



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di SASSARI
Nome del corso in italiano	Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari(<i>IdSua:1558715</i>)
Nome del corso in inglese	Viticultural, Oenological and Food Technologies
Classe	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://agrariaweb.uniss.it/it/didattica
Tasse	https://www.uniss.it/documentazione/regolamento-carriere-studenti
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	MONTANARI Luigi
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio del Corso di Studi
Struttura didattica di riferimento	Agraria
Docenti di Riferimento	

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	ATZORI	Alberto Stanislao	AGR/18	RD	1	Caratterizzante
2.	FADDA	Costantino	AGR/15	PA	1	Caratterizzante
3.	MANNAZZU	Ilaria Maria	AGR/16	PA	1	Caratterizzante
4.	MERCENARO	Luca	AGR/03	RD	1	Caratterizzante
5.	MONTANARI	Luigi	AGR/15	PA	1	Caratterizzante
6.	MOTZO	Rosella	AGR/02	PA	1	Caratterizzante
7.	NIEDDU	Giovanni	AGR/03	PO	1	Caratterizzante
8.	SERRA	Salvatorica	AGR/12	PA	1	Caratterizzante

9.	URGEGHE	Pietro Paolo	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
10.	ZARA	Giacomo	AGR/16	RD	1	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti

Cancedda Gianluca gianlucacanceledda@gmail.com
3479933373
Fadda Paolo Salvatore paolosf95@gmail.com
3429580075

Gruppo di gestione AQ

ENRICO PIETRO LUIGI DE SANTIS
ANDREA LENTINI
ILARIA MANNAZZU
MARIA VITTORIA PINNA
STEFANIA TRONCI

Tutor

Laura SUSSARELLU
Filippo GAMBELLA
Pietro Paolo URGEGHE
Salvatorica SERRA
Luca MERCENARO


Il Corso di Studio in breve

06/04/2018

Il corso di laurea in Tecnologie viticole, enologiche, alimentari, unico in Sardegna, viene erogato presso la sede di Oristano e si suddivide in 2 curricula: Viticoltura ed enologia, Tecnologie alimentari. Essi hanno la finalità di fornire allo studente conoscenze di base e professionali per poter operare in tutte le fasi della filiera agroalimentare, dalla produzione al consumo dell'uva, del vino, dei prodotti ortofrutticoli, lattei, carnei e ittici, sia freschi, sia trasformati.

Il laureato in Tecnologie viticole, enologiche, alimentari può avere sbocchi professionali nelle industrie e nelle aziende agroalimentari, viticole ed enologiche, nella libera professione, nei servizi, nella pubblica amministrazione e nelle istituzioni di ricerca. Rientrano fra le professionalità del laureato:

- la gestione tecnico economica della produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari
- l'analisi, il controllo, la certificazione, la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari;
- la consulenza, l'assistenza tecnica e la divulgazione nel settore agroalimentare;
- la progettazione e la gestione degli impianti e dei materiali per la produzione di alimenti e la produzione di coadiuvanti ed ingredienti;
- la gestione ed il controllo nell'intera filiera viti-vinicola.

La laurea in Tecnologie viticole, enologiche, alimentari curriculum Tecnologie alimentari consente l'accesso diretto alla laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari. Il curriculum Viticoltura ed enologia consente l'accesso diretto alla laurea magistrale interateneo in Scienze viticole ed enologiche.

Pagine web del CdS:

<https://www.uniss.it/ugov/degree/5172>; <http://www.consortiouno.it/Corsi/TVEAta/IICorso/index.html>;
<http://www.consortiouno.it/Corsi/TVEAve/IICorso/>



► QUADRO A1.a
RD

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

08/02/2018

La consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, dei servizi e delle professioni è avvenuta a livello di Ateneo mediante la convocazione del "Comitato consultivo permanente per i programmi di offerta formativa", già costituito fin dalla prima applicazione della riforma didattica negli anni 2001-2002 allo scopo di creare una rete interlocutoria qualificata che fosse incrocio tra domanda e offerta per quanto riguarda i diversi settori della produzione e delle professioni. L'obiettivo dell'incontro era quello di garantire sia la spendibilità dei titoli accademici rilasciati sia il soddisfacimento delle esigenze formative espresse dal sistema economico, produttivo e dei servizi, non soltanto con particolare riferimento al territorio della Sardegna, ma in una prospettiva nazionale ed internazionale.

I rappresentanti dei vari Ordini professionali e degli Enti pubblici convocati (Comuni, Province, Banche, Camere di Commercio, Confindustria, Sindacati) sono intervenuti per confermare l'esigenza della formazione di figure professionali in rapporto con le necessità del territorio.

Sono state avanzate alcune proposte di sostegno alle attività di stage e tirocinio formativo che possano fornire agli studenti strumenti operativi ed è stato ribadito che le forze sociali devono essere non soltanto consultate, ma a loro volta devono compiere un'azione propositiva nei confronti dell'Università.

Il parere è favorevole.

Successiva consultazione che ha determinato una modifica dell'Ordinamento Didattico

Il 19 gennaio 2015 è stato convocato il Comitato di Indirizzo del Dipartimento, organo consultivo di garanzia che esprime pareri non vincolanti sul piano complessivo di sviluppo della ricerca e della didattica elaborato dal Dipartimento.

Sono intervenuti, oltre ai Presidenti dei Corsi di Studio e ai rappresentanti degli studenti, i rappresentanti delle agenzie regionali, dell'Ente foreste, degli Ordini professionali, dei Consorzi Universitari delle sedi gemmate, del mondo imprenditoriale, delle Associazioni di categoria.

Hanno dato preziose indicazioni e fatto considerazioni in merito agli obiettivi e alle competenze che dovrebbe avere un laureato in Agraria nelle aree di specifico interesse.

Il Dipartimento ha preso in massima considerazione il parere dei componenti del Comitato di Indirizzo che è indispensabile per calibrare l'Offerta formativa alle reali esigenze del tessuto produttivo isolano.

Si allega il Verbale della seduta alla scheda SUA del Corso di studi.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale Comitato di Indirizzo 19.01.2015

► QUADRO A1.b

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)

22/06/2020

Per l'anno accademico 2019/2020 il Corso di Laurea in TVEA ha fatto proprio il Comitato di Indirizzo del Corso di laurea magistrale in QSPA ampliandolo con alcune figure professionali di fondamentale importanza per il Corso di laurea triennale in TVEA quali l'Assoenologi.

All'elenco attuale il Comitato di Indirizzo è così composto:

un incaricato dal Consorzio UNO (coordinatore del Comitato di Indirizzo)
un incaricato da Confindustria CNS
un incaricato da CONFAPI Sardegna
un incaricato da Confartigianato Sardegna
il Presidente Regionale dell'Ordine Professionale dei Tecnologi Alimentari OTASS
il Presidente di Assoenologi (Regione Sardegna)
il Presidente del CCdS
il Presidente della CR
il Presidente della Commissione Didattica (o il facente funzioni)
il Presidente del Gruppo Assicurazione Qualità dei CdS (o il facente funzioni)
il Direttore dell'Associazione Nazionale Garanzia della Qualità.

In passato il Dipartimento di Agraria attivava consultazioni periodiche con il mondo del lavoro al fine di valutare la bontà dell'offerta formativa e le necessità formative del mercato del lavoro.

Le consultazioni sono avvenute secondo le seguenti modalità:

- attraverso i continui contatti con aziende, enti e organizzazioni professionali che accolgono i nostri studenti in qualità di tirocinanti;
- attraverso la convocazione del Comitato d'indirizzo (organo consultivo di garanzia che esprime pareri non vincolanti sul piano complessivo di sviluppo della ricerca e della didattica elaborato dal Dipartimento);
- studi di settore.

Per l'anno accademico 2016/2017 il Dipartimento di Agraria ha deciso di mantenere inalterata l'offerta formativa in modo da chiudere il ciclo di tutti i corsi di laurea e poter quindi valutare appieno i risultati ottenuti.

In data 2/12/2016 si è riunito il Comitato di Indirizzo del Dipartimento di Agraria . Sono intervenuti i Presidenti dei corsi di studio del Dipartimento, i rappresentanti degli studenti, delle Agenzie regionali, AGRIS, LAORE e FORESTAS operanti nei settore agricolo e forestale. Erano presenti anche rappresentanti degli organi professionali e delle principali organizzazioni di settore

Sono state illustrate ai presenti le modifiche ai manifesti delle lauree triennali e magistrali approvate dai rispettivi Consigli di Corso di Laurea e dal Consiglio di Dipartimento.

All'unanimità il Comitato di Indirizzo ha espresso parere favorevole sulla proposta dell'offerta formativa presentata dal Dipartimento di Agraria, e sulla coerenza tra gli obiettivi formativi, i percorsi didattici e le figure professionali.

Link : <https://agrariaweb.uniss.it/it/dipartimento/assicurazione-della-qualita/consultazione-parti-sociali> (Risultato delle consultazioni - pagina dedicata)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale Comitato Indirizzo

 QUADRO A2.a	Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati
<p>TECNICO DI SUPPORTO ALLA GESTIONE DELLE LINEE DI PRODUZIONE, DEI SISTEMI DI CONTROLLO, E DI VALUTAZIONE ANALITICA DELLE MATERIE PRIME DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE</p> <p>funzione in un contesto di lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none">- Tecnico di gestione e controllo qualità nel settore agro-alimentare privato e pubblico.- Tecnico in laboratori di analisi, controllo, certificazione ed indagini degli alimenti.- Tecnico in aziende che producono materiali e additivi collegati all'industria alimentare.	

competenze associate alla funzione:

1. Competenze di procedure tecniche applicate alla produzione, trasformazione e conservazione degli alimenti, acquisite attraverso l'attività di tirocinio e le attività di laboratorio previste nelle diverse discipline. Tali competenze delineano una figura professionale il cui livello di formazione consente l'inserimento come tecnico per la gestione e controllo qualità nel settore alimentare.
2. Competenze biologiche, culturali e di allevamento e qualità dei prodotti trasformati; competenze sulle principali operazioni unitarie che sono alla base dei processi di trasformazione nell'industria alimentare. Competenze di tipo analitico per la caratterizzazione chimico-fisico della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari; conoscenza delle cultivar di diverse specie erbacee ed arboree per uso alimentare umano; conoscenza di tecniche per la prevenzione e lotta a fitofagi e crittogramme dannosi a specie vegetali coltivate e ai loro prodotti di trasformazione; familiarità con le principali teorie economiche dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi; comprensione delle caratteristiche fondamentali dell'industria alimentare, della distribuzione e delle problematiche dei mercati agro-alimentari anche a livello internazionale.
3. Conoscenze teoriche e formazione pratica acquisita forniscono capacità organizzativa in attività di laboratorio. Capacità comunicativa e chiarezza vengono sviluppate attraverso attività di presentazione in power point, discussione di elaborati nell'ambito di attività seminariali curate dagli studenti, report delle attività di tirocinio e durante la prova di esame finale.

sbocchi occupazionali:

1. Attività di tecnico per il controllo e gestione della qualità in aziende del settore agro-alimentare.
2. Attività di Tecnico in laboratori di analisi, controllo, certificazione ed indagini degli alimenti.
3. Attività di Tecnico in aziende che producono materiali e additivi collegati all'industria alimentare.

