

La facoltà 3

I servizi 7

## CORSI DI LAUREA

Scienze e tecnologie alimentari 23

Viticultura ed enologia 31

## CORSO DI LAUREA SPECIALISTICA

Scienze e tecnologie alimentari 39

Formazione post laurea 45

agraria

agraria

agraria

agraria

agraria

agraria

L'istituzione a Teramo della Facoltà di Agraria è avvenuta in un momento caratterizzato da un lato dall'industrializzazione della produzione alimentare, che determina un continuo incremento della domanda di professionalità specializzate nel settore delle tecnologie alimentari, e dall'altro da una costante espansione del mercato internazionale, e in particolare di quello europeo, che ha reso indispensabile un salto di qualità nel processo di industrializzazione delle preparazioni alimentari, realizzabile solo attraverso l'intervento di tecnologi specializzati nella produzione, distribuzione e controllo degli alimenti di origine animale e vegetale.

Queste esigenze si scontravano con una realtà nazionale ancora in fase di consolidamento circa lo sviluppo di linee di ricerca e di approfondimenti formativi relativi ai bisogni delle industrie degli alimenti, e in particolare degli alimenti di origine animale, e con una distribuzione dei Corsi di laurea in *Scienze e tecnologie alimentari* tale per cui l'Italia centrale risultava non disporre di iniziative formative nel settore della produzione degli alimenti. Dalla spinta derivante da queste forti motivazioni, oltre che dalla considerazione di come l'industria alimentare, sia nel comparto agroalimentare classico sia in quello di trasformazione delle risorse ittiche, risultava essere un settore trainante dell'economia della provincia teramana e della costiera abruzzese, è scaturita l'attivazione della Facoltà di Agraria nell'anno accademico 1998/1999.

Dall'anno accademico 2002/2003 l'offerta formativa della Facoltà, oltre al Corso di laurea in *Scienze e tecnologie alimentari*, comprende anche il Corso di laurea in *Viticultura ed enologia*, che conferisce il nuovo titolo universitario richiesto per la professione di enologo.

Il laureato in *Scienze e tecnologie alimentari* che voglia continuare il suo percorso formativo a Teramo può iscriversi al *Corso di lau-*

Presidente  
**Prof. Dino  
Mastrocola**

*rea specialistica in Scienze e tecnologie alimentari, anch'esso attivo dall'anno accademico 2002/2003.*

L'offerta formativa post-laurea della Facoltà di Agraria comprende anche il Master universitario di primo livello per *Manager della filiera cerealicola*, un nuovo corso annuale a tempo pieno (60 crediti), che conferisce un titolo professionale post-laurea; il Master universitario di primo livello in *Produzione, trasformazione e mercato dell'olio d'oliva* e quello in *Gestione dello sviluppo locale nei parchi e nelle riserve naturali*, in collaborazione con le Facoltà di Medicina veterinaria e Scienze politiche.

Per i laureati nel settore agroalimentare e settori affini la Facoltà di Agraria offre Master di perfezionamento in *Analisi e controllo degli alimenti contenenti OGM, Legislazione nazionale e comunitaria degli alimenti* (in concorso con la Facoltà di Giurisprudenza) e *Scienze, cultura e comunicazione delle produzioni enogastronomiche*.

## Tutors

A tutti gli studenti iscritti ai Corsi di laurea in *Scienze e tecnologie alimentari* e *Viticultura ed enologia* viene assegnato un tutor. Il tutor ha il compito di seguire e indirizzare lo studente nel corso degli studi, aiutandolo ad organizzare il suo percorso formativo (propedeuticità, prerequisiti fondamentali, ecc.) e verificando la frequenza delle lezioni e il numero degli esami svolti. L'intervento del tutor non avrà ovviamente intenti censori e non rispettosi della privacy, ma sarà volto al superamento delle eventuali difficoltà nell'organizzazione dello studio, anche favorendo e stimolando il contatto con i singoli docenti. Nel caso degli studenti lavoratori il tutor avrà anche il compito di assisterli nell'approntamento del piano di studi individuale.

Il tutor, alla fine di ogni ciclo di lezioni, verifica le frequenze degli studenti a lui assegnati e, in caso di mancata frequenza di uno o più corsi, si informa sulle motivazioni e mette in contatto lo studente con i docenti di questi corsi per eventuali interventi

di recupero. Il tutor convoca lo studente almeno due volte l'anno, si informa sul suo curriculum formativo e, in prossimità della laurea, lo indirizza nello svolgimento del tirocinio.

La Facoltà di Agraria può contare su oltre 150 convenzioni per lo svolgimento di tirocini da parte di laureandi e laureati, stipulate con aziende ed Enti della Regione Abruzzo e di altre zone del territorio nazionale. Le aziende convenzionate sono infatti localizzate oltre che nelle quattro province abruzzesi e in quelle limitrofe (Ascoli Piceno, Campobasso, Isernia, Frosinone) anche nelle zone di Roma, Macerata, Foggia, Parma, Catanzaro, Venezia, Udine, Bari, Pesaro, Varese, Cremona, Brescia, Verbania, Matera, Messina, Catania, Palermo, a testimoniare che l'interesse per la Facoltà di Agraria di Teramo non è limitato al mondo produttivo abruzzese. Le convenzioni vedono coinvolte aziende agricole, industrie alimentari dei settori più disparati (surgelati, latte e derivati, carni e derivati, olio, paste alimentari, vino e distillati, succhi e nettari di frutti, molitura, dolci e prodotti da forno, gelati, torrefazione caffè, aromi, ecc.), associazioni di produttori, Enti di ricerca e controllo, ASL, aziende della grande distribuzione organizzata, Parchi e agenzie per la tutela dell'ambiente e del territorio, Corpo Forestale, NAS, ecc. Le aziende convenzionate sono sia piccole e medie imprese che importanti realtà produttive a livello nazionale e internazionale in alcuni casi leader del settore in cui operano, come nel caso dei surgelati, delle paste alimentari e della molitura.

Il tirocinio pre-laurea, obbligatorio per gli studenti dei Corsi di laurea in *Scienze e tecnologie alimentari* e *Viticultura ed enologia*, rappresenta un momento fondamentale di contatto dei laureandi con il mondo del lavoro che si troveranno di fronte una volta conclusa l'esperienza accademica. Il tirocinio rappresenta anche una tappa fondamentale per verificare se quanto si è appreso a

## Tirocini

## Facoltà e laboratori aperti

livello teorico nei corsi universitari trova riscontro nelle problematiche che si presentano quotidianamente nel mondo del lavoro.

In molti casi l'esperienza del tirocinio si trasforma direttamente in assunzione a tempo determinato o indeterminato. Si registra infatti una notevole richiesta di laureati in *Scienze e tecnologie alimentari* e *Viticultura ed enologia* provenienti non solo da industrie e aziende del settore agro-alimentare ma anche dalla Grande Distribuzione Organizzata, da Enti Nazionale ed esteri, da strutture di controllo e di ricerca.

I Corsi di laurea in *Scienze e tecnologie alimentari* e *Viticultura ed enologia* della Facoltà di Agraria, nell'ambito delle attività concordate con il servizio Orientamento e tutorato dell'Ateneo, hanno dato vita ad un'iniziativa denominata "Corsi e laboratori aperti" che consiste nell'apertura al pubblico delle strutture della Facoltà il terzo venerdì di ogni mese da ottobre 2007 a maggio 2008.

Tale iniziativa è rivolta soprattutto alle classi IV e V delle scuole superiori abruzzesi e delle regioni limitrofe, ma è aperta anche a enti, associazioni, aziende o privati cittadini che vogliono conoscere l'offerta formativa della Facoltà, le sue strutture didattiche e scientifiche ed entrare in contatto con i docenti, i ricercatori e gli studenti dei diversi Corsi di laurea.

Per l'organizzazione delle visite si può contattare Anna Manco (tel. 0861.266907 – e-mail: [managerdidatticoagr@unite.it](mailto:managerdidatticoagr@unite.it)).

