioni di economia forestale e ambientale</i>	AGR/01	B1	6	40	8	48	
	<i>Economia, estimo e legislazione forestale</i>	AGR/01	B1	6	44	4	48	
16305	Meccanizzazione forestale e sicurezza dei cantieri	AGR/09	C	6	36	12	48	S
14227	Tecnologia del legno e utilizzazioni forestali	AGR/06	C	8	48	16	64	S
15666	Fondamenti di geomatica e inventari forestali	AGR/05	B3	6	32	16	48	S
14942	Idrologia e sistemazioni idraulico-forestali	AGR/08	B6	6	36	12	48	S
14943	Patologia ed entomologia forestale			12				A
	<i>Patologia forestale I</i>	AGR/12	B4	6	40	8	48	
	<i>Entomologia forestale I</i>	AGR/11	B4	6	40	8	48	

14409	Esami a scelta (AFS)		D	12				
14458	Tirocinio formativo (DM 142/98): tirocinio presso aziende ed enti convenzionati		F	4		92	92	
15206	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	

Ore di attività per ogni CFU

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	8	17	25
Tirocinio formativo e di orientamento	2	23	25
Prova finale	5	20	25

MANIFESTO

I anno - Classe L-25 - per gli immatricolati a.a. 2013/14							
COD.	esami	CFU	insegnamenti	semestre	CFU	SSD	docenti
13502	Abilità informatiche: ECDL (livello I)	2	Laboratorio informatica	I	2		Pagnotta
13500	Chimica generale e organica	8	Chimica generale e organica	I	8	CHIM/03	*
14968	Fondamenti di Chimica del suolo e Pedologia	6	Fondamenti di Chimica del suolo e Pedologia	II	6	AGR/14	Marinari
14826	Matematica ed elementi di Fisica	8	Matematica ed elementi di Fisica	I	8	MAT/05	Secondi
14828	Botanica generale e sistematica	6	Botanica generale e sistematica	II	6	BIO/03	Tiezzi
14827	Genetica forestale e biostatistica	9	Genetica forestale e biostatistica	II	9	AGR/07	Ciaffi
13506	Litologia e geologia	6	Litologia e geologia	II	6	GEO/02	Madonna
15618	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. 2012/13							
COD.	esami	CFU	insegnamenti	semestre	CFU	SSD	docenti
15615	Biochimica forestale	6	Biochimica forestale	I	6	AGR/13	D'Annibale
14226	Botanica e zoologia forestale e ambientale	12	Zoologia generale e sistematica	I	6	BIO/05	Zapparoli
			Botanica ambientale forestale	I	6	BIO/03	*
14228	Zootecnia montana	6	Zootecnia montana	I	6	AGR/19	Valentini A.
14229	Agronomia montana - prati e pascoli	6	Agronomia montana - prati e pascoli	II	6	AGR/02	Campiglia
14230	Costruzioni forestali, rilievo del territorio e operazioni catastali	9	Costruzioni forestali, rilievo del territorio e operazioni catastali	II	9	AGR/10	Marucci
14231	Dendrometria e fondamenti di assestamento forestale	6	Dendrometria e fondamenti di assestamento forestale	II	6	AGR/05	Portoghesi
15616	Ecologia forestale e selvicoltura generale	14	Ecologia forestale	II	6	AGR/05	*
			Selvicoltura generale	II	8	AGR/05	Scarascia
	Esercitazioni a Pieve Tesino (TN)		Esercitazioni a Pieve Tesino (TN)	II			Portoghesi, Scarascia, *, Campiglia

III anno - Classe L-25 - per gli iscritti a.a. 2011/12							
COD.	esami	CFU	insegnamenti	semestre	CFU	SSD	docenti
14941	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.
16305	Meccanizzazione forestale e sicurezza dei cantieri	6	Meccanizzazione forestale e sicurezza dei cantieri	I	6	AGR/09	Monarca
14942	Idrologia e sistemazioni idraulico-forestali	6	Idrologia e sistemazioni idraulico-forestali	I	6	AGR/08	Grimaldi
15666	Fondamenti di geomatica e inventari forestali	6	Fondamenti di geomatica e inventari forestali	II	6	AGR/05	Barbati
14943	Patologia ed entomologia forestale	12	Entomologia forestale I	II	6	AGR/11	Paparatti
			Patologia forestale I e micologia	II	6	AGR/12	Anselmi
	Esercitazioni a Pieve Tesino (TN)		Esercitazioni a Pieve Tesino (TN)	II			Anselmi, Grimaldi, Paparatti, Carbone, Barbati

Ulteriori insegnamenti (a scelta)							
COD.	esami	CFU	insegnamenti	semestre	CFU	SSD	docenti
15669	Tecniche di microscopia in biologia forestale	6	Tecniche di microscopia in biologia forestale	I	6	AGR/05	Angelaccio



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.ssa Anna Maria Fausto
Prof. Riccardo Massantini
Prof. Mauro Moresi
Prof. Maurizio Ruzzi
Dr. Patrizio Cecchi
Dr. Davide Cervia
Dr. Alessandro D'Annibale
Dr.ssa Anna Maria Vettraino

(fausto@unitus.it)
(massantini@unitus.it)
(mmoresiunitus.it)
(ruzzi@unitus.it)
(cecchi@unitus.it)
(d.cervia@unitus.it)
(dannib@unitus.it)
(vettrain@unitus.it)

Docenti Tutor

Dott. Rinaldo Botondi
Prof. Francesco Canganella
Prof. Gabriele Chilosi
Dr.ssa Marina Contini
Prof. Marco Esti
Dr. 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)

Assicurazione della Qualità (AQ)

Prof. Mauro Moresi (Presidente Gruppo AQ) (mmoresi@unitus.it)
Prof. Maurizio Ruzzi (Coordinatore CdS) (ruzzi@unitus.it)
Prof. Riccardo Massantini (massantini@unitus.it)
Dr.ssa Marina Contini (mcontini@unitus.it)
Dott.ssa Rosella Lisoni (ros@unitus.it)
Davide Di Maio (Rappresentante degli studenti)

Referente ERASMUS DIBAF

Dr.ssa Maria Cristina Moscatelli

(mcm@unitus.it)