ENOLOGO CON PIENE COMPETENZE NELLA GESTIONE COLTURALE DEL VIGNETO**funzione in un contesto di lavoro:**

- Tecnico nella gestione e controllo nella filiera viti-vinicola.
- Professione di enologo.

competenze associate alla funzione:

1. Competenze biologiche, culturali e relativi alla qualità dei prodotti di base; competenze sulle principali operazioni unitarie che sono alla base dei processi di trasformazione nell'industria enologica. Competenze di tipo analitico per la caratterizzazione chimico-fisico della qualità e sicurezza dei prodotti di origine viti-vinicola; conoscenza dellecosistema viticolo; conoscenza di tecniche per la prevenzione e lotta a fitofagi e crittogramme dannosi alla vite; familiarità con le principali teorie economiche dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi; comprensione delle caratteristiche fondamentali dell'industria vitivinicola, della distribuzione e delle problematiche dei mercati vitivinicoli anche a livello internazionale.
2. Conoscenze teoriche e formazione pratica acquisita forniscono capacità organizzativa in attività di laboratorio. Capacità comunicativa e chiarezza vengono sviluppate attraverso attività di presentazione in power point, discussione di elaborati nell'ambito di attività seminariali curate dagli studenti, report delle attività di tirocinio e durante la prova di esame finale.

sbocchi occupazionali:

1. Attività di tecnico per il controllo e gestione della produzione e della qualità in aziende del settore viti-vinicolo.
2. Attività di enologo.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Tecnici agronomi - (3.2.2.1.1)
2. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

14/02/2017

Per essere ammessi al corso di laurea occorre essere in possesso di un diploma del secondo grado della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo. L'ammissione richiede il possesso, all'atto dell'immatricolazione, di conoscenze e competenze adeguate per poter seguire proficuamente il corso di laurea. E' prevista una prova di verifica delle conoscenze iniziali di Matematica, Fisica e Chimica. Gli argomenti oggetto della prova e le modalità di verifica saranno riportati nel Regolamento didattico del Corso di studi. Per gli studenti con una preparazione insufficiente possono essere previsti corsi di recupero delle discipline di base.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

22/06/2020

Entro il mese di giugno di ogni anno verranno pubblicate sul sito di dipartimento le modalità di accesso al corso di laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari. L'accesso è a numero programmato; nel bando saranno specificate le procedure di iscrizione alla selezione.

Per l'anno accademico 2020/2021, a causa delle restrizioni indotte dalla pandemia da COVID-19, la selezione avverrà mediante la valutazione del solo voto di maturità e, in caso di ex-equo si darà la precedenza allo studente più giovane. L'assolvimento degli OFA avverrà pertanto con il superamento delle prove in itinere effettuate dai docenti delle materie di base quali "Modelli matematici per le tecnologie alimentari" e di "Chimica generale e inorganica".

Gli Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) dovranno essere assolti entro il 31 dicembre 2021.

Decorso tale termine, gli studenti con OFA non ancora assolto saranno iscritti al primo anno in qualità di ripetenti.

Link : <https://agrariaweb.uniss.it/it> (Sito del Dipartimento)



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

19/12/2017

Il corso di laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari si propone di formare una figura professionale negli ambiti più caratterizzanti delle produzioni agro-alimentari. Il corso ha la finalità di fornire conoscenze e formare capacità professionali adeguate per operare in tutte le fasi della filiera, dalla produzione al consumo. Il corso è articolato in due curricula con il primo anno comune rappresentato da materie di base e i due anni successivi articolati in specifiche discipline caratterizzanti. La formazione del laureato nel settore delle tecnologie alimentari comprende le competenze necessarie per garantire la sicurezza igienico-sanitaria e la qualità degli alimenti, ridurre gli sprechi, conciliare economia ed etica nella produzione. Inoltre, il percorso formativo è teso a fornire padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici e della legislazione vigente per il controllo e la valutazione degli alimenti, delle materie prime e dei semilavorati (prodotti ortofrutticoli, lattei, carni e ittici, sia freschi, sia trasformati). Nel curriculum di Viticoltura ed Enologia il corso formerà figure tecniche capaci di operare nella filiera della produzione e del consumo dell'uva e del vino, a partire dalla progettazione e l'impianto di

vigneti, alla loro gestione ecosostenibile, alla trasformazione dell'uva e alla commercializzazione dei vini.

Le competenze acquisite del laureato potranno essere spese nella conduzione aziendale o nell'assistenza tecnica nelle fasi della produzione e trasformazione svolta in contesti pubblici o privati. Le sue capacità comunicative saranno ampliate dalla conoscenza della lingua inglese, prioritariamente utilizzata in ambito scientifico e commerciale, e, pertanto, resa obbligatoria con un elevato numero di CFU.

Il corso di laurea ha una durata di tre anni e corrisponde al conseguimento di 180 crediti formativi universitari (CFU). Si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale. La didattica è organizzata per ciascun anno di corso in due cicli semestrali pari a non meno di 12 settimane ciascuno. Il corso di laurea prevede sia insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, sia insegnamenti con finalità prevalentemente pratiche tenuti in campo e in laboratorio. La ripartizione dell'impegno orario riservato a ciascun CFU è normata nei Regolamenti didattici di Ateneo e di Dipartimento. Il percorso formativo di ogni studente è orientato da una Commissione di Tutorato che opera all'interno del Corso di studio. Nel corso di laurea sono previsti insegnamenti monodisciplinari e/o di tipo integrato, nel rispetto dei Regolamenti didattici vigenti. Per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento attesi, sono obbligatoriamente previste, oltre alla prova finale, una o più prove in itinere; le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche.

Il corso prevede un tirocinio da svolgere presso una delle oltre 200 aziende pubbliche o private convenzionate col Dipartimento di Agraria. L'attività di tirocinio è normata da un apposito regolamento che prevede un percorso formativo seguito da un tutor aziendale e da un docente tutor. Solo una piccola parte del tirocinio può essere svolta nelle strutture universitarie.

L'accertamento della conoscenza di una lingua straniera richiede un esame scritto e/o orale o la convalida di un diploma rilasciato da un istituto riconosciuto dal Centro Linguistico di Ateneo. L'accertamento delle abilità informatiche richiede la convalida di un diploma rilasciato dall'Università o da un istituto riconosciuto che attesti le abilità previste dall'ECDL (European Computer Driving License).

Lo studente potrà acquisire i CFU a scelta sostenendo uno o più insegnamenti indicati nella SUA aggiuntivi a quelli obbligatori o altri erogati dall'Università degli Studi di Sassari. I CFU per altre attività possono essere riconosciuti se coerenti con il percorso formativo del corso di laurea. Tra queste attività rientrano i numerosi seminari e convegni organizzati dal Dipartimento e dal corso di laurea, anche in collaborazione con l'assoenologi, un concorso di vinificazione e vengono altresì valutate attività formative documentate svolte anche da associazioni studentesche.

La frequenza è fortemente raccomandata per tutte le attività didattiche; il manifesto degli studi stabilisce annualmente la percentuale di frequenza obbligatoria, con distinzione tra gli studenti a tempo pieno e lavoratori, e la propedeuticità tra discipline.

QUADRO A4.b.1	Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi
Conoscenza e capacità di comprensione	<p>Il corso di laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari fornisce conoscenze e capacità nei settori di base della matematica, della fisica, della chimica, della biologia. Il corso fornisce conoscenza specifiche dei metodi di indagine propri delle scienze agrarie e delle tecnologie alimentari.</p> <p>Le attività formative di base (matematica, fisica, chimica generale e chimica organica), sono orientate alla comprensione della produzione e della trasformazione degli alimenti, e tendono a fornire una solida e propedeutica preparazione, necessaria ad affrontare gli insegnamenti caratterizzanti previsti negli anni successivi. I programmi delle materie di base, sono stati redatti e discussi congiuntamente nel CDL in modo conseguire ed esaltare le relazioni e la complementarità con le materie caratterizzanti. In tal modo le discipline sia di base che caratterizzanti, intendono non solo trasmettere agli studenti le conoscenze tecnico-analitiche e dei metodi di indagine propri delle scienze viticole, enologiche ed alimentari, ma vogliono fornire un metodo e un contenuto culturale, scientifico e professionale volto a sottolineare la necessità di un approccio interdisciplinare per la conoscenza delle filiere, per la gestione di un processo alimentare e per ottimizzazione della qualità dei prodotti.</p> <p>Le discipline di base e caratterizzanti, insieme a quelle della conoscenza linguistica e quelle affini</p>

mirano, pertanto, a fornire al laureato gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento delle proprie conoscenze e la capacità di interagire efficacemente con gli operatori del sistema agro-alimentare per affrontare le problematiche del settore.

La verifica del grado di apprendimento è continua all'interno delle singole discipline, tramite accertamenti in itinere ed esami finali degli insegnamenti, ma viene attuata anche con riscontri di attività parallele ai corsi (quali tirocini, stage, concorsi di vinificazione) e con esame conclusivo. Ogni singolo corso viene valutato dagli studenti, dalla Commissione paritetica del Dipartimento e dalla Commissione di Riesame del Corso.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Tra i risultati di apprendimento attesi viene curata con particolare attenzione labilità di applicare le nozioni acquisite nel percorso formativo nella filiera agroalimentare (produzione, trasformazione, marketing, controllo e gestione della qualità, ecc.).

La verifica dell'apprendimento sarà compiuta con la valutazione della partecipazione attiva degli studenti alle esercitazioni pratiche e di laboratorio, mentre le acquisizioni teoriche saranno verificate con prove intermedie scritte (test a risposta multipla o aperta) o orali e con esami finali. Il percorso formativo si avvale dello strumento del tirocinio per favorire il trasferimento delle informazioni teoriche acquisite nelle realtà operative aziendali.