## DI FACOLTÀ

Via Carlo R. Lerici 1  
64023 Mosciano Sant'Angelo (TE)

### **Dino Mastrocola**

tel. 0861.266941  
dmastrocola@unite.it

Via Carlo R. Lerici 1 - 64023 Mosciano Sant'Angelo (Te)  
tel. 0861.266908/266892 - fax 0861.266915  
spresagr@unite.it

Viale Crucioli 122- 64100 Teramo  
tel. 0861.266346 - fax 0861.266208

*Orario di apertura*

Dal lunedì al venerdì dalle ore 10.00 alle 12.30

Martedì e giovedì anche dalle ore 15.30 alle 17.15

Via Carlo R. Lerici 1 - 64023 Mosciano Sant'Angelo (TE)  
tel. 0861.266905 - tel. e fax 0861.266906

biblioagr@unite.it

*Orario di apertura*

Dal lunedì al venerdì dalle ore 8.30 alle 19.30

### **Giuseppe Martino**

tel. 0861.266950

gmartino@unite.it

*Orario di ricevimento*

Martedì e giovedì dalle ore 9.00 alle 11.00

Sede

Preside

Segreteria  
di Presidenza

Segreteria  
unificata  
studenti

Biblioteca

Orientamento  
e tutorato

## Manager didattico

Il Manager didattico di Facoltà facilita i processi formativi interagendo con preside, docenti, studenti, uffici amministrativi, segreteria studenti, uffici orientamento e tutorato, aziende esterne, parti sociali ed enti locali. Si occupa di orientamento e assistenza degli studenti, di aspetti organizzativi della didattica, stage e nuove attività formative. Promuove un efficace collegamento tra Università e mondo del lavoro.

### **Anna Manco**

tel. 0861.266907

managerdidatticoagr@unite.it

*Orario di ricevimento*

Dal lunedì al giovedì dalle ore 10.00 alle 12.00

e dalle ore 15.00 alle 17.00

## Aula informatica multimediale integrata

Aula dotata di personal computer, strumenti multimediali per la visualizzazione di immagini, impianto di ricezione di segnali audio/video terrestri satellitari, connessioni alla rete di Ateneo e di una postazione di regia comprensiva di tutte le apparecchiature necessarie per il controllo dell'aula da parte del docente.

Via Carlo R. Lericì 1

64023 Mosciano Sant'Angelo (Te)

## Alloggi per studenti

Per informazioni rivolgersi a:  
Comune di Mosciano Sant'Angelo (Te)  
tel. 085.8069026

Via Carlo R. Lerici 1  
64023 Mosciano Sant' Angelo (Te)

## Laboratori

Azienda zootecnica  
Campi sperimentali  
Laboratorio di Agronomia e produzioni vegetali  
Laboratorio di Analisi sensoriali  
Laboratorio di Biochimica  
Laboratorio di Biologia molecolare  
Laboratorio di Chimica analitica e analisi chimiche  
Laboratorio di Chimica generale e inorganica  
Laboratorio di Chimica organica  
Laboratorio di Igiene ed ispezione  
Laboratorio di Macchine e impianti alimentari  
Laboratorio di Microbiologia  
Laboratorio di Misure fisiche e reologia  
Laboratorio di Qualità e sicurezza degli alimenti  
Laboratorio di Tecnologie alimentari  
Postazione rilevamento dati meteorologici  
Sala microscopi  
Uliveto sperimentale  
Vigneto sperimentale

## DI ATENEIO

### Orientamento e tutorato

Per tutti gli studenti è disponibile un servizio di Orientamento e Tutorato. Alcuni servizi sono centralizzati, altri sono nelle diverse Facoltà.

La sua articolazione operativa è il Centro Universitario di Orientamento – C.U.Or. – che svolge e promuove attività di orientamento, di consulenza e di informazione rivolta sia agli studenti dell'ultimo anno delle Scuole superiori che a tutti gli iscritti all'Università degli Studi di Teramo.

L'attività del Centro si articola in tre settori fondamentali:

- Scelta del corso di studi: Orientamento in entrata;
- Supporto allo studente nel percorso universitario: Tutorato;
- Ingresso nel mondo del lavoro: Orientamento in uscita.

L'*orientamento in entrata* è dedicato principalmente alle Scuole superiori.

Il *tutorato* è un servizio offerto da alcuni docenti di ogni Corso di laurea per assistere e rendere partecipi gli studenti durante gli studi universitari.

L'*orientamento in uscita* è dedicato a laureandi e laureati per orientarsi nel mondo del lavoro. Si sviluppa in azioni di contatto con le imprese ed azioni di contatto con gli studenti, finalizzandosi nell'incontro fra domanda e offerta di lavoro.

Il C.U.Or offre, quindi, un servizio continuativo e dinamico che accompagna lo studente dalla scelta del Corso di laurea per tutto il periodo di studio, fino all'ingresso nel mondo del lavoro, cercando di coniugare esigenze individuali, caratteristiche formative, specificità degli studi, profili professionali.

Le attività del Centro sono organizzate e coordinate dalla *Commissione di Orientamento e tutorato* dell'Università degli Studi di Teramo. La Commissione mantiene i contatti e le comunicazioni con il mondo della Scuola e con il territorio ed opera, in sinergia con le Facoltà, per prevenire e ridurre il fenomeno dei "fuori corso" e dell'abbandono degli studi.

## *Segreteria*

Viale Crucoli 122 - 64100 Teramo

tel. 0861.266263 - fax 0861.266331

[orienta@unite.it](mailto:orienta@unite.it)

## *Orario di ricevimento*

Dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle 13.00

Martedì e giovedì anche dalle ore 15.00 alle 17.00

Svolge prioritariamente un ruolo di sostegno nei confronti di studenti universitari meritevoli il cui reddito familiare, al tempo stesso, non superi determinate soglie indicate dalla normativa. Più in generale si occupa di una serie di servizi ed interventi rivolti a tutti gli studenti, finalizzati a facilitare il percorso degli studi universitari ed il conseguimento del diploma di laurea.

Fra i servizi offerti dall'Azienda: borse di studio, ristorazione, contributi per spese di alloggio, informazione ed orientamento, trasporti, iniziative varie in ambito culturale, sportivo e ricreativo, lavoro part-time, informazione ricerca alloggi, sala lettura ed informatica, convenzioni varie, ecc.

## *Uffici ADSU*

Via Melchiorre Delfico 73 - 64100 Teramo

tel. 0861.2631 - fax 0861.241272

[www.adsuteramo.it](http://www.adsuteramo.it) - [info@adsuteramo.it](mailto:info@adsuteramo.it)

## *Orario di ricevimento*

Dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle 12.00

Martedì e giovedì anche dalle ore 15.30 alle 16.30 (escluso agosto)

È il luogo d'incontro dell'Ateneo con il cittadino, l'impresa, lo studente e chiunque abbia necessità o curiosità di conoscere, di informarsi o semplicemente di parlare con l'amministrazione.

*Informa* sull'organizzazione, le competenze e i servizi dell'Ateneo, sui regolamenti e sugli atti amministrativi di carat-

**ADSU**  
**Azienda**  
**per il Diritto**  
**allo Studio**  
**Universitario**

**URP**  
**Ufficio**  
**Relazioni con**  
**il Pubblico**

## Servizi per la disabilità

tere generale emanati dall'ente e sullo stato di avanzamento delle pratiche amministrative.

*Ascolta* segnalazioni di disservizi, osservazioni, proposte e suggerimenti sul funzionamento dei servizi.

*Garantisce* l'accesso agli atti e ai documenti amministrativi.

*Offre* consulenza per chiarire eventuali dubbi sull'applicazione della normativa sull'autocertificazione.

*Orienta* su richieste riferibili alla competenza degli altri uffici dell'Ateneo fornendo informazioni a carattere generale di primo livello (individuazione della struttura competente, responsabile di struttura, procedimenti amministrativi competenti, ecc.).