ORDINAMENTO DIDATTICO

Curriculum Industrie Alimentari

PRIMO ANNO									
Codice esame	Esame/Insegnamento	SSD	TAF	CFU	SEM.	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratica (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
13547	Matematica	MAT/05	A1	6	I	40	8	48	S
14975	Fisica	FIS7/07	A1	6	I	40	8	48	S
16370	Biologia generale ed entomologia <i>Biologia generale</i> <i>Entomologia</i>	BIO/05 AGR/11	A3 C	6 3	I	40 24	8	48 24	A
14974	Microbiologia agroambientale, alimentare ed enologica	AGR/16	B1	9	I	64	8	72	S
16226	Diritto alimentare europeo	IUS/03	B3	8	II	64		64	S
15619	Chimica generale	CHIM/03	A2	8	II	56	8	64	S
14976	Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	AGR/15	B1	9	II	64	8	72	S
15621	Lingua inglese (idoneità B1)	-	E	5	II	32	16	48	S

SECONDO ANNO									
Codice esame	Esame/Insegnamento	SSD	TAF	CFU	SEM.	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratica (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
16233	Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione di alimenti vegetali	AGR/15	B1	9	I	64	8	72	S
16235	Chimica e biochimica degli alimenti <i>Chimica dei composti organici di interesse alimentare</i> <i>Biochimica degli alimenti</i>	AGR/13 AGR/13	B1 B1	5 5	I	32 32	8 8	40 40	A
15623	Qualità delle produzioni arboree ed orticole <i>Produzioni orticole di qualità</i> <i>Produzioni arboree di qualità</i>	AGR/04 AGR/03	C C	6 3	I	40 16	8 8	48 24	A
14946	Difesa dei prodotti agroalimentari <i>Patologia</i> <i>Entomologia applicata</i>	AGR/12 AGR/11	B2- C B2 C	9 6	II	64 40	8 8	72 48	A
16247	Fisiologia e Scienza dell'alimentazione <i>Fisiologia della nutrizione</i> <i>Scienza dell'alimentazione</i>	BIO/09 BIO/10	B2 A3	6 6	II	48 40		48 48	A
16271	Economia e organizzazione dei mercati per il settore agroalimentare e vitivinicolo	AGR/01	C	8	II	56	8	64	S

TERZO ANNO									
Codice esame	Esame/Insegnamento	SSD	TAF	CFU	SEM.	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratica (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
15622	Gestione e controllo della qualità dell'industria alimentare	AGR/15	B1	9	I	64	8	72	S
16268	Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	CHIM/11	B2	9	I	64	8	72	S
16269	Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare	AGR/07	C	6	I	40	8	48	S
16460	Tirocinio			6				150	
15625	Macchine per l'industria alimentare e vitivinicola	AGR/09	C	6	II	40	8	48	S
16270	Zootecnia e Produzioni animali	AGR/17		6	II	40	8	48	S
14952	Esami a scelta (AFS)			12	II				A
15638	Prova finale			6	II			150	

ORDINAMENTO DIDATTICO

Curriculum Viticoltura ed Enologia

PRIMO ANNO									
Codice esame	Esame/Insegnamento	SSD	TAF	CFU	SEM.	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratica (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
13547	Matematica	MAT/05	A1	6	I	40	8	48	S
14975	Fisica	FIS7/07	A1	6	I	40	8	48	S
16370	Biologia generale ed entomologia <i>Biologia generale</i> <i>Entomologia</i>	BIO/05 AGR/11	A3 C	6 3	I	40 24	8	48 24	A
14974	Microbiologia agroambientale, alimentare ed enologica	AGR/16	B1	9	I	64	8	72	S
16226	Diritto alimentare europeo	IUS/03	B3	8	II	64		64	S
15619	Chimica generale	CHIM/03	A2	8	II	56	8	64	S
14975	Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	AGR/15	B1	9	II	64	8	72	S
15621	Lingua inglese (<i>idoneità B1</i>)	-	E	5	II	32	16	48	S

SECONDO ANNO									
Codice esame	Esame/Insegnamento	SSD	TAF	CFU	SEM.	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratica (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
15629	Enologia I	AGR/15	B1	9	I	64	8	72	S
16235	Chimica e biochimica degli alimenti <i>Chimica dei composti organici di interesse alimentare</i> <i>Biochimica degli alimenti</i>	AGR/13 AGR/13	B1 B1	5 5	I	32 32	8 8	40 40	A
15630	Viticultura I	AGR/03	C	9	I	64	8	72	S
16371	Difesa della vite <i>Patologia</i> <i>Entomologia applicata</i>	AGR/12 AGR/11	B2-C B2 C	12 9 6	II	64 40	8 8	72 48	A
16247	Fisiologia e Scienza dell'alimentazione <i>Fisiologia della nutrizione</i> <i>Scienza dell'alimentazione</i>	BIO/09 BIO/10	B2 A3	6 6	II	48 40		48 48	A
16271	Economia e organizzazione dei mercati per il settore agroalimentare e vitivinicolo	AGR/01	C	8	II	56	8	64	S

TERZO ANNO									
Codice esame	Esame/Insegnamento	SSD	TAF	CFU	SEM.	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratica (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
16280	Enologia II	AGR/15	B1	9	I	64	8	72	S
16268	Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	CHIM/11	B2	9	I	64	8	72	S
16269	Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare	AGR/07	C	6	I	40	8	48	S
16460	Tirocinio			6				150	
15626	Macchine per l'industria alimentare e vitivinicola	AGR/09	C	6	II	40	8	48	S
15637	Viticultura II	AGR/03	C	6	II	40	8	48	S
14952	Esami a scelta (AFS)			12	II				A
15638	Prova finale			6	II			150	

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	
SEM.: Semestre	
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	25		25
Prova finale	15	10	25