QUADRO A4.b.2

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio

Area Generica

Conoscenza e comprensione

Il corso di laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari fornisce conoscenze e capacità che, alla luce dei descrittori di Dublino, possono ritenersi adeguate nei diversi ambiti disciplinari che in sintesi forniscono i seguenti risultati di apprendimento attesi:

- 1) discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche: piena comprensione del concetto di funzione e dei principi basilari che regolano il calcolo differenziale e il calcolo integrale con particolare riferimento ai concetti di limite e di continuità;
- 2) discipline chimiche: conoscenza della costituzione atomico-molecolare dei corpi materiali secondo rapporti ponderali descritti dalla stechiometria; comprensione del ruolo dei legami chimici e della struttura sulle proprietà dei materiali, delle principali reazioni chimiche e biochimiche che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari;
- 3) discipline biologiche: comprensione degli aspetti fondamentali della biologia di organismi procarioti ed eucarioti;
- 4) discipline delle tecnologie alimentari: comprensione delle relazioni tra problematiche biologiche, culturali e di allevamento e qualità dei prodotti trasformati; possesso di strumenti logici e conoscitivi per comprendere le principali operazioni ed i processi di trasformazione dell'industria alimentare ed il binomio "processo produttivo - qualità del prodotto"; consapevolezza della complementarietà delle nozioni acquisite in altre aree disciplinari per la gestione di un processo alimentare e per ottimizzare la qualità dei prodotti finiti; conoscenza di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari; conoscenza delle cultivar di diverse specie erbacee ed arboree per uso alimentare umano;
- 5) discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti": conoscenza di tecniche di lotta per la prevenzione e cura di diverse specie vegetali da fitofagi o crittogramme; conoscenza di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti di origine viti-vinicola; conoscenze della termodinamica applicata, della termofluidodinamica applicata e della trasmissione del calore; conoscenze sul ruolo fisiologico e funzionale dei nutrienti, sulle caratteristiche nutrizionali dei prodotti alimentari e sui criteri fondamentali per una alimentazione equilibrata
- 6) discipline economiche e giuridiche: conoscenza delle principali teorie economiche dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi; comprensione delle caratteristiche fondamentali dell'industria alimentare, della distribuzione e delle problematiche dei mercati agro-alimentari anche a livello internazionale; conoscenze di base della legislazione alimentare o vitivinicola.

La programmazione didattica ha inteso perseguire gli obiettivi formativi specifici del Corso tramite una articolazione in due curricula (Tecnologie alimentari e Viticoltura ed enologia) che prevedono entrambi un primo anno caratterizzato da comuni attività formative di base. Queste attività prevedono un numero di CFU superiore, rispetto ai minimi ministeriali, per gli ambiti delle discipline matematiche, fisiche, informatiche e per quelle chimiche. La preparazione di base necessaria per svolgere le funzioni in un contesto di lavoro viene verificate, ex ante, tramite un test d'ingresso, propedeutico ad una integrazione delle conoscenze. Per tali discipline il perfezionamento delle conoscenze viene fornito con dei corsi di potenziamento, preliminari a quelli ufficiali, che sono previsti e avviati dal CDS prima dell'inizio dell'anno accademico. La verifica di tali conoscenze di base, pre e post corso preliminare, consente una migliore efficienza dei corsi ufficiali. Con la medesima finalità di migliorare il livello di conoscenza e comprensione raggiunto dagli studenti e di raggiungere gli obiettivi finali del corso, è stato programmato un incremento del numero di crediti rispetto a quelli minimi previsti dal DM. anche per quanto riguarda le attività caratterizzanti. Sia nell'ordinamento didattico che nella articolazione dei manifesti annuali, sin dalla data di avvio del corso a quella attuale, è stato scelto di potenziare le discipline della tecnologia alimentare e quelle della sicurezza e della valutazione degli alimenti. Conseguentemente, nel curriculum di Viticoltura ed enologia rivestono un ruolo preminente le conoscenze e capacità relative alla coltivazione e difesa della vite e al settore enologico, mentre nel curriculum di Tecnologie alimentari hanno prevalenza le aree disciplinari relative alla conoscenza e gestione di un processo alimentare e all'ottimizzazione della qualità dei prodotti finiti. La scelta delle discipline negli ambiti affini, previste in ambito AGR, così come il ruolo delle altre attività, tra cui si evidenzia il congruo numero di CFU richiesto per la conoscenza di una lingua straniera e per lo svolgimento di un tirocinio formativo, completano l'indirizzo volto ad incrementare nello studente il grado di padronanza di tali conoscenze e capacità. La loro verifica è continua sia all'interno delle singole discipline, tramite accertamenti in itinere ed esami finali degli insegnamenti caratterizzanti curricolari e di quelli opzionali scelti dagli studenti, sia con riscontri di attività parallele ai corsi (quali tirocini, stage, concorsi di vinificazione), sia infine con esame conclusivo annuale da parte del CDS della valutazione dei corsi da

parte degli studenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il corso ha fatto propri i documenti elaborati nel periodo 2016-17 dai Coordinamenti Nazionali di Tecnologie Alimentari e di Viticoltura ed Enologia dopo averli discussi in diversi Consigli di CdS.

Il laureato triennale in TVEA ha le abilità nell'utilizzare, lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti, gli aspetti applicativi delle nozioni di base apprese come riassunto nei seguenti risultati di apprendimento:

- impiega mezzi informatici con applicazioni matematiche e statistiche per la risoluzione di problematiche di interesse alimentare e vitivinicolo con particolare attenzione alla qualità dei prodotti;
- sa descrivere i fattori biochimici, chimici, fisici e biologici importanti per la produzione e la trasformazione degli alimenti e conosce in modo basilare i rischi per la salute di contaminanti chimici e biologici e definisce metodi appropriati per la prevenzione e la riduzione del rischio
- è in grado di condurre l'analisi chimica, microbiologica e sensoriale di prodotti vegetali e degli alimenti trasformati
- è in grado di valutare la correttezza nutrizionale di un alimento e valutare la qualità dei prodotti di origine animale e vegetale in funzione della loro destinazione
- è in grado di comprendere e affrontare i problemi elementari connessi al governo ed alla gestione delle aziende.
- è in grado di conoscere e gestire i principali sistemi di qualità e certificazione delle produzioni alimentari
- è in grado di comprenderne il funzionamento delle principali macchine ed impianti di base nel settore vitivinicolo e nelle industrie alimentari nonché di gestire le principali operazioni unitarie
- è in grado di allestire protocolli per il collaudo e la verifica di idoneità alimentare del packaging, quelle proprie dell'uso consapevole e proficuo di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari;
- ha la padronanza delle nozioni economiche di base, la capacità di definizione di bisogni e beni e di interpretazione di un bilancio di esercizio di un'impresa agro-alimentare. Inoltre, possiede gli elementi conoscitivi di base dell'organizzazione e della strategia aziendale e le capacità di analizzare ed interpretare i comportamenti del consumatore e dell'azienda nelle attività di scambio di beni e servizi.

Modalità di acquisizione e strumenti didattici: corsi strutturati in unità didattiche frontali ed esercitazioni di laboratorio e di campo con verifiche in itinere sul livello di conoscenza e comprensione raggiunto. La verifica dell'apprendimento sarà compiuta con la valutazione della partecipazione attiva degli studenti alle esercitazioni pratiche e di laboratorio, mentre le acquisizioni teoriche saranno verificate con prove intermedie scritte (test a risposta multipla o aperta) o orali e con esami finali.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI [url](#)

APICOLTURA E PRODUZIONI DELL'ALVEARE [url](#)

ATTIVITA' A SCELTA DELLO STUDENTE [url](#)

AVVERSITÀ ANIMALI (*modulo di MONITORAGGIO DELLE AVVERSITÀ BIOTICHE DELLA VITE*) [url](#)

BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

BIOLOGIA VEGETALE [url](#)

BIOTECNOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI [url](#)

CHIMICA ANALITICA [url](#)

CHIMICA DEL SUOLO [url](#)

CHIMICA ENOLOGICA E ANALISI DI LABORATORIO [url](#)

CHIMICA GENERALE E INORGANICA [url](#)

CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA AGRARIA [url](#)

ECONOMIA E MARKETING AGRO-ALIMENTARE [url](#)

ELAIOTECNICA (*modulo di OLIVICOLTURA ED ELAIOTECNICA*) [url](#)

ENOLOGIA I [url](#)

ENOLOGIA II [url](#)

ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA (*modulo di ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA E MICOTOSSINE*) [url](#)

ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA E MICOTOSSINE [url](#)

ENTOMOLOGIA VITICOLA [url](#)

FISICA [url](#)

FISICA TECNICA INDUSTRIALE [url](#)

FOODPRINT (STIMARE E COMUNICARE IL COSTO AMBIENTALE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI) [url](#)

GENETICA E MIGLIORAMENTO GENETICO DELLA VITE [url](#)

IGIENE DEGLI ALIMENTI [url](#)

IMPIANTISTICA ENOLOGICA (*modulo di MECCANIZZAZIONE VITICOLA E IMPIANTISTICA ENOLOGICA*) [url](#)
INGLESE I [url](#)
INGLESE II [url](#)
ISTITUZIONI DI VITICOLTURA (*modulo di ISTITUZIONI DI VITICOLTURA E MIGLIORAMENTO GENETICO*) [url](#)
ISTITUZIONI DI VITICOLTURA E MIGLIORAMENTO GENETICO [url](#)
LEGISLAZIONE ALIMENTARE [url](#)
LEGISLAZIONE VITIVINICOLA [url](#)
MACCHINE E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE [url](#)
MALATTIE SISTEMICHE (*modulo di MONITORAGGIO DELLE AVVERSITÀ BIOTICHE DELLA VITE*) [url](#)
MECCANIZZAZIONE VITICOLA (*modulo di MECCANIZZAZIONE VITICOLA E IMPIANTISTICA ENOLOGICA*) [url](#)
MECCANIZZAZIONE VITICOLA E IMPIANTISTICA ENOLOGICA [url](#)
MICOTOSSINE (*modulo di ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA E MICOTOSSINE*) [url](#)
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)
MICROBIOLOGIA E GENETICA DEI MICRORGANISMI [url](#)
MICROBIOLOGIA ENOLOGICA [url](#)
MICROBIOLOGIA GENERALE [url](#)
MIGLIORAMENTO GENETICO (*modulo di ISTITUZIONI DI VITICOLTURA E MIGLIORAMENTO GENETICO*) [url](#)
MODELLI MATEMATICI PER LE TECNOLOGIE ALIMENTARI [url](#)
MONITORAGGIO DELLE AVVERSITÀ BIOTICHE DELLA VITE [url](#)
OLIVICOLTURA (*modulo di OLIVICOLTURA ED ELAIOTECNICA*) [url](#)
OLIVICOLTURA ED ELAIOTECNICA [url](#)
OPERAZIONI UNITARIE [url](#)
PATOLOGIA VITICOLA [url](#)
PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE [url](#)
PRODUZIONI ANIMALI [url](#)
PRODUZIONI VEGETALI [url](#)
PRODUZIONI VEGETALI I (*modulo di PRODUZIONI VEGETALI*) [url](#)
PRODUZIONI VEGETALI II (*modulo di PRODUZIONI VEGETALI*) [url](#)
PROVA FINALE [url](#)
TECNICHE VITICOLE [url](#)
TIROCINIO PRATICO - APPLICATIVO [url](#)

QUADRO A4.c		Autonomia di giudizio Abilità comunicative Capacità di apprendimento
Autonomia di giudizio		<p>Al termine degli studi il laureato avrà la capacità di confrontare e discutere le tematiche affrontate durante il percorso di studio e di redigere appropriate relazioni conclusive ed esporle oralmente. Avrà la capacità di reperire e vagliare fonti di informazioni, dati, letteratura scientifica utili a migliorare la qualità e l'efficienza delle produzioni alimentari, anche in termini di sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità.</p> <p>La verifica dell'acquisizione dell'autonomia di giudizio avverrà tramite la valutazione degli esiti conseguiti nelle discipline caratterizzanti nonché nelle materie opzionali scelte dallo studente e con la valutazione del grado di autonomia e di capacità di lavorare singolarmente e in gruppo durante le attività pratiche e nello svolgimento dell'attività assegnata in preparazione della prova finale.</p>
Abilità comunicative		<p>Il laureato è in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o inferiori competenze, anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese.</p> <p>E' capace di interagire con altre persone, di collaborare e di adattarsi ad ambiti di lavoro e tematiche diverse.</p> <p>La verifica dell'acquisizione di abilità comunicative, sia in forma scritta che orale, avverrà tramite</p>

la valutazione degli elaborati relativi alle attività di laboratorio, delle prove in itinere previste per le singole discipline e dell'elaborato predisposto per la prova finale ed esposto oralmente alla commissione di laurea.