*Contatti*

Viale Crucioli 122 - 64100 Teramo

tel. 0861.266319/266229 - fax 0861.266558

urp@unite.it

Garantiscono agli studenti diversamente abili pari opportunità nell'esercizio del diritto allo studio, in attuazione di quanto previsto dalla legge 28 gennaio 1999 n. 17.

L'Ateneo fornisce agli studenti diversamente abili ampio accesso alle informazioni necessarie ad orientarli nei percorsi formativi e servizi specifici in considerazione delle diverse tipologie di disabilità.

Gli interventi sono realizzati in modo tale da poter individuare e progettare le diverse forme di sostegno necessarie a svolgere con profitto il proprio corso di studi.

*Contatti*

tel. 0861.266319/266229 - fax 0861.266558

servdis@unite.it

Il Servizio, un riferimento per acquisire abilità di studio, definisce alcune strategie d'apprendimento per la preparazione universitaria e per migliorare la resa degli studi. Per accrescere la propria fiducia, per orientarsi negli studi e per raggiungere gli obiettivi universitari è necessario, per esempio:

- apprendere e analizzare i propri atteggiamenti verso lo studio e le abilità e abitudini di studio;
- ottenere un senso di capacità personale, grazie a una buona gestione del tempo e agli esercizi di definizione degli obiettivi;
- prendere appunti chiari e significativi alle lezioni e apprendere come studiare attraverso di essi;
- sviluppare abilità di lettura per sottolineare e prendere sistematicamente appunti di studio sui testi universitari;
- acquisire metodologie per memorizzare contenuti a lungo termine;
- apprendere come preparare e affrontare i test oggettivi;
- capire le tecniche per svolgere meglio e redigere elaborati vari;
- utilizzare la ripetizione ad alta voce e altri sussidi che possano migliorare il rendimento agli esami.

È possibile acquisire questi metodi con il Servizio SOS Matricole.  
*Contatti:* tel. e fax 0861.266341 - [managerdidattico@unite.it](mailto:managerdidattico@unite.it)

È una figura professionale innovativa a supporto degli studenti, che consente di raccordare le azioni e le funzioni all'interno del sistema "Ateneo", trasmettendo informazioni e garantendo i collegamenti. Coordina le attività dei manager didattici di Facoltà; cura i rapporti con gli uffici per i servizi agli studenti (ufficio stage, job placement, orientamento e tutorato, segreterie studenti, ecc.) e supporta le attività di monitoraggio e valutazione dei Corsi di laurea.

*Contatti*

Viale Crucioli 122 - 64100 Teramo  
tel. e fax 0861.266341- [managerdidattico@unite.it](mailto:managerdidattico@unite.it)

**SOS**  
**Matricole**

**Manager**  
**didattico di**  
**Ateneo**

## Servizi informatici e multimediali

Il Settore Sistemi informatici e multimediali dell'Ateneo ha attivato una serie di servizi per facilitare gli studenti nelle pratiche amministrative e nella comunicazione con le strutture e con i docenti.

### **Immatricolazioni online**

Gli studenti possono immatricolarsi da un qualsiasi punto di accesso ad Internet, collegandosi al sito di Ateneo [www.unite.it](http://www.unite.it). Al termine della procedura è possibile effettuare il pagamento on line con carta di credito o presso qualsiasi ufficio postale.

### **Prenotazione esami online**

Permette agli studenti di prenotarsi agli esami mediante il sito di Ateneo [www.unite.it](http://www.unite.it), autenticandosi e seguendo una semplice procedura.

### **Webmail**

È il servizio di posta elettronica all'interno del dominio studenti.unite.it (nome.cognome@studenti.unite.it) a disposizione di ciascun studente dell'Ateneo. Si colloca tra le attività dell'Università degli Studi di Teramo per arricchire e semplificare l'interazione tra le strutture dell'Ateneo, i docenti e gli studenti. Sulla propria casella mail lo studente potrà ricevere notizie e comunicazioni dall'Ateneo. Il servizio permetterà agli studenti di avere una casella mail che rimarrà a disposizione per tutta la durata del corso di studi. L'accesso alla casella di posta elettronica sarà possibile da una qualsiasi postazione collegata ad Internet, utilizzando una semplice interfaccia web e collegandosi al link "Mail studenti" del sito di Ateneo.

Per informazioni: [www.unite.it](http://www.unite.it)

### **La rete wireless dell'Università degli Studi di Teramo**

Navigare senza fili nel Campus di Coste Sant'Agostino è ora possibile grazie alla nuova rete Wi-Fi dell'Università degli Studi di Teramo. Il servizio è attivo nella sede di Scienze politiche e Scienze della comunicazione e presto sarà esteso anche alle altre Facoltà.

Il Wi-Fi offre la possibilità di connettersi ad Internet a larga banda, attraverso il proprio computer, senza essere collegati fisicamente alla rete telefonica o ad una rete dati. È una tecnologia che viaggia su onde radio quindi non utilizza nessun cavo. La sigla "Wi-Fi" sta per Wireless Fidelity cioè "fedeltà senza filo".

Per utilizzare il Wi-Fi è necessario attivare la mail studenti dell'Università degli Studi di Teramo e scrivere all'indirizzo [ceinf@unite.it](mailto:ceinf@unite.it) per ricevere tutte le istruzioni per la configurazione.

L'Ufficio Relazioni internazionali è la struttura a cui gli studenti possono rivolgersi per svolgere una parte dei loro studi all'estero. In particolare è possibile partecipare ai programmi di studio e tirocinio all'estero e alle iniziative di mobilità internazionale promosse dall'Ateneo di Teramo. A questo scopo sono previste borse di studio per lo svolgimento sia di tesi che di stage all'estero.

### **Programmi di studio all'estero**

- **LLP/Erasmus**

Permette di svolgere una parte del proprio curriculum accademico (da 3 a 12 mesi) presso un'Università estera partner, dove seguire i corsi e sostenere gli esami. Il programma di studi e gli esami sostenuti, preventivamente concordati con i docenti, verranno riconosciuti dall'Ateneo di appartenenza.

- **Leonardo da Vinci**

Rivolto agli studenti in corso e ai laureati, per lo svolgimento di tirocini all'estero (in Paesi europei).

- **Tirocini Crui**

L'Università degli Studi di Teramo aderisce al programma di tirocini della Fondazione CRUI (Conferenza dei Rettori delle Università Italiane). Si tratta di un'iniziativa che avvicina il mondo accademico a quello del lavoro offrendo a laureandi, neo-laureati e iscritti ai master la possibilità di effettuare un periodo di formazione presso una sede estera.

**Scambi  
internazionali**

## Centro Linguistico di Ateneo

I tirocinanti potranno approfondire la loro formazione e al tempo stesso conoscere la realtà lavorativa, acquisendo le logiche e i sistemi di relazioni proprie del mondo produttivo.

Sono inoltre attivi numerosi Programmi europei di studio.

Per informazioni: [www.unite.it](http://www.unite.it)

### *Contatti*

Viale Crucioli 122 - 64100 Teramo

tel. 0861.266291 - fax 0861.266328

[gcacciatore@unite.it](mailto:gcacciatore@unite.it)

### *Orario di ricevimento*

Lunedì, mercoledì, giovedì e venerdì dalle ore 10.30 alle 12.30

Martedì dalle ore 15.30 alle 17.15

Il Centro Linguistico di Ateneo è composto di due aule multimediali e di una mediateca con postazioni-allievo collegate ad Internet attraverso la rete di Ateneo e dotate di TV satellitare in grado di ricevere le principali emittenti televisive europee e americane (CNN, Sky News, BBC, ecc.), di monitor e lettori per la visione di DVD e di videocassette in lingua originale. È possibile, inoltre, effettuare corsi in modalità *self-study*, utilizzando i numerosi *software* disponibili presso la mediateca, costituita da un insieme di risorse analogiche (audio e videocassette), digitali (*files* e *media* vari), di banche-dati, Cd-rom, DVD, libri, dizionari in formato cartaceo ed elettronico.