MANIFESTO

Curriculum Industrie Alimentari

I anno per gli immatricolati a.a.2013/14						
Codice Esame	Esame	Insegnamento	SEM	CFU	SSD	DOCENTE
13547	Matematica	Matematica	I	6	MAT/05	Secondi
14975	Fisica	Fisica	I	8	FIS/07	Delfino
16370	Biologia generale ed Entomologia	Biologia generale	I	6	BIO/05-	Fausto
		Entomologia	I	3	AGR/11	Fausto
14974	Microbiologia agroambientale, alimentare ed enologica	Microbiologia agroambientale, alimentare ed enologica	I	9	AGR/16	<i>da definire</i>
16226	Diritto alimentare europeo	Diritto alimentare europeo	II	8	IUS/03	Albisinni
15619	Chimica generale	Chimica generale	II	6	CHIM/03	Cecchi
14976	Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	II	9	AGR/15	Moresi
15621	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.2013/14						
Codice Esame	Esame	Insegnamento	SEM	CFU	SSD	DOCENTE
13547	Matematica	Matematica	I	6	MAT/05	Secondi
14975	Fisica	Fisica	I	8	FIS/07	Delfino
16370	Biologia generale ed Entomologia	Biologia generale	I	6	BIO/05-	Fausto
		Entomologia	I	3	AGR/11	Fausto
14974	Microbiologia agroambientale, alimentare ed enologica	Microbiologia agroambientale, alimentare ed enologica	I	9	AGR/16	<i>da definire</i>
16226	Diritto alimentare europeo	Diritto alimentare europeo	II	8	IUS/03	Albisinni
15619	Chimica generale	Chimica generale	II	6	CHIM/03	Cecchi
14976	Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	II	9	AGR/15	Moresi
15621	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.2012/13						
<i>Codice Esame</i>	<i>Esame</i>	<i>Insegnamento</i>	SEM	CFU	SSD	DOCENTE
16233	Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti	Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti	I	9	AGR/15	Massantini
15623	Qualità delle produzioni arboree ed orticole	Produzioni orticole di qualità	I	6	AGR/04	Temperini
		Produzioni arboree di qualità	I	3	AGR/03	Rugini
16235	Chimica e Biochimica degli alimenti	Chimica dei composti organici di interesse alimentare	I	5	AGR/13	D'Annibale
		Biochimica degli alimenti	I	5	AGR/13	Poerio
15624	Patologia vegetale applicata ai prodotti agroalimentari e alla viticoltura	Patologia vegetale applicata ai prodotti agroalimentari e alla viticoltura (<i>curriculum Industrie Alimentari</i>)	II	9	AGR/12	Vettraino
16247	Fisiologia e Scienza dell'alimentazione	Fisiologia della nutrizione	II	6	BIO/09	Cervia
		Scienza dell'alimentazione	II	6	BIO/10	Merendino
16271	Economia e organizzazione dei mercati per il settore agroalimentare e vitivinicolo	Economia e organizzazione dei mercati per il settore agroalimentare e vitivinicolo	II	8	AGR/01	Carbone A
14947	Tirocinio	Tirocinio		6		

MANIFESTO

Curriculum Viticoltura ed Enologia

Il anno per gli immatricolati a.a.2012/13						
<i>Codice Esame</i>	<i>Esame</i>	<i>Insegnamento</i>	SEM	CFU	SSD	DOCENTE
15629	Enologia I	Enologia I	I	9	AGR/15	Mencarelli
15630	Viticultura I	Viticultura I	I	9	AGR/03	Biasi
16235	Chimica e Biochimica degli alimenti	Chimica dei composti organici di interesse alimentare	I	5	AGR/13	D'Annibale
		Biochimica degli alimenti	I	5	AGR/13	Poerio
15624	Patologia vegetale applicata ai prodotti agroalimentari e alla viticoltura	Patologia vegetale applicata ai prodotti agroalimentari e alla viticoltura (<i>curriculum Viticoltura ed Enologia</i>)	II	9	AGR/12	Chilosi
16247	Fisiologia e Scienza dell'alimentazione	Fisiologia della nutrizione	II	6	BIO/09	Cervia
		Scienza dell'alimentazione	II	6	BIO/10	Merendino
16271	Economia e organizzazione dei mercati per il settore agroalimentare e vitivinicolo	Economia e organizzazione dei mercati per il settore agroalimentare e vitivinicolo	II	8	AGR/01	Carbone A
14947	Tirocinio	Tirocinio		6		

MANIFESTO

Curriculum Industrie Alimentari

III anno per gli immatricolati a.a.2011/12						
<i>Codice Esame</i>	<i>Esame</i>	<i>Insegnamento</i>	SEM	CFU	SSD	DOCENTE
16233	Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti	Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti	I	9	AGR/15	Massantini
16268	Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	I	9	CHIM/11	Ruzzi
15909	Entomologia applicata ai prodotti alimentari e alla viticoltura	Entomologia applicata ai prodotti alimentari e alla viticoltura	I	8	AGR/11	<i>da definire</i>
16279	Biologia e produzioni animali	Biologia e produzioni animali	II	8	AGR/18	Bernabucci
14952	Attività formativa a scelta (AFS)	Attività formativa a scelta (AFS)		12		
14947	Tirocinio	Tirocinio		6		
15638	Prova finale	Prova finale		6		

MANIFESTO

Curriculum Viticoltura ed Enologia

III anno per gli immatricolati a.a.2011/12						
<i>Codice Esame</i>	<i>Esame</i>	<i>Insegnamento</i>	SEM	CFU	SSD	DOCENTE
16280	Enologia II	Enologia II	I	9	AGR/15	Esti
16268	Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	I	9	CHIM/11	Ruzzi
15909	Entomologia applicata ai prodotti alimentari e alla viticoltura	Entomologia applicata ai prodotti alimentari e alla viticoltura	I	8	AGR/11	<i>da definire</i>
16281	Progettazione della cantina e gestione dei reflui	Progettazione della cantina e gestione dei reflui	II	8	AGR/10	Ripa
14952	Attività formativa a scelta (AFS)	Attività formativa a scelta (AFS)		12		
14947	Tirocinio	Tirocinio		6		
15638	Prova finale	Prova finale		6		

ATTIVITA' FORMATIVE A SCELTA (AFS) DEDICATE ALLE TECNOLOGIE ALIMENTARI ED ENOLOGICHE

Codice Esame	Esame	Insegnamento	SEM	CFU	SSD	DOCENTE
15973	Inglese B2	Inglese B2	II	6		<i>da definire</i>
16574	Vini dolci, rinforzati e fortificati	Vini dolci, rinforzati e fortificati	II	6	AGR/15	Bellincontro
16573	Enologia applicata	Enologia applicata	II	6	AGR/15	<i>da definire</i>
15898	Analisi chimica e biochimica di matrici alimentari e prodotti di fermentazione (AFS)	Modulo A	II	3	CHIM/11	Ruzzi
		Modulo B	II	3	AGR/15	Liburdi