Capacità di apprendimento

Il corso di laurea fornisce gli strumenti cognitivi di base indispensabili per l'aggiornamento continuo delle conoscenze del settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica, al fine di finalizzare il percorso formativo verso la soluzione dei molteplici problemi applicativi dell'intera filiera produttiva degli alimenti.

I laureati avranno sviluppato quelle abilità di apprendimento che permettono di continuare gli studi in una laurea magistrale, in un master di I livello o di inserirsi direttamente nel mondo del lavoro.

La capacità di apprendimento sarà valutata mediante analisi della carriera del singolo studente relativamente alle votazioni negli esami ed al tempo intercorso tra la frequenza dell'insegnamento e il superamento dell'esame e mediante valutazione delle capacità di auto-apprendimento maturata durante lo svolgimento dell'attività relativa alla prova finale.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

27/01/2015

La laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari si consegna con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto, su tematiche generali o particolari, riguardante le attività svolte durante il tirocinio, oppure nell'approfondimento di un aspetto inerente un determinato argomento trattato durante il corso di studi. Tali attività possono riguardare:

- attività sperimentali di laboratorio inerenti l'acquisizione di abilità tecniche e/o la validazione di metodi e procedure;
- monitoraggio di un processo o di un'attività produttiva attraverso la rilevazione di dati e la loro elaborazione;
- indagini di approfondimento bibliografico e documentale inerenti uno specifico argomento.

La valutazione della prova finale seguirà i criteri stabiliti dal regolamento didattico di Dipartimento.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

22/06/2020

Le modalità di svolgimento della prova finale sono disponibili all'interno della sezione laurea del sito di dipartimento. Sono fruibili anche i regolamenti, i calendari delle lauree, gli adempimenti che gli studenti dovranno osservare, i formati che dovranno utilizzare per la stesura della tesi e le modalità di attribuzione dei punteggi in base alla carriera dello studente. Per l'ammissione alla prova finale lo studente deve avere conseguito tutti i CFU previsti dal regolamento didattico per le attività diverse dalla prova finale.

Tenuto conto di quanto stabilito dal Senato Accademico e dal Consiglio di Amministrazione di questo Ateneo, nonché dai regolamenti didattici di Ateneo e del Dipartimento di Agraria, la prova finale del corso di laurea, che entrerà in vigore a partire dalla sessione estiva dell'AA 2019/2020, consisterà in un'unica sessione pubblica con esposizione orale al termine della quale la Commissione di Laurea porrà degli specifici quesiti al laureando. Per la presentazione orale il candidato potrà avvalersi di supporti informatici. Al termine della sessione di Laurea, ai candidati verranno comunicate le valutazioni della Commissione e le relative votazioni ottenute. Non sarà effettuata alcuna proclamazione, che verrà in seguito organizzata dall'Ateneo .

Link : <https://agrariaweb.uniss.it/it/didattica/laurea> (Sito del Dipartimento - Sezione Laurea)



► QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Manifesto degli Studi (pdf) - Regolamento Didattico ([link](#))

Link: <https://agrariaweb.uniss.it/it/didattica/regolamenti-corsi-di-studio>

► QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://agrariaweb.uniss.it/it/node/2137>

► QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

[https://uniss.esse3.cineca.it/Guide/PaginaListaAppelli.do;jsessionid=C605E487B87A0039EFE1FBF786C00A52.esse3-uniss-prod-\(](https://uniss.esse3.cineca.it/Guide/PaginaListaAppelli.do;jsessionid=C605E487B87A0039EFE1FBF786C00A52.esse3-uniss-prod-()

► QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

<https://agrariaweb.uniss.it/it/didattica/laurea>

► QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	AGR/11	Anno di corso 1	APICOLTURA E PRODUZIONI DELL'ALVEARE link	SATTA ALBERTO	PA	6	48	

2.	AGR/11	Anno di corso 1	AVVERSITÀ ANIMALI (<i>modulo di MONITORAGGIO DELLE AVVERSITÀ BIOTICHE DELLA VITE</i>) link	COCCO ARTURO	3	24		
3.	AGR/13	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI link	PALMA AMEDEO	6	48		
4.	BIO/02	Anno di corso 1	BIOLOGIA VEGETALE link	CARTA LUISA	8	64		
5.	AGR/16	Anno di corso 1	BIOTECNOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI link	MURGIA MARCO AMBROGIO	6	48		
6.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE E INORGANICA link	MEDICI SERENELLA	PA	8	64	
7.	AGR/13 AGR/13	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA AGRARIA link	PINNA MARIA VITTORIA	ID	9	72	
8.	AGR/10	Anno di corso 1	EDIFICI PER L'INDUSTRIA ENOLOGICA link	DE MONTIS ANDREA	PA	6	48	
9.	AGR/15	Anno di corso 1	ELAIOTECNICA (<i>modulo di OLIVICOLTURA ED ELAIOTECNICA</i>) link	PIGA ANTONIO	PO	1	8	
10.	FIS/07	Anno di corso 1	FISICA link	BRUNETTI ANTONIO	PA	6	48	
11.	AGR/18	Anno di corso 1	FOODPRINT (STIMARE E COMUNICARE IL COSTO AMBIENTALE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI) link	ATZORI ALBERTO STANISLAO	RD	6	48	
12.	AGR/07	Anno di corso 1	GENETICA E MIGLIORAMENTO GENETICO DELLA VITE link	PORCEDDU ANDREA	PO	6	48	
13.	L-LIN/12	Anno di corso 1	INGLESE I link	PERRA MONICA		5	50	
14.	L-LIN/12	Anno di corso 1	INGLESE II link	PERRA MONICA		5	50	

15. IUS/03	Anno di corso 1	LEGISLAZIONE ALIMENTARE link	CUCCA LUIGI	5	40	
16. IUS/03	Anno di corso 1	LEGISLAZIONE VITIVINICOLA link	SABA ANDREA	4	32	
17. AGR/12	Anno di corso 1	MALATTIE SISTEMICHE (<i>modulo di</i> <i>MONITORAGGIO DELLE AVVERSITÀ</i> <i>BIOTICHE DELLA VITE</i>) link	PROTA VANDA ASSUNTA	RU	3	24
18. MAT/05	Anno di corso 1	MODELLI MATEMATICI PER LE TECNOLOGIE ALIMENTARI link	DIMAURO CORRADO	PA	8	64
19. AGR/03	Anno di corso 1	OLIVICOLTURA (<i>modulo di</i> <i>OLIVICOLTURA ED ELAIOTECNICA</i>) link	SANTONA MARIO	5	40	

► QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione aule didattiche sede di Oristano

► QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Attività laboratoriali, Laboratori e aule informatica

► QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Strutture sede di Oristano

Link inserito: <http://www.consortiouno.it/Servizi/Strutture/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione sede di Oristano

► QUADRO B4

Biblioteche

QUADRO B4

Descrizione link: Biblioteche

Link inserito: <http://www.consortiouno.it/Corsi/TVEAve/Servizi/biblioteca.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione biblioteche sede di Oristano

► QUADRO B5

Orientamento in ingresso

11/04/2014

Il Corso di Laurea aderisce al Progetto di orientamento UNOrienta del Consorzio UNO, che comprende un complesso di iniziative che mirano a supportare e guidare lo studente nella fase della scelta del Corso di studi Universitario, in collaborazione con le Scuole Superiori, Enti locali pubblici e privati e con la comunità in generale.

Incontri nelle scuole. Sono rivolti principalmente alle Classi Quinte degli Istituti Superiori della Sardegna e hanno una durata di circa due ore. I mesi generalmente dedicati a quest'attività sono febbraio, marzo e aprile, con una pianificazione degli appuntamenti che prende avvio a dicembre dell'anno precedente alle nuove immatricolazioni. Un team composto da due tutor esperti (laureati in discipline agrarie) e un manager didattico (laureato in discipline umanistiche) propone agli studenti un approfondimento sul sistema universitario (didattica, CFU, frequenza, agevolazioni e diritto allo studio) e sul Corso di Laurea (criteri e modalità di accesso, obiettivi formativi, piano di studi, sbocchi occupazionali).

Open day in sede. Gli incontri possono essere concordati con il referente per l'orientamento della scuola e organizzati per gruppo classe oppure per gruppi di interessati. Il servizio prevede la possibilità di visitare le strutture universitarie per una giornata, seguire una lezione, partecipare ad una visita didattica, ad un seminario o ad una esercitazione in laboratorio e sperimentare la vita universitaria per toccare con mano quanto lo studente, una volta iscritto, sarà chiamato a fare.

Saloni dello studente. Nell'arco dell'anno il Corso di Laurea presenzia ai diversi saloni dello studente organizzati in tutto il territorio regionale, momenti di incontro e confronto in cui, nello stesso punto di aggregazione, gli studenti possono trovare molteplici stand espositivi e sportelli informativi sull'offerta formativa presente nel territorio. I saloni istituzionali sono organizzati dall'Università degli Studi di Sassari e di Cagliari (rispettivamente nelle due sedi centrali). Il Corso di Laurea partecipa inoltre ad altre iniziative portate avanti dall'Associazione Industriali di Oristano (Il Salone dell'Orientamento), dall'Associazione Aster (OrientaSardegna), dalla Provincia di Carbonia-Iglesias (Salone dell'orientamento scolastico e professionale).

Colloqui individuali. Gli studenti che in maniera autonoma prendono contatti con il team e desiderano avere maggiori informazioni vengono invitati a visitare la sede del Corso di Laurea e in quella occasione porre tutti i dubbi o le eventuali curiosità.

Incontri nei Comuni. Ogni anno si incontrano giovani e adulti interessati nella comunità di appartenenza. Il Corso di Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari ha un carattere altamente innovativo e fortemente orientato alle peculiarità del territorio, che lo rende assolutamente originale nel panorama dell'offerta formativa universitaria in Sardegna. Gli incontri nei Comuni hanno l'obiettivo di promuovere in maniera capillare questa realtà sul territorio, incrementare la conoscenza del Corso di Laurea presso i potenziali studenti non incontrati nelle scuole e dar loro ulteriori strumenti per valutare questa ipotetica scelta universitaria.