Oltre al servizio traduzione e interpretariato e a corsi *one-to-one*, a partire dall'anno accademico 2007/2008 il Centro Linguistico di Ateneo offrirà corsi di preparazione per le seguenti certificazioni linguistiche internazionali con test finali in sede:

### **Lingua Francese**

**(Français général, Français sur objectifs spécifiques)**

Certificazioni DELF e DALF

(in convenzione con l'Alliance Française)

## **Lingua Inglese**

**(General English, English for Specific Purposes)**

Certificazioni Cambridge e Certificazione TOEFL

## **Lingua Spagnola**

**(Español General, Español para Fines Específicos y Empresariales)**

Certificazioni DELE (in convenzione con l'Istituto Cervantes di Madrid) e Certificazioni di Lingua Spagnola per il Turismo, per il Commercio e per i Servizi Sanitari (in convenzione con la Camera di Commercio di Madrid – IFE)

## **Lingua Tedesca**

**(Allgemeine Deutschkurse, Spezialkurse Beruf)**

Zertifikat Deutsch (in convenzione con il Goethe-Institut)

## **Lingua Italiana per Stranieri**

Certificazioni CILS

(in convenzione con l'Università per Stranieri di Siena)

*Contatti*

Viale Crucioli 122 – 64100 Teramo

tel. 0861.266310/11 – fax 0861.266310

cla@unite.it – frosati@unite.it

Quest'anno è prevista l'assegnazione di 196 compensi agli studenti che intendono collaborare - per 150 ore - ad attività connesse ai servizi dell'Università ai sensi dell'articolo 13 della legge 390/91.

*Contatti*

Viale Crucioli 122 - 64100 Teramo

tel. 0861.266278

Tutte le organizzazioni studentesche possono accedere ai fondi universitari per la realizzazione di eventi culturali e sociali.

*Contatti*

Viale Crucioli 122 - 64100 Teramo

tel. 0861.266278

**Lavoro  
part-time**

**Fondi  
iniziative e  
attività degli  
studenti**

## **CUS Centro Universitario Sportivo**

Il CUS Teramo è un'associazione sportiva dilettantistica regolarmente federata al CUSI (Centro Universitario Sportivo Italiano) unico ente riconosciuto a livello nazionale per l'organizzazione di eventi sportivi universitari nazionali ed internazionali. Al CUS Teramo è affidata, da parte dell'Università di Teramo, la gestione dell'impiantistica sportiva, delle attività sportive agonistiche ed amatoriali universitarie e della fornitura dei servizi sportivi agli studenti. Il CUS Teramo organizza direttamente attività promozionali e manifestazioni sia a livello amatoriale che agonistico. L'attività promozionale è organizzata direttamente o attraverso convenzioni con alcune palestre della provincia di Teramo. Sono numerosi anche i tornei interfacoltà organizzati ogni anno, sia in sport individuali che di squadra. A livello agonistico, il CUS Teramo partecipa ai Campionati Nazionali Universitari e a campionati gestiti dalle varie federazioni.

### *Contatti*

Viale Crucioli 122 - 64100 Teramo  
tel. 0861.252060 - fax 0861.251819  
custeramo@tin.it

## **Associazione ErasmusTe ESN Teramo**

Associazione studentesca culturale e ricreativa che facilita l'integrazione degli studenti stranieri e italiani impegnati nei progetti di mobilità internazionali quali il Progetto Socrates/Erasmus ed il Progetto Leonardo.

### *Contatti*

Campus di Coste Sant'Agostino - 64100 Teramo  
tel. 0861.266404 - fax 0861.266619  
erasmusteramo@yahoo.it  
msn: incoming\_esnteramo@hotmail.it

Il Coro di Ateneo, composto da 30 elementi, ha la finalità di divulgare cultura e tecnica musicale tra gli studenti. Organizza corsi e convegni relativi all'ambito musicale e si esibisce nelle più importanti cerimonie e feste dell'Università. Per gli studenti delle Facoltà di Scienze politiche e Scienze della comunicazione vengono riconosciuti 5 crediti per tirocini di formazione.

#### *Contatti*

tel. 0861.266224 - 266661

tel. 339.2495135 (Direttore: Lorena Ruscitti)

manfredi@unite.it

L'Ateneo Street Band nasce dall'impegno diretto dell'Università di Teramo e dal supporto dell'Associazione culturale universitaria "Manfredi", allo scopo di promuovere lo studio e l'ascolto delle originali sonorità jazz e delle sue molteplici forme.

È composta da dieci musicisti, studenti e docenti dell'Università, diretti dal Maestro Toni Fidanza, e si avvale della collaborazione esterna di musicisti validi e conosciuti.

L'organico in particolare è composto da due trombe, due sax alti, un sax tenore, un clarinetto, un contrabbasso, un percussionista ed una vocalist.

Il repertorio spazia dagli allegri motivi dixieland fino ai più conosciuti standard jazz.

La formazione si adatta sia a piccoli concerti semi-itineranti, sullo stile delle street band, sia a concerti da palco. Svolge regolarmente le sue prove e le sue ricerche musicali presso il Campus di Coste Sant'Agostino.

#### *Contatti*

Toni Fidanza 335.6880420;

Responsabile (Nicoletta) 320.0648884.

**Coro  
di Ateneo**

**Ateneo  
Street  
Band**

**Radio  
Frequenza:  
la radio di  
Ateneo**

RadioFrequenza è la radio dell'Università degli Studi di Teramo. Di proprietà della Fondazione Università degli Studi di Teramo, è la prima radio "comunitaria" di una Università italiana. Trasmette ventiquattro ore su ventiquattro sulle frequenze 102 (Teramo e provincia) e 101.3 (Ascoli Piceno) e in streaming audio sul sito di Ateneo [www.unite.it](http://www.unite.it).

Lo studio, condotto da esperti radiofonici, è aperto a tutti gli studenti che vogliono cimentarsi con la radio. Dispone di due laboratori: un'aula informatica con 14 computer per la preparazione dei programmi e uno studio per la messa in onda dotato del Selector, il software di gestione musicale più diffuso al mondo.

*Redazione*

Campus di Coste Sant'Agostino - 64100 Teramo  
tel. 0861.266472 - fax 0861.266309 - [radio@unite.it](mailto:radio@unite.it)

**Studio  
televisivo**

Rappresenta una struttura di eccellenza dell'Ateneo, in grado di fornire gli strumenti per l'elaborazione del materiale audiovisivo con le tecniche più moderne e avanzate. Si compone di due ambienti integrati tra loro: sala di montaggio e area di elaborazione. Nell'area di montaggio si acquisiscono e si elaborano segnali audio-video analogici e digitali per produzioni audiovisive nei formati VHS, S/VHS, Betacam, SP, DigitalS, DV. Si possono realizzare montaggi in tempo reale – con effettistica 2D e 3D – ed elaborare immagini attraverso software specializzati. L'area di elaborazione comprende una postazione docente e più postazioni allievo collegate tra loro da una rete di trasmissione ad alta velocità. La postazione docente, inoltre, è in grado di controllare tutte le stazioni, di monitorare direttamente il lavoro e di condividere le risorse hardware e software.

*Redazione*

Campus di Coste Sant'Agostino - 64100 Teramo  
tel. 0861.266471 - fax 0861.266309 - [labtv@unite.it](mailto:labtv@unite.it)

È un mensile scritto da studenti e docenti dell'Ateneo. Le quattro pagine, in formato tabloid e redatte con le caratteristiche giornalistiche, tecniche e tipografiche di un quotidiano, ospitano interviste, articoli, approfondimenti e rubriche. Particolare attenzione è stata riservata all'uso della fotografia.

*Redazione*

Viale Crucioli 122 - 64100 Teramo

tel. 0861.266265 - fax 0861.266309

uffsta@unite.it

**Il Cubo di  
Tangram:  
il mensile  
di Ateneo**

agraria

agraria

agraria

agraria

agraria

agraria

## E TECNOLOGIE ALIMENTARI

L'istituzione a Teramo del Corso di laurea in *Scienze e tecnologie alimentari* individua una delle matrici di sviluppo di un territorio che si caratterizza tra i più importanti poli industriali alimentari del centro-sud d'Italia e fornisce una risposta adeguata alle sollecitazioni delle industrie e alla domanda pressante di percorsi di studio più favorevoli a sbocchi occupazionali.