Corso di Laurea magistrale in **SICUREZZA E QUALITA' 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. RUZZI Maurizio

Tel. 0761/357317

E-mail: ruzzi@unitus.it

Docenti di riferimento

Dr. BOTONDI Rinaldo	(rbotondi@unitus.it)
Prof. CHILOSI Gabriele	(chilosi@unitus.it)
Dr.ssa CONTINI Marina	(mcontini@unitus.it)
Prof. ESTI Marco	(esti@unitus.it)
Prof. MENCARELLI Fabio	(mencarel@unitus.it)
Dr.ssa PICCHIETTI Simona	(picchietti@unitus.it)
Dr.ssa STAZI Silvia Rita	(srstazi@unitus.it)

Docenti Tutor

Prof. CHILOSI Gabriele	(chilosi@unitus.it)
Dr.ssa CONTINI Marina	(mcontini@unitus.it)
Prof.ssa DE SANTIS Diana	(desdiana@unitus.it)
Prof. ESTI Marco	(esti@unitus.it)
Dr. FIDALEO Marcello	(fidaleom@unitus.it)
Prof. MASSANTINI Riccardo	(massanti@unitus.it)
Prof. MENCARELLI Fabio	(mencarel@unitus.it)
Prof. MORESI Mauro	(mmoresi@unitus.it)
Prof. RUZZI Maurizio	(ruzzi@unitus.it)

Assicurazione della Qualità (AQ)

Prof. MORESI Mauro (Presidente Gruppo AQ)
Prof. RUZZI Maurizio (Coordinatore CdS)
Prof. MASSANTINI Riccardo
Dr.ssa CONTINI Marina
Dott.ssa LISONI Rosella
Dott.ssa QUICI Luisangela (Rappresentante degli studenti)

Referente ERASMUS DIBAF

Dr.ssa MOSCATELLI Maria Cristina (mcm@unitus.it)

Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito web del corso alla URL:
<http://www.didattica.unitus.it/web/interna.asp?idCat=4581>

ORDINAMENTO DIDATTICO

PRIMO ANNO									
Codice esame	Esame/Insegnamento	SSD	TAF	CFU	SEM.	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratica (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
15646	Innovazione sostenibile e impatto ambientale dell'industria alimentare			12	I				A
	<i>Valutazione dell'impatto ambientale dell'industria alimentare</i>	AGR/15	A1	6		40	8	48	
	<i>Innovazione sostenibile nel condizionamento e nella distribuzione degli alimenti</i>	AGR/15	A1	6		40	8	48	
15647	Metodologie analitiche per il controllo della qualità degli alimenti			12	I				A
	<i>Metodologie spettroscopiche per il controllo della qualità degli alimenti</i>	CHIM/02	A1	6		40	8	48	
	<i>Metodi strumentali per la valutazione della qualità degli alimenti</i>	AGR/13	A2	6		40	8	48	
13608	Economia del settore agroalimentare	AGR/01	A2	6	I	40	8	48	S
14862	Tecnologie enzimatiche per l'industria alimentare	AGR/15	A1	6	II	40	8	48	S
15653	Controllo microbiologico e ispezioni degli alimenti			12	II				A
	<i>Controllo microbiologico per la sicurezza alimentare</i>	AGR/16	A1	6		40	8	48	
	<i>Ispezione degli alimenti di origine vegetale</i>	AGR/12	A1	6		40	8	48	
15648	Bioprocessi alimentari	CHIM/11	B2	6	II	40	8	48	S
	Materia a scelta tra gli insegnamenti affini o integrativi del Gruppo A11		B1	6	II			48	S

ORDINAMENTO DIDATTICO 2013-14

SECONDO ANNO									
Codice esame	Esame/ <i>Insegnamento</i>	SSD	TAF	CFU	SEM.	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratica (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
16375	Tecniche genetiche e molecolari per il miglioramento della qualità delle produzioni animali	AGR/17	B2	6	I	40	8	48	S
	Materia a scelta tra gli insegnamenti affini o integrativi del Gruppo A12		B2	6	I			48	S
	Materia a scelta tra gli insegnamenti caratterizzanti delle Scienze e Tecnologie Alimentari (AGR/15)	AGR/15	A1	6	II			48	S
	Materia a scelta tra gli insegnamenti affini o integrativi del Gruppo A11	AGR/15	B1	6	II			48	S
15686	Esami a scelta (AFS)		C	12				96	A
15747	Tirocinio		D	2					
16376	Tesi		E	22					

Insegnamenti caratterizzanti delle Scienze e Tecnologie Alimentari (AGR/15)

Codice esame	Esame/ <i>Insegnamento</i>	SSD	TAF	CFU	SEM.	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratica (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
14866	Biotechnologie del post-harvest	AGR/15	A1	6	II	40	8	48	S
16390	Metodi statistici per l'analisi dei processi biotecnologici ed alimentari	AGR/15	A1	6	II	40	8	48	S

Insegnamenti affini o integrativi

Ambito	Codice esame	Esame/ Insegnamento	SSD	TAF	SEM.	CFU	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratica (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
Gruppo A11 (I anno)	15654	Tecnologie degli oli, grassi e derivati	AGR/15	B1	II	6	40	8	48	S
	16377	Operazioni unitarie per l'industria alimentare	AGR/15	B1	II	6	40	8	48	S
	16374	Prodotti della IV gamma	AGR/15	B1	II	6	40	8	48	S
Gruppo A11 (II anno)	14872	Industrie alimentari speciali	AGR/15	B1	II	6	40	8	48	S
	15655	Fisiologia della nutrizione	BIO/09	B1	II	6	48	0	48	S
	14867	Miglioramento genetico per la qualità delle produzioni vegetali								
Gruppo A12 (II anno)	16378	Biologia molecolare applicata	BIO/11	B2	I	6	40	8	48	S
	16379	Tecniche di microscopia ed applicazioni in ambito biologico	BIO/05	B2	I	6	24	24	48	S
	16380	Biorisanamento e valorizzazione dei reflui e residui dell'industria alimentare	BIO/19	B2	I	6	40	8	48	S