Comunicazione web e mail. Attraverso il portale internet (del Dipartimento di Agraria <http://agrariaweb.uniss.it> e del Consorzio UNO www.consortiouno.it), la pagina Facebook UNO L'Università a Oristano e la posta elettronica si condividono informazioni, aggiornamenti, notizie ed eventi rendendole fruibili agli studenti potenzialmente interessati.

► QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

La Segreteria Studenti del Consorzio UNO, situata al primo piano del Chiostro del Carmine, rappresenta l'interfaccia immediata per gli studenti del Corso di Laurea rispetto agli uffici della Segreteria Centrale e a quelli della Segreteria di Dipartimento della sede madre di Sassari, e costituisce il punto di riferimento per la risoluzione delle diverse problematiche che possono verificarsi durante la carriera universitaria di ciascun iscritto. Attraverso lo sportello di Segreteria è possibile richiedere e ritirare certificati; ottenere informazioni e supporto sulle procedure di immatricolazione e iscrizione; avere informazioni su tasse universitarie, autocertificazioni, eventuali procedimenti di trasferimento, abbreviazione e passaggio di corso, su domande di laurea e rinuncia agli studi, sul piano di studio dei diversi corsi e sulla carriera personale.

Il servizio di Management Didattico rappresenta il collegamento fondamentale fra gli studenti, i docenti, la struttura amministrativa universitaria e quella del Consorzio UNO, e il mondo del lavoro. Il Manager Didattico del Corso di Laurea è un "facilitatore del processo formativo" che supporta da un lato la direzione didattica del Corso e dall'altro gli studenti. Il Manager Didattico si occupa di:

- fornire agli studenti informazioni sul Corso di Studio (organizzazione, programmi, sistema dei crediti, formulazioni dei piani di studio individuali, corsi opzionali e relativi crediti, sbocchi occupazionali) e sui servizi didattici offerti dal Consorzio UNO, dal Dipartimento e dall'Ateneo;
- collaborare con il Presidente del Corso per la diffusione delle informazioni riguardanti l'offerta formativa e le altre pratiche di gestione del Corso;
- organizzare le attività di orientamento in ingresso e in uscita, il tutorato, i servizi di contesto (attività di supporto e recupero tenute da docenti o tutor, tirocini e stage, visite guidate, viaggi di studio, mobilità studentesca), in collaborazione con il Presidente del Corso di Laurea per assicurare il raccordo con le Aziende e le Istituzioni del territorio;
- fornire supporto per il monitoraggio dell'erogazione dell'offerta didattica e dei servizi formativi e contribuire alle relative attività di valutazione.

Il servizio di Tutorato esperto mette a disposizione degli studenti delle figure professionali laureate nelle materie oggetto dei Corsi di Studio, che quindi con la propria esperienza possono assistere e accompagnare in tutto il loro percorso formativo. Il Tutor si occupa di:

- fornire supporto per la pianificazione e la gestione delle attività didattiche (predisposizione degli orari di lezione ed esami relativamente ad aule e laboratori);
- fornire servizi formativi di supporto alla docenza quali spiegazioni ulteriori relative ai contenuti dei corsi, attività di recupero delle lacune di apprendimento nelle competenze di base, conduzione di esercitazioni in aula e/o individuali;
- offrire indicazioni precise sulla stesura dei Piani di Studio, su corsi opzionali e relativi crediti e su attività didattiche ed extra-didattiche;
- curare la preparazione e la divulgazione dei materiali didattici;
- facilitare la predisposizione di piani di lavoro personalizzati e individuazione di un metodo idoneo per affrontare lo studio e gli esami.

È stata istituita in data 16/12/2019 la Commissione Didattica e Rapporti con gli Studenti (Tirocinio, Tutorato, Orientamento, Internazionalizzazione, Erasmus) che sostituisce la vecchia Commissione Didattica. Tale Commissione è unica per i due corsi di laurea (triennale TVEA e magistrale QSPA). I compiti di tale commissione sono i seguenti: esamina le pratiche degli studenti (abbreviazioni di corso, corsi liberi, domande di tirocinio pratico applicativo, corretto svolgimento del tirocinio); supporta ed informa gli studenti interessati alle attività didattico-formative da svolgersi all'estero; organizza incontri mirati ad informare le parti interessate sui contenuti e sull'andamento dei CdS e ascolta gli studenti almeno a cadenza semestrale; si confronta con i rappresentanti dei CdS presso la Commissione Paritetica; si riunisce per discutere della riorganizzazione del carico didattico, dell'armonizzazione dei programmi; vigila sulla coerenza con quanto previsto nei documenti di programmazione della didattica; supporta le attività del Comitato d'Indirizzo e si interfaccia con la Gruppo Assicurazione Qualità (GAQ); svolge la funzione di organo di tutorato dei CdS anche in stretto contatto con il Comitato d'Indirizzo; può elaborare proposte di modifica e/o riorganizzazione dei CdS, anche in collaborazione con il Comitato di Indirizzo e il Gruppo Assicurazione Qualità; promuove azioni di dematerializzazione della documentazione e delle procedure anche tramite riunioni telematiche e report su supporto informatico; Sulla base delle esperienze maturate, propone innovazioni e modifiche di attribuzione di funzione della CD stessa, che saranno presentate e valutate dal CCdS; si può organizzare in sottocommissioni con specifici compiti, le cui risultanze saranno riportate al Presidente della CD; è coordinata dal Presidente della CD (Prof.ssa Alessandra Del Caro) che nomina un collega "facente funzioni" (Prof. Costantino Fadda).

► QUADRO B5

Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'estero (tirocini e stage)

22/06/2020

Il Piano di Studi prevede un tirocinio formativo, corrispondente a 14 CFU, da svolgersi presso l'Università, aziende private o Enti pubblici che operano nel settore agroalimentare. Il processo di attivazione del tirocinio prevede delle fasi essenziali che sono: l'identificazione dell'azienda ospitante e l'eventuale stipula della convenzione con il Dipartimento di Agraria di Sassari; l'accordo di supervisione con il docente tutor; la definizione del tema del tirocinio; l'inoltro e l'approvazione della richiesta di tirocinio alla commissione didattica preposta; lo svolgimento e il monitoraggio del tirocinio stesso attraverso la registrazione nel diario dedicato di tutte le attività svolte; la convalida dell'esperienza svolta ad opera della commissione didattica. In tutte le fasi del processo lo studente può contare sul supporto e assistenza del Manager didattico che stabilisce i contatti con le aziende, regolamenta gli aspetti assicurativi e si rapporta costantemente con la commissione didattica.

Lelenco delle aziende in cui svolgere i tirocini è consultabile alla pagina web del Dipartimento di Agraria (<https://agrariaweb.uniss.it/it/node/2139>) e del Consorzio UNO
<https://consorziouno.it/wp-content/uploads/2020/03/Aziende-convenzionate-TVEA.pdf>

► QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".

Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regolamenta, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.

I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sedi mobilità internazionale - Dipartimento di Agraria - Università degli Studi di Sassari

L'Ateneo di Sassari, tramite accordi bilaterali stipulati con università straniere, offre la possibilità di svolgere un periodo di studio o di tirocinio all'estero. Gli studenti in mobilità ospitati presso le istituzioni partner possono seguire corsi, sostenere esami, effettuare un tirocinio o ricercare materiale didattico per la tesi di laurea.

I programmi di mobilità, che possono durare dai 3 ai 12 mesi, danno l'opportunità di vivere un'esperienza di studio all'estero, approfondire la conoscenza delle lingue straniere e confrontarsi con culture e realtà universitarie differenti. Nel Dipartimento di Agraria sono a disposizione dello studente 2 tutor per chiarire qualsiasi perplessità sui bandi e per dare sostegno nella preparazione delle pratiche pre-partenza. Presso il Consorzio UNO il Manager didattico è promotore del progetto, stimola negli studenti l'interesse e la motivazione all'esperienza di studi all'estero, li assiste, in accordo con il docente referente, nella

scelta della sede, nella compilazione delle domande e a distanza, tramite posta elettronica, durante tutto il periodo della borsa.

Link inserito: https://www.uniss.it/sites/default/files/elenco_sedi_erasmus_2020_2021_sms_bando_gennaio_2020_5.pdf

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Brasile	Universidade Estadual Paulista		02/02/2014	solo italiano
2	Brasile	Universidade Federal de Ouro Preto		02/02/2014	solo italiano
3	Bulgaria	Lesotehnicheski Universitet		28/11/2013	solo italiano
4	Colombia	Universidad Nacional de Colombia		02/02/2014	solo italiano
5	Finlandia	University of Turku		28/11/2013	solo italiano
6	Paesi Bassi	Radboud University Nijmegen (School of Management)		28/11/2013	solo italiano
7	Polonia	Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu		30/11/2018	solo italiano
8	Portogallo	Instituto Politécnico de Santarém		30/11/2018	solo italiano
9	Portogallo	Polytechnic Institute of Coimbra - College of Agriculture		28/11/2013	solo italiano
10	Regno Unito	Cranfield University		28/11/2013	solo italiano
11	Repubblica Ceca	CESKÁ VYSOKÁ UCENĀ TECHNICKĀ V PRAZE		28/11/2013	solo italiano
12	Repubblica Ceca	Mendel University in Brno		30/11/2018	solo italiano
13	Romania	Transilvania University of Brasov		28/11/2013	solo italiano
14	Spagna	ESADE - Universitat Ramon Llull		28/11/2013	solo italiano
15	Spagna	Universidad Católica San Antonio de Murcia		28/11/2013	solo italiano
16	Spagna	Universidad Católica de Ávila		30/11/2018	solo italiano
17	Spagna	Universidad De Extremadura	29523-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	28/11/2013	solo italiano
18	Spagna	Universidad De Huelva	29456-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	28/11/2013	solo italiano
19	Spagna	Universidad De Lleida	28595-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	28/11/2013	solo italiano

20	Spagna	Universidad De Valladolid	29619-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	28/11/2013	solo italiano
21	Spagna	Universidad Europea del AtlÃ ntico Parque Científico y Tecnológico Â Tenerife		30/11/2018	solo italiano
22	Spagna	Universidad Jaume I		30/11/2018	solo italiano
23	Spagna	Universidad Politécnica de Madrid		30/11/2018	solo italiano
24	Spagna	Universidad de Burgos		30/11/2018	solo italiano
25	Spagna	Universidad de Castilla		28/11/2013	solo italiano
26	Spagna	Universidad de CÃ³rdoba		28/11/2013	solo italiano
27	Spagna	Universidad de LeÃ³n		30/11/2018	solo italiano
28	Spagna	Universidad de Sevilla		28/11/2013	solo italiano
29	Spagna	Universidad del País Vasco		30/11/2018	solo italiano
30	Spagna	Universitat Politècnica De Catalunya	28604-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	28/11/2013	solo italiano
31	Spagna	Universitat de València		28/11/2013	solo italiano
32	Spagna	Universitat de les Illes Balears (UIB)		28/11/2013	solo italiano
33	Sudafrica	Tshwane University of Technology		02/02/2014	solo italiano
34	Svizzera	Berner Bildungszentrum Pflege		28/11/2013	solo italiano
35	Ungheria	Budapesti Corvinus Egyetem	51840-EPP-1-2014-1-HU-EPPKA3-ECHE	28/11/2013	solo italiano
36	Ungheria	University of Debrecen		30/11/2018	solo italiano

► QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Ogni anno il Consorzio UNO organizza il MeetJob, un appuntamento ricco di approfondimenti in cui a studenti e laureati del Corso di Laurea viene offerta la possibilità di ascoltare, conoscere e confrontarsi con i rappresentanti del mondo del lavoro, le aziende, gli esperti che operano nei settori produttivi attinenti al Corso medesimo.