A nove anni dall'istituzione, la Facoltà di Agraria di Teramo, che aveva attivato fin dall'inizio il nuovo sistema in serie dei titoli di primo e secondo livello (3+2) e che ha avviato già nell'anno accademico 2000/2001 la nuova didattica fondata sui crediti, ha già numerosi laureati in *Scienze e tecnologie alimentari*.

La nuova laurea, riconosciuta a livello europeo, è immediatamente spendibile e molto richiesta sul mercato del lavoro.

In alternativa, il laureato in *Scienze e tecnologie alimentari* potrà scegliere, sempre nell'ambito della Facoltà di Agraria dell'Università di Teramo, di perfezionare la propria preparazione con ulteriori due anni, necessari per la laurea specialistica, oppure conseguire un Master universitario di primo livello annuale (60 crediti), o un Master di perfezionamento.

Il Corso di laurea in *Scienze e tecnologie alimentari* si propone di formare laureati che:

- possiedano adeguate conoscenze di base nei settori della matematica, fisica, statistica, informatica, chimica e biologia, con particolare riferimento agli aspetti applicativi;
- conoscano e sappiano applicare il metodo scientifico alle molteplici problematiche del settore agroalimentare;
- possiedano conoscenze e competenze tecniche e di laboratorio nel settore agroalimentare, con particolare riferimento alla tecnologia, alla gestione e controllo della qualità, alla microbiologia e all'igiene degli alimenti freschi e trasformati, alla gestione delle imprese di produzione, conservazione e trasformazione

Classe n. 20

*Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali*

Presidente del Corso di laurea

**prof. Dino Mastrocola**

**Obiettivi formativi**

dei prodotti agroalimentari, alla commercializzazione dei prodotti vegetali ed animali;

- siano in grado di svolgere assistenza tecnica nel settore agroalimentare;
- conoscano le responsabilità professionali ed etiche;
- conoscano i contesti aziendali ed i relativi aspetti economici, gestionali ed organizzativi propri del settore agroalimentare;
- possiedano gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze;
- siano in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta ed orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali;
- possiedano adeguate competenze e strumenti per la comunicazione e la gestione dell'informazione;
- siano capaci di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro;
- dispongano di tutti gli elementi formativi necessari per l'accesso al successivo livello della classe delle lauree specialistiche in Scienze e tecnologie agroalimentari.

L'obiettivo specifico è quello di preparare laureati che siano in grado di inserirsi adeguatamente nei settori della produzione, della distribuzione, della ristorazione, della Pubblica Amministrazione, della ricerca e dell'insegnamento, con attività prevalentemente svolte nell'ambito di:

- processi di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari;
- gestione e valutazione della qualità e delle proprietà nutrizionali dei prodotti alimentari freschi e trasformati;
- valutazione degli aspetti igienico-sanitari delle produzioni alimentari;

- distribuzione e somministrazione degli alimenti;
- gestione delle linee di produzione;
- ausilio alla progettazione di impianti del settore agroalimentare;
- marketing dei prodotti agroalimentari.

La nuova laurea è riconosciuta a livello europeo e immediatamente spendibile sul mercato del lavoro. Il neolaureato possiede, infatti, competenze teorico-pratiche che gli consentono di affrontare attività di conduzione di impianti, processi di trasformazione degli alimenti e di recupero dei sottoprodotti, analisi e controllo di materie prime alimentari, additivi e prodotti finiti, controllo di impianti di condizionamento e di processi di confezionamento e distribuzione, studi e analisi di mercato dei prodotti agroalimentari di origine animale e vegetale.

Nella Pubblica Amministrazione la laurea di primo livello è prevista per l'inquadramento nei ruoli pre-dirigenziali; negli Ordini professionali apre l'accesso alle attività professionali di livello B, previo esame di Stato.

**Sbocchi  
occupazionali**

## Ordinamento didattico

### Primo anno

#### *Insegnamenti*

*Crediti*

#### *Corsi integrati*

Struttura e funzioni degli organismi vegetali 8

- *Citologia, anatomia e fisiologia vegetale*
- *Vegetali di interesse alimentare e per uso zootecnico*

Fisica 5

- *Fisica*
- *Fisica tecnica*

Struttura e funzioni degli organismi animali 5

- *Citologia, anatomia e fisiologia degli animali domestici*
- *Anatomia topografica degli animali di interesse alimentare*

Chimica generale e inorganica 8

- *Chimica generale*
- *Chimica inorganica*
- *Elementi di stechiometria*

#### *Corsi monodisciplinari*

Matematica 6

Introduzione alla tecnologia alimentare 2

Statistica 2

Lingua straniera 6

Abilità informatiche 2

**Totale crediti del primo anno 44**

## Secondo anno

**Insegnamenti** **Crediti**

### *Corsi integrati*

Chimica organica e alimentare 8

- *Chimica organica di base*
- *Chimica dei composti organici di interesse alimentare*

Chimica analitica 8

- *Chimica analitica*
- *Laboratorio di chimica analitica*

Microbiologia generale 8

- *Microbiologia generale*
- *Elementi di biologia molecolare dei microrganismi*

Microbiologia alimentare 6

- *Microbiologia degli alimenti*
- *Laboratorio di microbiologia degli alimenti*

Produzioni animali 10

- *Zootecnia generale e speciale*
- *Nutrizione ed alimentazione animale*

Operazioni unitarie della tecnologia alimentare 9

- *Operazioni unitarie della tecnologia alimentare*
- *Tecniche di condizionamento*

Biochimica degli alimenti 8

- *Enzimologia*
- *Digestione, assorbimento e metabolismo degli alimenti*

### *Corso monodisciplinare*

Produzioni vegetali 10

**Totale crediti del secondo anno** **67**

## Terzo anno

### Insegnamenti

*Crediti*

#### Corso integrato

Analisi chimiche, fisiche e sensoriali 11

- *Analisi chimiche*
- *Analisi fisiche*
- *Analisi sensoriali*

#### Corsi monodisciplinari

Processi della tecnologia alimentare 7

Macchine ed impianti agroalimentari 8

Igiene e controllo di qualità degli alimenti 9

Nutrizione umana 6

Economia e gestione dell'impresa agroalimentare 6

Insegnamenti a scelta dello studente 9

Tirocino 8

Prova finale 5

**Totale crediti del terzo anno 69**

#### Insegnamenti a scelta dello studente

(9 crediti da scegliere tra quelli proposti)

### Insegnamenti

*Crediti*

Tecnologia delle paste alimentari 3

Cerealicoltura 3

Microbiologia dei prodotti di origine animale 3

Storia della vite e del vino 3

Il Corso di laurea in *Scienze e tecnologie alimentari*, di durata triennale e strutturato sulla base del nuovo sistema dei crediti formativi, è attivato dall'a.a. 2000/2001 in serie con il *Corso di laurea specialistica in Scienze e tecnologie alimentari*.

Per conseguire la laurea lo studente deve avere acquisito 180 crediti, comprensivi di quelli relativi alla prova di conoscenza della lingua inglese, alla prova di conoscenza di informatica di base, al tirocinio e alla prova finale (discussione di una relazione scritta sull'attività svolta durante il tirocinio).

## **Dino Mastrocola**

tel. 0861.266941

[dmastrocola@unite.it](mailto:dmastrocola@unite.it)

## **Giuseppe Martino**

tel. 0861.266950

[gmartino@unite.it](mailto:gmartino@unite.it)

*Orario di ricevimento*

Martedì e giovedì dalle ore 9.00 alle 11.00

## **Anna Manco**

tel. 0861.266907

[managerdidatticoagr@unite.it](mailto:managerdidatticoagr@unite.it)

*Orario di ricevimento*

Dal lunedì al giovedì dalle ore 10.00 alle 12.00

e dalle ore 15.00 alle 17.00

**Crediti  
formativi**

**Presidente del  
Corso di laurea**

**Orientamento  
e tutorato**

**Manager  
didattico**

agraria

agraria

agraria

agraria

agraria

agraria

Con l'attivazione del Corso di laurea in *Viticultura ed enologia*, l'Università degli Studi di Teramo dà una risposta concreta alla necessità - più volte espressa dalle istituzioni della regione - di formare in Abruzzo tecnici di alto livello in campo viticolo ed enologico. Un percorso formativo che, anche se presente su scala nazionale, registrava un vuoto in alcune regioni dell'Italia centrale.