MANIFESTO

Classe LM-70

I anno per gli immatricolati a.a.2013/14						
Codice esame	Esame	Insegnamento	SEM	CFU	SSD	DOCENTE
15646	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
15647	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
13608	Economia del settore agroalimentare	Economia del settore agroalimentare	I	6	AGR/01	Carbone A.
15653	Controllo microbiologico e ispezioni degli alimenti	Controllo microbiologico per la sicurezza alimentare	II	6	AGR/16	da definire
		Ispezione degli alimenti di origine vegetale	II	6	AGR/12	Chilosi
14862	Tecnologie enzimatiche per l'industria alimentare	Tecnologie enzimatiche per l'industria alimentare	II	6	AGR/15	Esti
15648	Bioprocessi alimentari	Bioprocessi alimentari	II	6	CHIM/11	Ruzzi
	Materia a scelta tra gli insegnamenti affini o integrativi del Gruppo A11	Insegnamento del Gruppo A11	II	6	AGR/15	

INSEGNAMENTI AFFINI O INTEGRATIVI GRUPPO A11

Codice esame	Esame	Insegnamento	SEM	CFU	SSD	DOCENTE
15654	Tecnologie degli oli, grassi e derivati	Tecnologie degli oli, grassi e derivati	II	6	AGR/15	Contini
16377	Operazioni unitarie per l'industria alimentare	Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	II	6	AGR/15	Fidaleo
16374	Prodotti della IV gamma	Prodotti della IV gamma	II	6	AGR/15	Massantini

MANIFESTO

Il anno per gli immatricolati a.a.2012/13						
Codice esame	Esame	Insegnamento	SEM	CFU	SSD	DOCENTE
13608	Economia del settore agroalimentare	Economia del settore agroalimentare	I	6	AGR/01	Carbone A.
14872	Industrie alimentari speciali	Industrie alimentari speciali	I	6	AGR/15	De Santis
16375	Tecniche genetiche e molecolari per il miglioramento della qualità delle produzioni animali	Tecniche genetiche e molecolari per il miglioramento della qualità delle produzioni animali	I	6	AGR/17	Valentini A.
	Materia a scelta tra gli insegnamenti affini o integrativi del Gruppo A12	Insegnamento del Gruppo A12	I	6		
	Materia a scelta tra gli insegnamenti affini o integrativi del Gruppo A11	Insegnamento del Gruppo A11	II	6		
15686	Attività formativa a scelta	Attività formativa a scelta		12		
16376	Tesi	Tesi		22		

INSEGNAMENTI AFFINI O INTEGRATIVI GRUPPO A11

Codice esame	Esame	Insegnamento	SEM	CFU	SSD	DOCENTE
15654	Tecnologie degli oli, grassi e derivati	Tecnologie degli oli, grassi e derivati	II	6	AGR/15	Contini
16377	Operazioni unitarie per l'industria alimentare	Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	II	6	AGR/15	Fidaleo
16374	Prodotti della IV gamma	Prodotti della IV gamma	II	6	AGR/15	Massantini
14866	Biotechnologie del post-harvest	Biotechnologie del post-harvest	II	6	AGR/15	Botondi
15655	Fisiologia della nutrizione	Fisiologia della nutrizione	II	6	BIO/09	Cervia

INSEGNAMENTI AFFINI O INTEGRATIVI GRUPPO A12

Codice esame	Esame	Insegnamento	SEM	CFU	SSD	DOCENTE
16378	Biologia molecolare applicata	Biologia molecolare applicata	I	6	BIO/11	Ficca
16379	Tecniche di microscopia ed applicazioni in ambito biologico	Tecniche di microscopia ed applicazioni in ambito biologico	I	6	BIO/05	Picchiotti
16380	Biorisanamento e valorizzazione dei reflui e residui dell'industria alimentare	Biorisanamento e valorizzazione dei reflui e residui dell'industria alimentare	I	6	BIO/18	Petruccioli

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

Codice esame	Esame	Insegnamento	SEM	CFU	SSD	DOCENTE
15972	Inglese B2	Inglese B2	II	6		<i>da definire</i>
16580	Qualità e sostenibilità della produzione agricola e sicurezza agroalimentare	Qualità e sostenibilità della produzione agricola e sicurezza agroalimentare	II	6	AGR/12	Chilosi
16581	Attività professionalizzanti per le LM in ambito alimentare	Attività professionalizzanti per le LM in ambito alimentare	II	6	CHIM/11- AGR/15	Ruzzi
15687	Analisi chimica e biochimica di matrici alimentari e prodotti di fermentazione (AFS)	Modulo A	II	3	CHIM/11	Ruzzi
		Modulo B	II	3	AGR/15	Liburdi
	Bioinnovation and entrepreneurship: entrepreneurship in Biotechnology ^(1,2)	Bioinnovation and entrepreneurship: entrepreneurship in Biotechnology ^(1,2)	II	6		<i>da definire</i>

(1) Il corso fa riferimento al progetto europeo BIOINNO – “Bioinnovation and Entrepreneurship: a Knowledge Alliance for biotech entrepreneurship education” nell’ambito del Lifelong Learning Programme ERASMUS MULTILATERAL PROJECTS - Knowledge Alliances, e prevede due moduli successivi: il primo modulo di 18 ore sarà svolto presso l’Università di Cambridge, Regno Unito ed il secondo, sempre di 18 ore, presso l’Università degli Studi della Tuscia, Italia. La mobilità transnazionale è finanziata dal progetto.

(2) Il tirocinio fa riferimento al progetto europeo BIOINNO – “Bioinnovation and Entrepreneurship: a Knowledge Alliance for biotech entrepreneurship education” nell’ambito del Lifelong Learning Programme ERASMUS MULTILATERAL PROJECTS - Knowledge Alliances, e prevede un periodo di laboratorio imprenditoriale: “Entrepreneurship Lab: Biotech Networking Internship” presso Adapt Low Carbon Group, Università di East Anglia, Regno Unito. La mobilità transnazionale è finanziata dal progetto.