In questa occasione vengono organizzate conferenze, incontri con le imprese, colloqui di lavoro e selezioni, su base meritocratica, per tirocini sul territorio nazionale.

► QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

Alcuni insegnamenti del Corso di Laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari prevedono visite didattiche e viaggi d'istruzione in strutture ed aziende operanti nel settore d'interesse, dislocate nel territorio locale, nazionale ed internazionale. Durante l'anno accademico il corso di Laurea in collaborazione con il Corso di Laurea, AssoEnologi e altre associazioni di categoria, organizza e realizza un intenso calendario di convegni e seminari, nonché altre iniziative pratico-applicative di supporto alla didattica (Un vino per UNO, concorso enologico per gli studenti, realizzato in collaborazione con AGRIS Sardegna).

L'Ateneo di Sassari e il Consorzio UNO sostengono e promuovono l'associazione studentesca del Corso di Laurea (ASSO.TVEA), che attraverso la partecipazione ai vari bandi universitari realizza iniziative culturali e di svago, in favore della socializzazione fra gli studenti del Corso di Laurea, incentivando la crescita del senso di appartenenza.

► QUADRO B6

Opinioni studenti

Il corso mostra un buon apprezzamento da parte degli studenti che, anche per l.a.a. 2019-2020, in tutte le voci del questionario di valutazione delle discipline hanno espresso un grado di soddisfazione superiore rispetto alla media dei corsi triennali del Dipartimento di Agraria e dell'Ateneo. Fanno eccezione le voci D17 (distribuzione delle lezioni nell'arco della giornata e delle settimane), D18 (compatibilità orario settimanale delle lezioni con adeguata attività di studio individuale) e D19 (utilità dei test intermedi), per le quali sono stati registrati valori medi inferiori rispetto alla media dei corsi triennali del Dipartimento di Agraria.

Pur con valutazioni nettamente superiori alla sufficienza, le voci con punteggi più bassi hanno riguardato le conoscenze preliminari degli studenti, la distribuzione del carico didattico nei semestri e l'organizzazione complessiva degli insegnamenti. Sono risultate più che soddisfacenti, con punteggi superiori rispetto a quasi tutti i corsi triennali del Dipartimento di Agraria, le voci riguardanti la chiarezza di informazione sulle modalità di svolgimento dell'esame, l'impegno dei docenti nell'attività didattica (reperibilità per spiegazioni), l'adeguatezza delle aule per le lezioni frontali e per le esercitazioni, la soddisfazione complessiva per il modo in cui vengono svolti gli insegnamenti.

L'esame del trend degli ultimi tre anni dimostra che il corso gode del gradimento degli studenti.

14/10/2020

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinione studenti 2019/20

► QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Il livello di soddisfazione dei laureandi viene analizzato a partire dall'indagine del Consorzio Interuniversitario ALMALAUREA. Sono stati intervistati i 27 laureati dell'anno solare 2019. Il 100% degli intervistati ha frequentato più del 75% degli

14/10/2020

insegnamenti previsti (media di Ateneo pari al 70 %). Gli intervistati hanno espresso i seguenti giudizi:

- il carico di studi è stato decisamente o abbastanza adeguato alla durata del corso di studio per il 100% degli studenti del CdS (dato medio di Ateneo 86%); In particolare il 50% degli intervistati ha dichiarato che il carico di studio è decisamente adeguato (dato medio di Ateneo 38,5 %);
- l'organizzazione degli esami è stata sempre soddisfacente per il 61,1% degli studenti (dato medio di Ateneo 32%), soddisfacente per più della metà degli esami per il 33,3% degli studenti (dato medio di Ateneo 47,1%) mentre il 5,6% degli intervistati ha espresso soddisfazione per meno della metà degli esami (dato medio di Ateneo 17,6%);
- il grado di soddisfazione del rapporto con i docenti in generale è stato positivo per il 94,5% degli studenti, in linea con la media di Ateneo (92%);
- si ritengono complessivamente soddisfatti del corso di laurea il 94,4% dei laureati (dato medio di Ateneo 90%);
- le aule sono state giudicate sempre o spesso adeguate dall'88,8% degli intervistati (dato medio di Ateneo 67,7%). L'11,1% degli intervistati le ha ritenute raramente adeguate, dato decisamente inferiore al dato medio di Ateneo secondo cui il 32,3 % degli intervistati ritiene che le aule siano raramente o mai adeguate;
- le postazioni informatiche sono state frequentate dall'83,3% degli intervistati e sono state giudicate in numero adeguato dal 93,3% degli intervistati. Solo il 6,7% le ha ritenute insufficienti; questo dato è significativamente inferiore al dato medio di Ateneo con il 61,2% dei laureati che hanno espresso un giudizio negativo sulla adeguatezza delle postazioni informatiche;
- le attrezzature per le altre attività didattiche sono risultate sempre o spesso adeguate nel 100% delle valutazioni contro una media di Ateneo del 64,5%;
- la valutazione delle biblioteche è stata decisamente o abbastanza positiva per il 94,5% degli intervistati in linea con la media di Ateneo del 95,8%;
- l'88,9% degli intervistati si iscriverebbe di nuovo allo stesso corso e nello stesso Ateneo, dato significativamente superiore al dato medio di Ateneo (70,2%). Il 5,6% seguirebbe un altro corso e in un altro Ateneo.

L'analisi complessiva delle risposte degli intervistati esprime un grado di soddisfazione dei laureati del corso di TVEA superiore a quello medio di Ateneo e in linea rispetto a quello registrato nel precedente anno accademico.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Livello di soddisfazione dei laureati / Condizioni occupazionali



► QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

14/10/2020

Il numero di immatricolati dell'a.a. 2019/2020 è stato di 65 studenti e non si discosta sensibilmente dai valori del biennio precedente, evidenziando una buona attrattività dell'offerta formativa.

Proviene dai licei il 32,4% degli immatricolati (dato medio di Dipartimento 30,7%), dagli istituti tecnici il 33,8% (dato medio di Dipartimento 39,3%) e dagli istituti professionali il 27,9% (dato medio di Dipartimento 23,3%). La provenienza scolastica degli iscritti al corso non si discosta sostanzialmente da quella media dei corsi erogati dal Dipartimento di Agraria, caratterizzandosi per una lieve superiorità degli studenti provenienti dagli istituti tecnici.

In linea col trend delle immatricolazioni, il numero totale di iscritti ha avuto un progressivo incremento passando da 192 del 2016/17 a 219 del 2019/20.

Gli abbandoni hanno avuto un trend simile a quello degli altri corsi di laurea triennali del Dipartimento di Agraria con percentuali intorno al 15, 13 e 17% per gli iscritti rispettivamente negli anni accademici 2016-17, 2017-18 e 2018-19. Per gli immatricolati nel 2019-20 gli abbandoni hanno riguardato sinora solo l'1,8% degli studenti ma generalmente la rinuncia agli studi viene formalizzata nel secondo anno di studi.

Il numero di iscritti fuoricorso è stato in costante crescita passando da valori del 15,1%, nel 2016/17, a valori del 19,5, 26,5 e 27,6% nel triennio successivo. Gli iscritti fuori corso hanno pertanto raggiunto valori percentuali molto simili alla media dei corsi di studio triennali di Agraria che nel quadriennio considerato sono stati di 25,1, 24,5, 27,8 e 30,2%.

Il numero di crediti conseguiti mediamente da ciascuno studente negli ultimi quattro anni accademici è stato molto simile alla media dei corsi di laurea triennali impartiti dal Dipartimento di Agraria con valori rispettivamente di 37,0; 33,6; 33,0 e 22,7. Per l'anno accademico in corso i dati non sono ancora definitivi.

Il voto medio degli esami sostenuti è sempre stato uguale lievemente superiore a quello degli altri corsi triennali e ha avuto piccole oscillazioni nel tempo, con un valore minimo di 25,2 nella.a. 2018-19 a uno massimo di 25,8 registrato nel presente a.a..

Il numero di laureati è variato notevolmente negli anni passando da 6 unità nel 2012/13 a 31 nel 2017/18. Nel corrente a.a. si sono sinora laureati 4 studenti. La percentuale di laureati in corso manifesta una tendenza alla crescita passando da valori minimi del 14 % nel 2013/14 al 50% nel 2016/17 per poi stabilizzarsi intorno al 45% nei due successivi anni accademici. La percentuale di laureati entro la durata normale del corso ha avuto un andamento crescente passando dal 20% del biennio 2015-16 al 51,9% nel 2019, valore superiore rispetto alla media per area geografica e nazionale.

Il voto medio di laurea risulta generalmente superiore a quello degli altri corsi triennali impartiti dal Dipartimento di Agraria. L'andamento è stato altalenante e a un massimo di 108 registrato nel 2012/13 è seguito un brusco calo nel biennio successivo (valori medi pari a 102). A partire dal 2015/16 il voto medio di laurea si è stabilizzato intorno a valori di 104-106. Il voto medio dei laureati nel presente a.a. è per ora di 98,5 ma è destinato a cambiare con i voti conseguiti nella sessione autunnale di lauree.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati ingresso, percorso, uscita

► QUADRO C2

Efficacia Esterna

14/10/2020

Parte dei laureati in TVEA generalmente trova lavoro entro un anno da conseguimento del titolo anche grazie al forte incremento di laureati che si è iscritto a corsi magistrali. Infatti, il tasso di occupazione (laureati che svolgono una qualsiasi attività anche di formazione) a un anno dalla laurea in TVEA è del 90% (contro il 30,5% dell'Ateneo) e il 40% di essi è rappresentato da laureati che si sono iscritti a un corso di laurea magistrale (media di Ateneo 58,8%). Il dato degli occupati

che nel lavoro usa in misura elevata le competenze acquisite con la laurea è in linea con la media di Ateneo (62,5 contro il 58,6%). Il 10% (43% Ateneo) non lavora e non cerca lavoro ma è impegnato in percorsi formativi.

Il guadagno netto mensile di 1090 euro è simile rispetto al dato medio di Ateneo (1049 euro) e la percentuale di laureati che dichiara di essere decisamente soddisfatta del corso è nettamente superiore a quella media di Ateneo con valori rispettivamente del 61,1 e 38,5%. Gli indicatori indicano che la percentuale di laureandi non soddisfatti del CdS sono una minoranza (5,6% contro 9,9% in Ateneo).