In questo modo la Facoltà di Agraria si candida a diventare un centro di ricerca qualificato per tutta la filiera viticola ed enologica, in grado di affrontare problematiche che vanno dalle caratteristiche pedoclimatiche del territorio alla gestione integrata del suolo e dell'acqua, lo sviluppo della chioma e l'equilibrio vegeto-produttivo, allo studio di nuovi vitigni o il recupero di alcuni vitigni minori, alle modalità di vinificazione e conservazione del vino, alle sue proprietà nutrizionali e salutistiche, fino al marketing e alla comunicazione dell'immagine del vino abruzzese di qualità.

Il Corso di laurea potrà dare una risposta anche a quei tecnici intermedi, provenienti da prestigiosi Istituti agrari che ambiscono ad una ulteriore formazione a livello universitario.

La figura professionale che la nuova laurea si propone di formare è un tecnico con innovativa e aggiornata preparazione teorica a livello universitario e dotato di solida formazione sugli aspetti di carattere applicativo.

Il professionista avrà le conoscenze e le competenze per svolgere il ruolo di pianificazione e controllo dell'intera filiera vitivinicola, dal progetto dell'impianto di un vigneto, la scelta del vitigno, le modalità di vinificazione, fino al mercato del prodotto di alta qualità.

Il Corso di laurea in *Viticultura ed enologia* si propone di formare laureati che:

- possiedano adeguate conoscenze di base nei settori della mate-

*Classe n. 20  
Scienze e  
tecnologie  
agrarie,  
agroalimentari  
e forestali*

Presidente del  
Corso di laurea  
**prof. Michele  
Pisante**

**Obiettivi  
formativi**

matica, fisica, statistica, informatica, chimica e biologia, con particolare riferimento agli aspetti applicativi;

- conoscano e sappiano applicare il metodo scientifico nei molteplici problemi applicativi del settore agronomico-produttivo, viticolo in particolare, della trasformazione industriale delle bevande fermentate;
- possiedano conoscenze e competenze tecniche e di laboratorio nel settore agronomico, alimentare e vitivinicolo, con particolare riferimento alla tecnologia ed al controllo della qualità delle bevande fermentate;
- siano in grado di svolgere assistenza tecnica nel settore agronomico-produttivo, alimentare e delle bevande;
- siano capaci di valutare l'impatto ambientale di impianti di produzione e trasformazione delle bevande fermentate;
- conoscano le responsabilità professionali ed etiche;
- conoscano i contesti aziendali ed i relativi aspetti economici, gestionali ed organizzativi propri del settore agrario, alimentare e delle bevande;
- possiedano gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze;
- siano in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta ed orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali;
- possiedano adeguate competenze e strumenti per la comunicazione e la gestione dell'informazione;
- siano capaci di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

Gli studenti devono acquisire una formazione professionale che consenta un rapido inserimento nel mondo del lavoro, con la capacità di gestire e controllare l'intera filiera del settore vitivini-

colo. La formazione tecnico-scientifica dovrà permettere un agevole apprendimento dei processi innovativi ed il trasferimento al settore produttivo.

Il Corso di laurea in *Viticultura ed enologia* fornirà anche le basi per l'accesso a master e/o lauree specialistiche nello stesso settore o in settori affini che vengano attivati presso l'Università degli Studi di Teramo, anche in collaborazione con altre strutture universitarie italiane e dell'Unione Europea.

Il laureato in *Viticultura ed enologia* trova collocazione nel settore vitivinicolo ed enologico, dove ricopre ruoli di gestione della filiera produttiva completa, dalla produzione dell'uva alla sua trasformazione, ai controlli di qualità e al marketing.

Ai sensi della legge 129/91 formano oggetto della professione di enologo:

- la direzione e l'amministrazione, nonché la consulenza in aziende vitivinicole per la trasformazione dell'uva, l'affinamento, la conservazione, l'imbottigliamento e la commercializzazione dei vini e dei prodotti derivati;
- la direzione e l'amministrazione, nonché la consulenza in aziende vitivinicole, con particolare riferimento alla scelta del materiale vivaistico, all'impianto ed agli aspetti fitosanitari dei vigneti;
- la direzione e l'espletamento di funzioni di carattere vitivinicolo in enti, associazioni e consorzi;
- l'effettuazione delle analisi microbiologiche, enochimiche ed organolettiche dei vini e la valutazione dei conseguenti risultati;
- la collaborazione nella progettazione delle aziende vitivinicole, nella scelta della tecnologia relativa agli impianti e agli stabilimenti vitivinicoli;
- l'organizzazione aziendale della distribuzione e della commercializzazione dei prodotti vitivinicoli compresi gli aspetti di comunicazione, di marketing e di immagine.

**Sbocchi  
occupazionali**

Inoltre, date le competenze di carattere generale acquisite durante il corso di studi, il laureato in *Viticultura ed enologia* potrà svolgere la sua attività anche in industrie alimentari di prodotti trasformati per via fermentativa (industria della distillazione, industria della birra e dei succhi fermentati in genere).

## Ordinamento didattico

### Primo anno

#### *Insegnamenti*

*Crediti*

#### *Corsi integrati*

Morfologia e fisiologia vegetale 10

- *Citologia, anatomia e fisiologia vegetale*
- *Morfologia e fisiologia della vite*

Fisica 5

- *Fisica*

- *Fisica tecnica*

Chimica generale e inorganica 8

- *Chimica generale*
- *Chimica inorganica*
- *Elementi di stechiometria*

#### *Corsi monodisciplinari*

Matematica 6

Statistica 2

Agronomia generale e metodologia sperimentale 6

Lingua straniera 6

Abilità informatiche 2

**Totale crediti del primo anno 45**

## Secondo anno

### Insegnamenti

Crediti

### Corsi integrati

Economia delle imprese vitivinicole 10

- *Gestione delle imprese vitivinicole*
- *Politica e legislazione vitivinicola*

Chimica analitica 8

- *Chimica analitica*
- *Laboratorio di chimica analitica*

Biologia dei microrganismi 8

- *Elementi di biologia molecolare dei microrganismi*
- *Biologia dei microrganismi*

### Corsi monodisciplinari

Chimica organica 6

Miglioramento genetico e vivaismo 5

Tecnologia alimentare 5

Viticultura I 5

Enologia I 7

Microbiologia enologica 8

Materiali, macchine ed impianti enologici 4

Vino e salute 4

**Totale crediti del secondo anno 70**

## Terzo anno

### *Insegnamenti*

*Crediti*

### *Corsi integrati*

Patologia, entomologia e fitoiatria della vite 10

- *Patologia e fitoiatria della vite*
- *Entomologia della vite*

Progettazione e gestione della cantina e degli impianti 7

- *Progettazione ed organizzazione degli impianti enologici*
- *Impianti e sistemi per la gestione dei reflui*

### *Corsi monodisciplinari*

Marketing in vitivinicoltura 4

Viticultura II 5

Enologia II 6

Gestione e controllo della qualità dei prodotti vitivinicoli 5

Enzimologia e biochimica delle fermentazioni 6

Insegnamenti a scelta dello studente 9

Tirocinio 8

Prova finale 5

**Totale crediti del terzo anno 65**

### *Insegnamenti a scelta dello studente*

(9 crediti da scegliere tra quelli proposti)

### *Insegnamenti*

*Crediti*

Analisi sensoriali 3

Storia della vite e del vino 3

Tecnologie enologiche speciali 3

Tecnologia delle bevande alcoliche 3

Tecniche di condizionamento 3

Il corso di laurea in *Viticultura ed enologia*, di durata triennale, è strutturato sulla base del nuovo sistema dei crediti formativi. Per conseguire la laurea lo studente deve avere acquisito 180 crediti, comprensivi di quelli relativi alla prova di conoscenza della lingua inglese, alla prova di conoscenza di informatica di base, al tirocinio e alla prova finale (discussione di una relazione scritta sull'attività svolta durante il tirocinio).