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 (2013) relativo alle attività dei laureati italiani ad un anno (2011), a tre anni (2009) o a cinque anni (2007) dal conseguimento del titolo di studio. Con riferimento a tali dati si osserva che il tasso di occupazione secondo la definizione ISTAT è pari al 100% per i laureati del 2011, dell'82% per quelli del 2009 e del 92% per quelli del 2007. La gran parte degli occupati ha iniziato a lavorare dopo la laurea, impiegando dai 3 mesi dei laureati 2011 ai 12 mesi dei laureati del 2009 e a circa 7 mesi dei laureati del 2007. A distanza di uno, tre o cinque anni dalla laurea, l'attività lavorativa è stabile rispettivamente per il 20%, 50% e 86% degli occupati. Il lavoro è prevalentemente nel settore privato, con presenze anche nel settore pubblico. Il titolo di studio conseguito (LS o LM) è ritenuto utile ai fini dello svolgimento dell'attività lavorativa per circa il 60%, con valori inferiori per i laureati del 2011 (20%). 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. Paolo De Angelis

(pda@unitus.it)

Prof. Luigi Portoghesi

(lporto@unitus.it)

Prof. Andrea Vannini

(vannini@unitus.it)

Dr.ssa Elena Kuzminsky

(elkuz@unitus.it)

Dr.ssa Maria Cristina Moscatelli

(mcm@unitus.it)

Dr. Dario Papale

(darpap@unitus.it)

Dr. Maurizio Sabatti

(sabattiunitus.it)

Docenti Tutor

Prof. Paolo De Angelis

(pda@unitus.it)

Prof. Luigi Portoghesi

(lporto@unitus.it)

Dr.ssa Maria Cristina Moscatelli

(mcm@unitus.it)

Dr. Maurizio Sabatti

(sabattiunitus.it)

Assicurazione della Qualità (AQ)

Prof. Marzio Zapparoli

Dr.ssa Elena Kuzminsky

Dr.ssa Mariagrazia Agrimi

Dr.ssa Maria Cristina Moscatelli

Referente ERASMUS DIBAF

Dr.ssa Maria Cristina Moscatelli

(mcm@unitus.it)

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

<http://www.didattica.unitus.it/web/interna.asp?idCat=4580>

ORDINAMENTO DIDATTICO

Curriculum "Scienze Forestali e Ambientali" - in lingua italiana

PRIMO ANNO								
COD.	Esame (eventuali insegnamenti accorpati)	SSD	TAF	CFU	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratiche (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
13581	Miglioramento genetico e biotecnologie forestali			12				A
	<i>Biotecnologie forestali per le produzioni e l'ambiente</i>	AGR/05	A2	6	40	8	48	
	<i>Miglioramento genetico degli alberi forestali</i>	AGR/07	A2	6	44	4	48	
14292	Sistemi energetici e qualità dell'ambiente	ING-IND/09	B	6	48		48	S
15749	Principi di Telerilevamento e Modellistica forestale	AGR/05	A2	6	48		48	S
13583	Monitoraggio della qualità dei suoli	AGR/13	A2	6	44	4	48	S
13580	Ecofisiologia forestale	AGR/05	A2	6	40	8	48	S
14986	Patologia forestale II	AGR/12	A2	6	40	8	48	S
14987	Selvicoltura speciale	AGR/05	A2	7	44	12	56	S

SECONDO ANNO								
14289	Assestamento, legislazione e pianificazione forestale	AGR/05	A2	7	48	8	56	S
15095	Economia dell'ambiente forestale	AGR/01	A1	6	44	4	48	S
13590	Sistemazioni dei bacini idrografici	AGR/08	A3	6	40	8	48	S
13588	Scienze biologiche per la gestione forestale sostenibile			12				A
	<i>Geobotanica applicata</i>	BIO/03	B	6	40	8	48	
	<i>Vertebrati degli ecosistemi forestali</i>	BIO/05	B	6	40	8	48	

14366	Esami a scelta (AFS)		C	12				
15912	Tirocinio formativo (DM 142/98): tirocinio presso aziende ed enti convenzionati		D	4		92	92	
14511	TESI originale elaborata sotto la guida di un relatore		E	24		120	120	

Totale corso di Laurea

120

*Curriculum MEDFOR - II anno in lingua inglese

PRIMO ANNO								
COD.	Esame (eventuali insegnamenti accorpati)	SSD	TAF	CFU	Lezioni teoriche (ore)	Attività pratiche (ore)	Ore frontali complessive	Tipo di esame
16427	Miglioramento genetico e biotecnologie forestali			12				A
	<i>Forest biotechnology</i>	AGR/05	A2	6	40	8	48	
	<i>Miglioramento genetico degli alberi forestali</i>	AGR/07	A2	6	44	4	48	
14292	Sistemi energetici e qualità dell'ambiente	ING-IND/09	B	6	48		48	S
13586	Economia dell'ambiente forestale	AGR/01	A1	6	44	4	48	S
16430	Sistemazioni dei bacini idrografici	AGR/08	A3	6	40	8	48	S
16429	Scienze biologiche per la gestione forestale sostenibile			12				A
	<i>Geobotanica applicata</i>	BIO/03	B	6	44	4	48	
	<i>Vertebrati degli ecosistemi forestali</i>	BIO/05	B	6	40	8	48	
14986	Patologia forestale II	AGR/12	A2	6	40	8	48	S
14366	Esami a scelta (AFS)		C	12				

SECONDO ANNO								
16340	Forest ecophysiology	AGR/05	A2	6	40	8	48	S
16341	Principles of remote sensing and modeling in forestry	AGR/05	A2	6	40	8	48	S
16342	Research support for sustainable forest management	AGR/05	A2	6	40	8	48	S
16343	Forest tree cropping	AGR/05	A2	6	36	12	48	S
16344	Monitoring soil quality	AGR/13	A2	6	44	4	48	S
16355	TESI originale elaborata sotto la guida di un relatore e redatta in lingua inglese		E	30	150	150		
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 = accorpato	

Ore di attività per ogni CFU

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	8	17	25
Tirocinio formativo e di orientamento	2	23	25
Tesi	5	20	25

MANIFESTO

I anno - Classe LM-73 - per gli immatricolati a.a. 2013/14							
<i>curriculum "Scienze Forestali e Ambientali"</i>							
COD.	esami	CFU	insegnamenti	semestre	CFU	SSD	docenti
13581	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
14292	Sistemi energetici e qualità dell'ambiente	6	Sistemi energetici e qualità dell'ambiente	I	6	ING-IND/09	*
15749	Principi di Telerilevamento e Modellistica forestale	6	Principi di Telerilevamento e Modellistica forestale	I	6	AGR/05	Papale
13583	Monitoraggio della qualità dei suoli	6	Monitoraggio della qualità dei suoli	I	6	AGR/13	Moscattelli
13580	Ecofisiologia forestale	6	Ecofisiologia forestale	II	6	AGR/05	De Angelis
14986	Patologia forestale II	6	Patologia forestale II	II	6	AGR/12	Vannini
14987	Selvicoltura speciale	7	Selvicoltura speciale	II	7	AGR/05	Sabatti