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Condizione occupazionale

 QUADRO C3	Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare
---	---

L'offerta formativa del CdS in Tecnologie viticole, enologiche, alimentari classe L-26 prevede per i suoi studenti un periodo di tirocinio obbligatorio presso aziende ed enti, sia pubblici che privati, per favorire un primo approccio con la realtà professionale e di mercato. L'intento è consentire agli studenti di mettere in pratica le conoscenze teoriche acquisite nel corso degli studi, e di prendere contatti diretti in ambito lavorativo. Il CdS utilizza un questionario per fare un'indagine su vari aspetti relativi al tirocinio, così da poter avere indicazioni sulla sua efficacia. Due brevi schede vengono compilate rispettivamente dallo studente e dall'azienda o ente ospitante. Studenti e soggetti ospitanti rispondono alle domande esprimendo una valutazione numerica compresa fra 1 (estremamente negativa) e 5 (estremamente positiva).

Nel 2020, a causa delle epidemie da COVID-19, il numero delle rilevazioni eseguite precedentemente alla sospensione delle attività, è stato ritenuto inadeguato per poter trarre conclusioni. Infatti, come conseguenza del lockdown, le attività di tirocinio sono state bloccate e/o momentaneamente sospese. Gli studenti hanno dovuto spesso concludere il percorso portando avanti ricerche bibliografiche o approfondimenti su tematiche proprie del corso di studio, sotto la guida dei docenti tutor. Con la ripresa delle attività anche per i tirocini pratici, verranno altresì ripristinate le rilevazioni e le elaborazioni dei questionari.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Report aziende/enti tirocinio



► QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: AQ Ateneo

► QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

03/05/2017

Il Corso di studi ha individuato i soggetti incaricati della AQ definendone la composizione, le competenze e le responsabilità. In particolare, il Gruppo di Gestione AQ è costituito dagli stessi componenti della Commissione Didattica e svolge anche le funzioni di Gruppo di Riesame. Il gruppo di gestione della AQ è composto da un coordinatore (Prof. Andrea Lentini), un rappresentante degli studenti (Sig Nicolò Miglior), il presidente del CdS (Prof. Giovanni Nieddu), il manager didattico del CdS (Dr.ssa Laura Sussarellu) e altri 3 docenti del CdS (Dr.ssa Alessandra Del Caro, Prof. Antonio Piga, Prof.ssa Ilaria Mannazzu). Il gruppo, concorre a definire le esigenze e gli obiettivi del CdS, analizza i risultati, valuta il processo formativo ed organizzativo, propone gli interventi migliorativi e correttivi dei processi esaminati, formula le proposte per il riesame e partecipa alla preparazione della SUA. Nel processo di AQ è pienamente coinvolto il Presidente del CdS che vigila sul rispetto degli adempimenti previsti dalle norme che regolano il CdS in coerenza con quanto indicato dal Presidio AQ dell'Ateneo. Nello svolgimento della sua attività il Gruppo AQ tiene conto delle relazioni della Commissione Paritetica di Dipartimento sul monitoraggio dellofferta formativa e della qualità della didattica e dei servizi resi agli studenti da parte dei docenti e delle strutture. In base ai risultati ottenuti e gli obiettivi prefissati redige il Rapporto di riesame (annuale e ciclico) individuando le opportunità di miglioramento e proponendo le azioni volte a conseguirli. Nella stesura del Rapporto di riesame si tiene conto delle relazioni della Commissione Tutorato che alla fine di ciascun semestre organizza degli incontri con gli studenti finalizzati a verificare le difficoltà nel percorso di studio, comunica tempestivamente al Presidente del Corso e alla Commissione Didattica le criticità e propone iniziative per migliorare il corso. Nel processo di AQ è in ultima analisi coinvolto l'intero Consiglio di Corso di Studio, che può proporre integrazioni e modifiche del Rapporto di riesame prima della definitiva approvazione.

► QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

03/05/2017

Il CdS organizza le sue funzioni attraverso riunioni periodiche delle diverse commissioni che operano per garantire unefficace erogazione della didattica. I soggetti attivi che supportano il CdS sono rappresentati da: Presidente; Consiglio; Commissione didattica; Commissione paritetica didattica e di tirocinio pratico applicativo, Commissione tutorato, Commissione ricerca, Commissione altre attività (cura i viaggi d'istruzione, l'organizzazione di seminari, ecc.). La Commissione didattica, consultando anche i presidenti delle Commissioni paritetica didattica e di tirocinio pratico applicativo e tutorato, funge anche da Presidio di Qualità e Gruppo di riesame.

In particolare,

1) Il Presidente del CdS convoca il Consiglio del CdS a cadenza mensile per approvare le delibere che permettono unefficace

erogazione della didattica nel rispetto delle norme che regolano il corso.

2) La Commissione Tutorato ascolta gli studenti almeno a cadenza semestrale per verificare la natura delle difficoltà che gli studenti incontrano nel loro percorso formativo.

3) La Commissione Paritetica Didattica e di Tirocinio Pratico Applicativo esamina le pratiche degli studenti (abbreviazioni di corso, corsi liberi, domande di tirocinio pratico applicativo, corretto svolgimento del tirocinio); la commissione mensilmente e ogni qualvolta cdi sono pratiche studenti da esaminare.

4) La Commissione Didattica si riunisce per discutere della riorganizzazione del carico didattico, dell'armonizzazione dei programmi e affronta altri aspetti della didattica legati al raggiungimento dello obiettivo di migliorare il percorso di studi. Le riunioni hanno una cadenza variabile e sono condizionate dalle scadenze legate alla presentazione dello offerta didattica.

5) La commissione AQ svolge le funzioni di gruppo di riesame e opera il monitoraggio di tutti gli indicatori della qualità didattica del CdS. Sulla base dei risultati delle proprie indagini e di quelle delle altre Commissioni del CdS elabora i Rapporti di Riesame proponendo le misure atte a migliorare la Didattica. L'attività della Commissione è continua ma i risultati del lavoro vengono formalizzati con riunioni mediamente trimestrali.

► QUADRO D4

Riesame annuale

► QUADRO D5

Progettazione del CdS

► QUADRO D6

Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio



► Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di SASSARI
Nome del corso in italiano	Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari
Nome del corso in inglese	Viticultural, Oenological and Food Technologies
Classe	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://agrariaweb.uniss.it/it/didattica
Tasse	https://www.uniss.it/documentazione/regolamento-carriere-studenti
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

► Corsi interateneo



Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,

Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studio, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; e dev'essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto (anche attraverso la predisposizione di una doppia pergamena - doppio titolo).

Un corso interateneo può coinvolgere solo atenei italiani, oppure atenei italiani e atenei stranieri. In questo ultimo caso il corso di studi risulta essere internazionale ai sensi del DM 1059/13.

Corsi di studio erogati integralmente da un Ateneo italiano, anche in presenza di convenzioni con uno o più Atenei stranieri che, disciplinando essenzialmente programmi di mobilità internazionale degli studenti (generalmente in regime di scambio), prevedono il rilascio agli studenti interessati anche di un titolo di studio rilasciato da Atenei stranieri, non sono corsi interateneo. In questo caso le relative convenzioni non devono essere inserite qui ma nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5 della scheda SUA-CdS.

Per i corsi interateneo, in questo campo devono essere indicati quali sono gli Atenei coinvolti, ed essere inserita la convenzione che regolamenta, fra le altre cose, la suddivisione delle attività formative del corso fra di essi.

Qualsiasi intervento su questo campo si configura come modifica di ordinamento. In caso nella scheda SUA-CdS dell'A.A. 14-15 siano state inserite in questo campo delle convenzioni non relative a corsi interateneo, tali convenzioni devono essere spostate nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5. In caso non venga effettuata alcuna altra modifica all'ordinamento, è sufficiente indicare nel campo "Comunicazioni dell'Ateneo al CUN" l'informazione che questo spostamento è l'unica modifica di ordinamento effettuata quest'anno per assicurare l'approvazione automatica dell'ordinamento da parte del CUN.

Non sono presenti atenei in convenzione

► Referenti e Strutture



Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	MONTANARI Luigi
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio del Corso di Studi
Struttura didattica di riferimento	Agraria

► Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	ATZORI	Alberto Stanislao	AGR/18	RD	1	Caratterizzante	1. FOODPRINT (STIMARE E COMUNICARE IL COSTO AMBIENTALE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI)
2.	FADDA	Costantino	AGR/15	PA	1	Caratterizzante	1. ENOLOGIA I
3.	MANNAZZU	Ilaria Maria	AGR/16	PA	1	Caratterizzante	1. MICROBIOLOGIA GENERALE
4.	MERCENARO	Luca	AGR/03	RD	1	Caratterizzante	1. TECNICHE VITICOLE
5.	MONTANARI	Luigi	AGR/15	PA	1	Caratterizzante	1. PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE
6.	MOTZO	Rosella	AGR/02	PA	1	Caratterizzante	1. PRODUZIONI VEGETALI I
7.	NIEDDU	Giovanni	AGR/03	PO	1	Caratterizzante	1. ISTITUZIONI DI VITICOLTURA

8.	SERRA	Salvatorica	AGR/12	PA	1	Caratterizzante	1. PATOLOGIA VITICOLA
9.	URGEGHE	Pietro Paolo	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI
10.	ZARA	Giacomo	AGR/16	RD	1	Caratterizzante	1. MICROBIOLOGIA ENOLOGICA

✓ requisito di docenza (numero e tipologia) verificato con successo!

✓ requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Cancedda	Gianluca	gianlucacancedda@gmail.com	3479933373
Fadda	Paolo Salvatore	paolosf95@gmail.com	3429580075

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
DE SANTIS	ENRICO PIETRO LUIGI
LENTINI	ANDREA
MANNAZZU	ILARIA
PINNA	MARIA VITTORIA
TRONCI	STEFANIA

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
SUSSARELLU	Laura		
GAMBELLA	Filippo		

URGEGHE	Pietro Paolo
SERRA	Salvatorica
MERCENARO	Luca

▶ | Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999) No

Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999) Si - Posti: 75

Requisiti per la programmazione locale

La programmazione locale è stata deliberata su proposta della struttura di riferimento del: 26/05/2020

- Sono presenti laboratori ad alta specializzazione
- Sono presenti posti di studio personalizzati
- E' obbligatorio il tirocinio didattico presso strutture diverse dall'ateneo

▶ | Sedi del Corso

DM 6/2019 Allegato A - requisiti di docenza

Sede del corso: Via del Carmine snc 09170 - ORISTANO

Data di inizio dell'attività didattica 03/10/2020

Studenti previsti 56

✗ Errori Rilevazione

I posti indicati 56 differiscono dal numero inserito nella programmazione locale **75**

▶ | Eventuali Curriculum

Tecnologie alimentari	1176^284^9999
Viticoltura ed enologia	1176^285^9999



▶ **Altre Informazioni**
RD



Codice interno all'ateneo del corso	1176^2018
Massimo numero di crediti riconoscibili	12 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011
Numero del gruppo di affinità	1

▶ **Date delibere di riferimento**
RD



Data di approvazione della struttura didattica	12/04/2018
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	12/04/2018
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	02/12/2016
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	

▶ **Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione**

Il Nucleo di valutazione ritiene la decisione di trasformazione del corso:

- a) motivata, anche in base alla necessità di migliorare i parametri di efficienza didattica del quinquennio passato;
- b) compatibile con le risorse quantitative di docenza complessive di Facoltà (garantendo la sostituzione delle eventuali cessazioni). il Nucleo si riserva di esprimere un giudizio definitivo circa l'analisi di copertura dei settori scientifico disciplinari dopo aver verificato, con l'ausilio della procedura CINECA, la copertura delle classi per tutti i corsi che la Facoltà intende attivare;
- c) molto buona circa le modalità di corretta progettazione della proposta didattica.