**Michele Pisante**

tel. 0861.266940  
mpisante@unite.it

**Giuseppe Martino**

tel. 0861.266950  
gmartino@unite.it  
*Orario di ricevimento*  
Martedì e giovedì dalle ore 9.00 alle 11.00

**Anna Manco**

tel. 0861.266907  
managerdidatticoagr@unite.it  
*Orario di ricevimento*  
Dal lunedì al giovedì dalle ore 10.00 alle 12.00  
e dalle ore 15.00 alle 17.00

**Presidente  
del Corso  
di laurea**

**Orientamento  
e tutorato**

**Manager  
didattico**

agraria

agraria

agraria

agraria

agraria

agraria

## ALIMENTARI

Il Corso di laurea specialistica in *Scienze e tecnologie alimentari* è strutturato sulla base del sistema di crediti formativi universitari. Per conseguire la laurea specialistica lo studente deve aver acquisito almeno 300 crediti, comprensivi di quelli relativi a ulteriori conoscenze linguistiche, abilità informatiche e relazionali, nonché quelli relativi alla prova finale (discussione di una tesi sperimentale sviluppata presso laboratori o Dipartimenti universitari, ovvero presso unità produttive di riconosciuta qualificazione).

Il regolamento didattico di Corso di laurea e il regolamento didattico di Ateneo stabiliscono i crediti da assegnare ai settori scientifico-disciplinari ed alle aree formative, l'impegno orario e la tipologia delle attività guidate, le modalità di certificazione e di conseguimento dei crediti.

Il Corso di laurea specialistica in *Scienze e tecnologie alimentari* si propone di formare laureati che:

- possiedano una solida preparazione culturale di base e una buona padronanza del metodo scientifico;
- siano capaci di ottimizzare i processi e di gestire progetti di ricerca e sviluppo industriale;
- siano esperti nel gestire e promuovere la qualità e la sicurezza degli alimenti anche nell'ottemperanza delle norme sulla sicurezza degli operatori e sulla tutela dell'ambiente;
- abbiano conoscenze e capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agroalimentare;
- possiedano elevate competenze tecniche per il controllo di qualità e dell'igiene degli alimenti anche con l'impiego di metodologie innovative;
- acquisiscano competenze avanzate nella gestione delle imprese, delle filiere agro-alimentari e delle imprese di consulenza e servizi ad esse connesse;

Classe n. 78/S

*Scienze e  
tecnologie  
alimentari*

Presidente del  
Corso di laurea  
**prof. Dario  
Compagnone**

**Obiettivi  
formativi**

- abbiano sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico-economico sia su quello umano ed etico;
- siano in grado di utilizzare fluentemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, con riferimento anche ai lessici disciplinari.

L'obiettivo formativo specifico del Corso di laurea specialistica in *Scienze e tecnologie alimentari* è la preparazione di operatori altamente qualificati per operare nel settore alimentare, in particolare:

- studio, progettazione e collaudo di impianti per la trasformazione di alimenti e di prodotti biologici correlati, ivi compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
- studio, progettazione, gestione e collaudo dei sistemi di ristorazione collettiva, mense aziendali, scolastiche e ospedaliere;
- ricerche e strategie di mercato sulla produzione, distribuzione e commercio di alimenti;
- ricerca e sviluppo nel settore alimentare;
- progettazione ed applicazione di sistemi di certificazione di qualità dei processi e dei prodotti alimentari.

La prova finale consiste nella discussione di una tesi, elaborata in modo originale, sotto la guida di un relatore, docente dell'area tecnico-scientifica corrispondente all'argomento della tesi.

## Sbocchi occupazionali

La laurea specialistica abilita alle attività di studio, progettazione e collaudo di impianti di trasformazione di alimenti, di depurazione di reflui e recupero di sottoprodotti, di progettazione e gestione di sistemi di ristorazione collettiva, di gestione del controllo di qualità nelle aziende alimentari, di studio e analisi di mercato, di previsioni e strategie di marketing nel settore alimentare a livello comunitario ed internazionale, di progettazio-

ne ed applicazione di sistemi di certificazione di qualità dei cicli produttivi.

La laurea specialistica è richiesta per l'accesso ai Dottorati di ricerca. Nella Pubblica Amministrazione la laurea di secondo livello permette l'accesso ai quadri dirigenziali; negli Ordini professionali è richiesta per l'abilitazione, previo esame di Stato, alle attività professionali di livello superiore (A).

## Primo anno

### Insegnamenti

Crediti

### Corsi integrati

Tecnologia alimentare	6
• <i>Tecnologia degli olii, grassi e derivati</i>	
• <i>Previsione e calcolo della shelf-life dei prodotti alimentari</i>	
Microbiologia alimentare	8
• <i>Microbiologia degli alimenti I</i>	
• <i>Microbiologia degli alimenti II</i>	
Produzioni animali	10
• <i>Avicoltura</i>	
• <i>Acquacoltura</i>	
• <i>Valutazione della qualità dei prodotti di origine animale</i>	
Bioenergetica e biochimica della nutrizione	8
• <i>Bioenergetica</i>	
• <i>Biochimica della nutrizione</i>	
Ingegneria alimentare	10
• <i>Ingegneria dei processi alimentari</i>	
• <i>Impianti e tecnologie per il trattamento degli effluenti e dei sottoprodotto</i>	
Chimica analitica e trattamento statistico dei dati	6
• <i>Chimica analitica</i>	
• <i>Trattamento statistico dei dati</i>	

Ordinamento  
didattico

Diritto, legislazione e controllo ufficiale  
dei prodotti alimentari 7

- *Fondamenti di diritto alimentare e ambientale*
- *Legislazione nazionale ed europea sugli alimenti e organizzazione del controllo ufficiale dei prodotti alimentari*

### **Corsi monodisciplinari**

Tecniche bioanalitiche e biosensori 2

Genetica agraria 4

**Totale crediti del primo anno 61**

### **Secondo anno**

**Insegnamenti Credits**

#### **Corsi integrati**

Tecnologia degli alimenti di origine animale 6

- *Chimica e tecnologia del latte e dei derivati*
- *Tecnologia dei prodotti carnei, ittici e degli ovoprodotti*

Processi dell'industria delle bevande 6

- *Processi dell'industria enologica e delle bevande alcoliche*
- *Processi dell'industria delle bevande non alcoliche*

Marketing e gestione d'impresa 6

- *Marketing*
- *Gestione delle imprese alimentari e delle società collegate*

Microbiologia industriale 10

ed analisi microbiologiche dei prodotti alimentari

- *Microbiologia industriale e delle fermentazioni*
- *Metodologie per il controllo microbiologico dei prodotti alimentari*

## *Corsi monodisciplinari*

Tecnologia dei prodotti da forno	3
Metodologie biochimiche per il controllo della qualità alimentare	2
Informatica	3
Insegnamenti a scelta dello studente	6
Prova finale e lingua straniera	9
Tirocinio	8
<b>Totale crediti del secondo anno</b>	<b>59</b>

## **Insegnamenti a scelta dello studente**

<i>Insegnamenti</i>	<i>Crediti</i>
Genetica e biologia molecolare applicate all'agroalimentare	2
Laboratorio di analisi chimiche degli alimenti	4