II anno - Classe LM-73 - per gli immatricolati a.a. 2012/13							
<i>curriculum "Scienze Forestali e Ambientali"</i>							
COD.	esami	CFU	insegnamenti	semestre	CFU	SSD	docenti
15750	Assestamento e pianificazione forestale	7	Assestamento e pianificazione forestale	I	7	AGR/05	Portoghesi
15095	Economia dell'ambiente forestale	6	Economia dell'ambiente forestale	I	6	AGR/01	Carbone F.
13590	Sistemazioni dei bacini idrografici	6	Sistemazioni dei bacini idrografici	I	6	AGR/08	Grimaldi
13588	Scienze biologiche per la gestione forestale sostenibile	12	Geobotanica applicata	II	6	BIO/03	Filibeck
			Vertebrati degli ecosistemi forestali	II	6	BIO/05	Zapparoli

I anno - Classe LM-73 - per gli immatricolati a.a. 2013/14							
<i>curriculum "MEDFOR"</i>							
COD.	esami	CFU	insegnamenti	semestre	CFU	SSD	docenti
16427	Miglioramento genetico e biotecnologie forestali	12	<i>Forest biotechnology</i>	I	6	AGR/05	Kuzminsky
			Miglioramento genetico degli alberi forestali	I	6	AGR/07	Ciaffi
14292	Sistemi energetici e qualità dell'ambiente	6	Sistemi energetici e qualità dell'ambiente	I	6	ING-IND/09	*
13586	Economia dell'ambiente forestale	6	Economia dell'ambiente forestale	I	6	AGR/01	Carbone F.
16430	Sistemazioni dei bacini idrografici	6	Sistemazioni dei bacini idrografici	I	6	AGR/08	Grimaldi
16429	Scienze biologiche per la gestione forestale sostenibile	12	Geobotanica applicata	II	6	BIO/03	Filibeck
			Vertebrati degli ecosistemi forestali	II	6	BIO/05	Zapparoli
14986	Patologia forestale II	6	Patologia forestale II	II	6	AGR/12	Vannini

Il anno - Classe LM-73 - per gli immatricolati a.a. 2012/13							
curriculum "MEDFOR"							
COD.	esami	CFU	insegnamenti	semestre	CFU	SSD	docenti
16365	<i>Forest biotechnology</i>	6	<i>Forest biotechnology</i>	I	6	AGR/05	Kuzminsky
16340	<i>Forest ecophysiology</i>	6	<i>Forest ecophysiology</i>	I	6	AGR/05	De Angelis
16341	<i>Principles of remote sensing and modeling in forestry</i>	6	<i>Principles of remote sensing and modeling in forestry</i>	I	6	AGR/05	Papale
16342	<i>Research support for sustainable forest management</i>	6	<i>Research support for sustainable forest management</i>	I	6	AGR/05	Secondi & Barbati
16343	<i>Forest tree cropping</i>	6	<i>Forest tree cropping</i>	I	6	AGR/05	Sabatti
16344	<i>Monitoring soil quality</i>	6	<i>Monitoring soil quality</i>	I	6	AGR/13	Moscatelli

Ulteriori insegnamenti (a scelta)							
	esami	CFU	insegnamenti	semestre	CFU	SSD	docenti
16577	Alberi e foreste per il miglioramento dell'ambiente urbano	6	Alberi e foreste per il miglioramento dell'ambiente urbano	I	6	AGR/05	<i>affidamento docente esterno gratuito</i>
16579	La bonifica dei siti contaminati: elementi tecnico-normativi	6	La bonifica dei siti contaminati: elementi tecnico-normativi	II	6	ICAR/03	<i>affidamento docente esterno gratuito</i>
14291	Selvicoltura urbana	6	Selvicoltura urbana	II	6	AGR/05	Agrimi

In blu insegnamenti comuni ai due curricula

In marrone insegnamenti mutuati all'interno del corso

In corsivo: corsi impartiti in lingua inglese

> DOTTORATO DI RICERCA





Nuovo Dottorato di Ricerca sul tema della > **SOSTENIBILITA'**

OBIETTIVI FORMATIVI

Il nuovo Dottorato di Ricerca riguarderà le tematiche della Sostenibilità applicata al settore agro-alimentare, alle foreste e all'ambiente, alle bioindustrie e alle biotecnologie. Il dottorato avrà quindi lo scopo di formare specialisti con elevata competenza nella ricerca scientifica e industriale con una visione interdisciplinare, finalizzata al miglioramento della sostenibilità ambientale, energetica e della sicurezza alimentare applicate al settore primario, all'agro-industria e alla produzione e trasformazione delle risorse *no-food*.

TEMATICHE DI RICERCA

Le tematiche di ricerca che verranno sviluppate nell'ambito del dottorato sono ricomprese nei seguenti *curricula*:

- Agro-alimentare (fisiologia e tecnologia della post-raccolta di prodotti ortofrutticoli; trasformazione, conservazione e valutazione degli alimenti; gestione della qualità del prodotto e della sostenibilità ambientale della filiera agro-alimentare; 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; 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);
- Foreste e Ambiente (struttura, funzionalità, 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; analisi e tutela della diversità biologica a livello genetico, specifico e paesaggistico).
- Bioindustrie e biotecnologie (estrazione di sostanze organiche naturali bioattive da scarti agroindustriali utilizzabili nel settore cosmetico, farmaceutico ed alimentare; sintesi chimiche di molecole bioattive e farmacologicamente attive tramite metodologie a basso impatto ambientale; 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; screening da ambienti naturali e selezione di microrganismi di potenziale interesse in campo ambientale, alimentare, farmaceutico; bio-risanamento vegetale e microbico di acque e suoli contaminati, reflui e rifiuti, anche mediante lo studio di popolazioni microbiche e di specie vegetali coinvolte nonché degli enzimi, geni e *pathway* degradativi).

Il Collegio dei docenti è costituito da docenti di ruolo dell'Ateneo della Tuscia e di altri Atenei e Enti di ricerca Italiani (Università del Molise, CNR, CRA) e stranieri.

Per maggiori informazioni
Prof.ssa Anna Maria Fausto
Tel. +39 0761/357626

E-mail: fausto@unitus.it



> INFORMAZIONI GENERALI



> CALENDARIO ACCADEMICO

A.A. 2013/2014

I SEMESTRE

Inizio lezioni	30 settembre 2013
Sospensione lezioni per valutazioni in itinere	11-15 novembre 2013
Fine lezioni	10 gennaio 2014
Inizio vacanze di Natale	23 dicembre 2013
Fine vacanze di Natale	6 gennaio 2014

II SEMESTRE

Inizio lezioni	3 marzo 2014
Sospensione lezioni per valutazioni in itinere	23-30 aprile 2014
Fine lezioni	6 giugno 2014
Inizio vacanze di Pasqua	18 aprile 2014
Fine vacanze di Pasqua	22 aprile 2014

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	13 gennaio 2014
Fine esami	28 febbraio 2014

SESSIONE ESTIVA

Inizio esami	9 giugno 2014
Fine esami	3 ottobre 2014

SESSIONI DI LAUREA

- 15-16 aprile 2014
- 26-27 giugno 2014
- 24-25 luglio 2014
- 25-26 settembre 2014
- 6-7 novembre 2014
- 18-19 dicembre 2014
- 19-20 febbraio 2015



> 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 2013, 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 consultabili sui siti web dei corsi di studio (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 2013.

L'iscrizione al corso dovrà essere perfezionata entro il 15 gennaio 2014.

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 23 settembre 2013. 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 del 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 espresse 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:

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);

1. 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)
2. 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;
3. della partecipazione al programma Erasmus, con esami superati, o di documentate esperienze presso Università straniere (massimo 1 punto);
4. 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 (1+2+3+4+5), 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 predisponde 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 predisponde 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 pre-vista 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:

1. 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;
2. 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);
3. 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;
4. 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 (1+2+3+4), 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 im-

prese 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 Maria 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 2013

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

12 SETTEMBRE 2013

Open day Ateneo e test di accesso per le matricole

13-16 SETTEMBRE 2013

Visita guidata alle strutture didattiche e test di accesso per le matricole

17 e 19 SETTEMBRE 2013

Prima sessione prove di ammissione alle Lauree magistrali

23 SETTEMBRE 2013

Inizio corso di supporto di Matematica

GIORNATE DI ORIENTAMENTO

In seno alla procedura di prenotazione della visita è possibile prenotare il test di accesso

1 OTTOBRE 2013 Prenotazione disponibile dopo il 16 settembre

3 OTTOBRE 2013 Prenotazione disponibile dopo il 16 settembre

14 NOVEMBRE 2013 Prenotazione disponibile dopo il 16 settembre

19 DICEMBRE 2013 Prenotazione disponibile dopo il 16 settembre

31 GENNAIO 2014 Prenotazione disponibile dopo il 16 settembre

30 OTTOBRE 2013

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 2013*

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 LAZIO-DISU le pratiche dell'iscrizione devono essere concluse entro il 5 Novembre

30 DICEMBRE 2013

Scadenza per la domanda di:

- trasferimento ad altra Università
- immatricolazione corsi di Laurea Magistrale

31 MAGGIO 2014

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 40 giorni prima dell'esame stesso (v. date alla sezione Calendario Accademico)



> STRUTTURA DEL DIPARTIMENTO

DIRETTORE

Giuseppe SCARASCIA MUGNOZZA

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	fochetti@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	mmoresi@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	fcarbone@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	mcontinini@unitus.it
CROGNALE Silvia	BIO/19	Microbiologia generale	crognales@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
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
CHITI Tommaso	AGR/05	Ass. for. e selvicoltura	tommaso.chiti@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
SALVATI Riccardo	AGR/05	Ass. for. e selvicoltura	riccardo.salvati@unitus.it
SECONDI Luca	SECS/03	Statistica economica	secondi@unitus.it

PERSONALE AMMINISTRATIVO

Marco BARBINI	barbini@unitus.it
Anna CARLINO	carlino@unitus.it
Cristiana COLETTA	cristina.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
Patrizia SILERI	sileri@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
Mariano CAMILLI	camariano@unitus.it
Emanuele CANNARELLA	emacann@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

barbara.ferrari@unitus.it

CONSIGLIO DI DIPARTIMENTO

- **PROFESSORI DI I FASCIA**

Naldo ANSELMINI, Francesco CANGANELLA, Piermaria CORONA, 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 (Presidente), 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, Simona PICCHIETTI, Maurizio SABATTI, Silvia Rita STAZI, Anna Maria VETTRAINO, Vittorio VINCIGUERRA

- **RICERCATORI A TEMPO DETERMINATO**

Andrea BELLINICONTRO, Tommaso CHITI, Antoine HARFOUCHE, Katia LIBURDI, Riccardo SALVATI, Luca SECONDI.

- **RAPPRESENTANTE DEI DOTTORANDI**

Riccardo LUDOVISI

- **RAPPRESENTANTE DEGLI ASSEGNISTI**

- **RAPPRESENTANTE DEGLI STUDENTI**

- **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

ATENEEO - 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 ATENEEO
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)

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 DELL'AZIENDA AGRARIA DIDATTICO-SPERIMENTALE DELL'UNIVERSITA' DELLA TUSCIA

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

NOTE



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
Tuscia

DIBAF

Dipartimento per la Innovazione nei sistemi
Biologici, Agroalimentari e Forestali

SEGRETERIA DIDATTICA

Anna Carlino

Tel. 0761 - 357583

Fax. 0761 - 357389

E-mail: s.didat.dibaf@unitus.it

Alessandra Mancini

Tel. 0761 - 357412

E-mail: s.didat.dibaf@unitus.it

SEGRETERIA STUDENTI UNICA

Tel. 0761 - 357798

E-mail: segreteriaunica@unitus.it

DIRETTORE

Prof. Giuseppe Scarascia Mugnozza

Tel. 0761 - 357395

E-mail: gscaras@unitus.it

www.dibaf.unitus.it

seguidi su