### **Dario Compagnone**

tel. 0861.266942

dcompagnone@unite.it

### **Giuseppe Martino**

tel. 0861.266950

gmartino@unite.it

*Orario di ricevimento*

Martedì e giovedì dalle ore 9.00 alle 11.00

### **Anna Manco**

tel. 0861.266907

managerdidatticoagr@unite.it

*Orario di ricevimento*

Dal lunedì al giovedì dalle ore 10.00 alle 12.00

e dalle ore 15.00 alle 17.00

**Presidente  
del Corso  
di laurea**

**Orientamento  
e tutorato**

**Manager  
didattico**

agraria

agraria

agraria

agraria

agraria

agraria

### Manager della filiera agroalimentare

Il Master universitario di primo livello in *Manager della filiera agroalimentare* rappresenta una nuova offerta formativa post laurea, unica in Italia, dall'approccio integrato e multidisciplinare per competenze scientifiche, didattiche e metodologiche. Il modello formativo si propone l'adeguamento e la trasformazione delle conoscenze scientifiche e tecnologiche mediante un percorso di alta formazione con competenze inter e multidisciplinari, per integrare e/o completare il bagaglio formativo dei laureati e per qualificare e riqualificare i professionisti già operatori nel settore, con l'intento di accrescere il capitale intellettuale sia sul piano teorico sia sul piano pratico. Il Corso di Master si pone come principale obiettivo la formazione di professionisti con competenze adeguatamente qualificate a risolvere le problematiche riguardanti:

- la coltivazione di alcune specie agrarie di interesse agro-alimentare (cereali a paglia, vite e olivo), secondo le tecniche più aggiornate e con particolare attenzione alla salvaguardia dell'ambiente;
- la conservazione e la trasformazione industriale del prodotto;
- la valorizzazione alimentare delle produzioni;
- la commercializzazione del prodotto;
- la politica e la legislazione nazionale, comunitaria e internazionale riguardante i comparti produttivi anche nell'ottica dei contratti di filiera e delle organizzazioni economiche-professionali per la tracciabilità e rintracciabilità di filiera.

Durante il ciclo di studi saranno definite ed individuate delle strategie proattive di livello imprenditoriale frutto d'innovazione di prodotto e trasformazioni d'avanguardia di prodotti alimentari di uso corrente caratterizzati da effetti salutistici benefici. Per la comunicazione e la diffusione dei nuovi percorsi produttivi si procederà all'elaborazione delle forme di pubblicità più diffuse in Italia ed Europa, al fine anticipare emergenze e per

**Master  
universitari  
di I livello**

definire, attraverso un monitoraggio continuo, strategie coordinate e competitive (*Decisional Support System*). Il Master si svolge in tre cicli, il primo dedicato prevalentemente ai corsi ed alle esercitazioni pratiche, il secondo alle attività di laboratorio e visite guidate, il terzo a seminari, stage e per la stesura dell'elaborato finale. Complessivamente il Master dura un anno accademico.

**Coordinatore:** Michele Pisante tel. 0861.266940 - mpisante@unite.it

### Gestione dello sviluppo locale nei parchi e nelle riserve naturali

Il Master rappresenta il frutto della condivisione di idee e progetti tra l'Università degli Studi di Teramo, l'Ente Parco Gran Sasso-Monti della Laga, la Provincia di Teramo e il Comune di Montorio al Vomano.

La trasformazione dei rapporti con l'ambiente crea condizioni favorevoli allo sviluppo umano e sociale. La natura non è più un elemento da sfruttare senza limiti ma diviene un'opportunità fondamentale per uno sviluppo ecologicamente sostenibile. Il Parco naturale si trasforma così in un elemento primario per un'economia armonica, non distruttiva, capace di valorizzare le risorse del territorio. Ciò richiede nuove professionalità, capaci di orientare il turismo culturale, in possesso di competenze di marketing territoriale, in grado di valutare, sul piano scientifico e tecnologico, le risorse naturali ed alimentari dei parchi, con conoscenze tecniche di gestione e sviluppo delle risorse naturali. Il Master si rivolge a persone che intendono cogliere queste nuove opportunità, decise a proporsi come nuova classe dirigente capace di sfruttare le possibilità offerte dallo sviluppo locale.

Il Master intende formare nuove figure professionali altamente specializzate, capaci di programmare e gestire lo sviluppo sostenibile dei parchi e delle aree protette. Il percorso formativo privilegia gli aspetti applicativi, con l'obiettivo di adeguare i conte-

nuti scientifici, economici e sociologici alle finalità dei programmi di sviluppo potenzialmente realizzabili nel territorio protetto. Le competenze sviluppate lungo il percorso formativo, il cui effettivo possesso sarà riscontrato nel corso della valutazione e consolidato in seguito alle verifiche in itinere, vengono certificate al termine del corso con il riconoscimento di 60 crediti formativi universitari (CFU).

**Coordinatore: Andrea Fantini** tel. 0861.266950 - [afantini@unite.it](mailto:afantini@unite.it)

### **Gestione, trasformazione e ispezione delle risorse ittiche**

Il Master (in concorso con la Facoltà di Medicina Veterinaria) ha durata annuale ed è rivolto a diverse figure professionali che operano nel settore della gestione delle risorse ittiche destinate all'alimentazione umana. Accanto all'aspetto specificamente veterinario rivolto alla definizione delle caratteristiche igienico-sanitarie dei prodotti ittici, l'approfondimento globale delle possibilità di sfruttamento e gestione delle risorse ittiche prevede una dettagliata trattazione dell'ecologia della costiera adriatica, delle tecniche di maricoltura sostenibili in Adriatico, delle proprietà nutrizionali dei prodotti ittici e delle tecnologie innovative di trasformazione industriale e distribuzione dei prodotti.

**Coordinatore: Pietro-Giorgio Tiscar**

tel. 0861.266872 - [pgtiscar@unite.it](mailto:pgtiscar@unite.it)

### **Analisi e controllo degli alimenti contenenti OGM**

Il Corso è rivolto ai laureati in Scienze e tecnologie alimentari, Scienze agrarie, Biotecnologie e ad altri laureati in possesso di solide basi nel campo agroalimentare. Esso si articola in tre moduli: Biotecnologie per la produzione e la ricerca nel campo degli organismi geneticamente modificati; tecniche di analisi per la determinazione degli organismi geneticamente modificati;

**Master di  
perfezionamento**

aspetti di sicurezza ambientale e sanitaria e normative vigenti. Il Corso ha come obiettivo la formazione di una figura professionale in grado di gestire in modo autonomo le problematiche legate alla promozione e alla comunicazione dei prodotti enogastronomici. In tal senso si prefigge di:

- analizzare i bisogni e le tendenze del mercato e dei consumi;
- dialogare costruttivamente con i responsabili delle produzioni e i fruitori;
- definire le strategie ed i piani operativi per perseguire gli obiettivi assegnati inerenti la promozione e la comunicazione.

Il Corso fornirà conoscenze in ambito tecnico-scientifico, culturale, del marketing e della comunicazione.

### Scienze, cultura e comunicazione delle produzioni enogastronomiche

Il Corso ha l'obiettivo di approfondire da un lato le tematiche legate alla legislazione alimentare in materia di produzione, commercializzazione e controllo dei prodotti alimentari di origine animale e vegetale, dall'altro la complessa applicazione di un corpus giuridico che negli ultimi anni si è evoluto diventando particolarmente ricco. Il Corso si rivolge a medici, medici veterinari, tecnologi alimentari, biologi, nonché a laureati in discipline giuridiche.

**Coordinatore: Paola Pittia** tel. 0861.266895 - [ppittia@unite.it](mailto:ppittia@unite.it)

### Legislazione nazionale e comunitaria degli alimenti

Il Corso ha l'obiettivo di approfondire da un lato le tematiche legate alla legislazione alimentare in materia di produzione, commercializzazione e controllo dei prodotti alimentari di origine animale e vegetale, dall'altro la complessa applicazione di un corpus giuridico che negli ultimi anni si è evoluto diventando particolarmente ricco. Il Corso si rivolge a medici, medici veterinari, tecnologi alimentari, biologi, nonché a laureati in discipline giuridiche.

















A cura di  
Fondazione Università degli Studi di Teramo  
Ufficio Stampa  
e produzioni radiotelevisive

Finito di stampare nel mese di luglio 2007