▶ **Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento**



La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro la scadenza del 21 febbraio 2020 **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accreditamento iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR

Linee guida ANVUR

1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS
2. Analisi della domanda di formazione
3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi
4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)
5. Risorse previste
6. Assicurazione della Qualità

Il Nucleo di valutazione ritiene la decisione di trasformazione del corso:

- a) motivata, anche in base alla necessità di migliorare i parametri di efficienza didattica del quinquennio passato;
- b) compatibile con le risorse quantitative di docenza complessive di Facoltà (garantendo la sostituzione delle eventuali cessazioni). il Nucleo si riserva di esprimere un giudizio definitivo circa l'analisi di copertura dei settori scientifico disciplinari dopo aver verificato, con l'ausilio della procedura CINECA, la copertura delle classi per tutti i corsi che la Facoltà intende attivare;
- c) molto buona circa le modalità di corretta progettazione della proposta didattica.



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R&D



Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2018	292000589	ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Pietro Paolo URGEGHE <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/15	48
2	2020	292002127	APICOLTURA E PRODUZIONI DELL'ALVEARE <i>semestrale</i>	AGR/11	Alberto SATTA <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/11	48
3	2020	292002128	AVVERSITÀ ANIMALI (modulo di MONITORAGGIO DELLE AVVERSITÀ BIOTICHE DELLA VITE) <i>semestrale</i>	AGR/11	Arturo COCCO		24
4	2020	292002130	BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	AGR/13	Amedeo PALMA		48
5	2020	292002131	BIOLOGIA VEGETALE <i>semestrale</i>	BIO/02	Luisa CARTA		64
6	2020	292002132	BIOTECNOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/16	Marco Ambrogio MURGIA		48
7	2019	292001607	CHIMICA ANALITICA <i>semestrale</i>	CHIM/01	Antonio DORE		48
8	2019	292001608	CHIMICA DEL SUOLO <i>semestrale</i>	AGR/13	Giovanni GARAU <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/13	40
9	2019	292001609	CHIMICA ENOLOGICA E ANALISI DI LABORATORIO <i>semestrale</i>	AGR/15	Maurizio PETROZZIELLO		48
10	2020	292002133	CHIMICA GENERALE E INORGANICA <i>semestrale</i>	CHIM/03	Serenella MEDICI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHIM/03	64
11	2020	292002134	CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA AGRARIA <i>annuale</i>	AGR/13	Maria Vittoria PINNA <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	CHIM/03	72

12	2018	292000586	ECONOMIA E MARKETING AGRO-ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/01	Luciano GUTIERREZ <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/01	64
13	2020	292003749	EDIFICI PER L'INDUSTRIA ENOLOGICA <i>semestrale</i>	AGR/10	Andrea DE MONTIS <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/10	48
14	2020	292002135	ELAIOTECNICA (modulo di OLIVICOLTURA ED ELAIOTECNICA) <i>semestrale</i>	AGR/15	Antonio PIGA <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/15	8
15	2019	292001610	ENOLOGIA I <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Costantino FADDA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	48
16	2018	292000595	ENOLOGIA II <i>semestrale</i>	AGR/15	Alessandra DEL CARO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	56
17	2019	292001598	ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA (modulo di ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA E MICOTOSSINE) <i>semestrale</i>	AGR/11	Ignazio FLORIS <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/11	64
18	2018	292000596	ENTOMOLOGIA VITICOLA <i>semestrale</i>	AGR/11	Andrea LENTINI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/11	56
19	2020	292002137	FISICA <i>semestrale</i>	FIS/07	Antonio BRUNETTI <i>Professore Associato confermato</i>	FIS/07	48
20	2019	292001600	FISICA TECNICA INDUSTRIALE <i>semestrale</i>	ING-IND/10	Efisio Antonio SCANO		48
21	2020	292002138	FOODPRINT (STIMARE E COMUNICARE IL COSTO AMBIENTALE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/18	Docente di riferimento Alberto Stanislao ATZORI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/18	48
GENETICA E MIGLIORAMENTO					Andrea PORCEDDU		

22	2020	292002139	GENETICO DELLA VITE <i>semestrale</i>	AGR/07	Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/07	48
23	2018	292000590	IGIENE DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	AGR/16	Nicoletta Pasqualina MANGIA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/16	48
24	2020	292002140	INGLESE I <i>semestrale</i>	L-LIN/12	Monica PERRA		50
25	2020	292002141	INGLESE II <i>semestrale</i>	L-LIN/12	Monica PERRA		50
26	2019	292001611	ISTITUZIONI DI VITICOLTURA <i>semestrale</i>	AGR/03	Docente di riferimento Giovanni NIEDDU <i>Professore Ordinario</i>	AGR/03	64
27	2020	292002126	LEGISLAZIONE ALIMENTARE <i>semestrale</i>	IUS/03	Luigi CUCCA		40
28	2020	292002145	LEGISLAZIONE VITIVINICOLA <i>semestrale</i>	IUS/03	Andrea SABA		32
29	2018	292000591	MACCHINE E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/09	Sirio Rossano Secondo CIVIDINO		48
30	2020	292002142	MALATTIE SISTEMICHE (modulo di MONITORAGGIO DELLE AVVERSITÀ BIOTICHE DELLA VITE) <i>semestrale</i>	AGR/12	Vanda Assunta PROTA <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/12	24
31	2019	292001612	MECCANIZZAZIONE VITICOLA E IMPIANTISTICA ENOLOGICA <i>semestrale</i>	AGR/09	Filippo GAMBELLA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/09	48
32	2019	292001612	MECCANIZZAZIONE VITICOLA E IMPIANTISTICA ENOLOGICA <i>semestrale</i>	AGR/09	Daniele MANCA		24
33	2019	292001601	MICOTOSSINE (modulo di ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA E MICOTOSSINE) <i>semestrale</i>	AGR/12	Virgilio BALMAS <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/12	24
34	2018	292000592	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI <i>semestrale</i>	AGR/16	Marco Ambrogio MURGIA		48
35	2019	292001602	MICROBIOLOGIA E GENETICA DEI MICRORGANISMI	AGR/16	Severino ZARA <i>Professore Associato (L.</i>	AGR/16	56

			<i>semestrale</i>		240/10)
36	2018	292000597	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA <i>annuale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Giacomo ZARA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>
37	2019	292001613	MICROBIOLOGIA GENERALE <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Ilaria Maria MANNAZZU <i>Professore Associato confermato</i>
38	2020	292002143	MODELLI MATEMATICI PER LE TECNOLOGIE ALIMENTARI <i>annuale</i>	MAT/05	Corrado DIMAURO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>
39	2020	292002144	OLIVICOLTURA (modulo di OLIVICOLTURA ED ELAIOTECNICA) <i>semestrale</i>	AGR/03	Mario SANTONA
40	2019	292001603	OPERAZIONI UNITARIE <i>semestrale</i>	AGR/15	Antonio PIGA <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>
41	2018	292000598	PATOLOGIA VITICOLA <i>semestrale</i>	AGR/12	Docente di riferimento Salvatorica SERRA <i>Professore Associato confermato</i>
42	2018	292000593	PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Luigi MONTANARI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>
43	2018	292000594	PRODUZIONI ANIMALI <i>semestrale</i>	AGR/19	Docente di riferimento Alberto Stanislao ATZORI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>
44	2019	292001605	PRODUZIONI VEGETALI I (modulo di PRODUZIONI VEGETALI)	AGR/02	Docente di riferimento Rosella MOTZO

		<i>semestrale</i>		<i>Professore Associato confermato</i>	
45	2019	292001606	PRODUZIONI VEGETALI II (modulo di PRODUZIONI VEGETALI) <i>semestrale</i>	AGR/03	Serena MARRAS <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>
46	2019	292001614	TECNICHE VITICOLE <i>semestrale</i>	AGR/03	Docente di riferimento Luca MERCENARO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>
					AGR/03 64
					ore totali 2244



Offerta didattica programmata

Curriculum: Tecnologie alimentari

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	<p>FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)</p> <p>↳ <i>FISICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>MAT/05 Analisi matematica</p> <p>↳ <i>MODELLI MATEMATICI PER LE TECNOLOGIE ALIMENTARI (1 anno) - 8 CFU - annuale - obbl</i></p>	14	14	14 - 14
Discipline chimiche	<p>CHIM/03 Chimica generale ed inorganica</p> <p>↳ <i>CHIMICA GENERALE E INORGANICA (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i></p>	8	8	8 - 15
Discipline biologiche	<p>BIO/02 Botanica sistematica</p> <p>↳ <i>BIOLOGIA VEGETALE (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i></p>	8	8	8 - 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 30)				
Totale attività di Base		30		30 - 37

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
	<p>AGR/13 Chimica agraria</p> <p>↳ <i>CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA AGRARIA (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i></p>			

Discipline della tecnologia alimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	↳ <i>OPERAZIONI UNITARIE (2 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
	↳ <i>ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	↳ <i>PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (3 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ <i>MICROBIOLOGIA E GENETICA DEI MICRORGANISMI (2 anno) - 7 CFU - obbl</i>			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	↳ <i>IGIENE DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
	↳ <i>MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
	AGR/09 Meccanica agraria			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	↳ <i>MACCHINE E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE (3 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
	↳ <i>ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA (2 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
Discipline economiche e giuridiche	CHIM/01 Chimica analitica			
	↳ <i>CHIMICA ANALITICA (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
	ING-IND/10 Fisica tecnica industriale			
Discipline economiche e giuridiche	↳ <i>FISICA TECNICA INDUSTRIALE (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
	AGR/01 Economia ed estimo rurale			
	↳ <i>ECONOMIA E MARKETING AGRO-ALIMENTARE (3 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti		81	66 - 91	

Attività	CFU	CFU	CFU
----------	-----	-----	-----

affini	settore	Ins	Off	Rad
Attività formative affini o integrative	<p>AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee ↳ <i>PRODUZIONI VEGETALI I (2 anno) - 5 CFU - obbl</i></p> <p>AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree ↳ <i>PRODUZIONI VEGETALI II (2 anno) - 5 CFU - obbl</i></p> <p>AGR/12 Patologia vegetale ↳ <i>MICOTOSSINE (2 anno) - 4 CFU - obbl</i></p> <p>AGR/13 Chimica agraria ↳ <i>CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA AGRARIA (1 anno) - 3 CFU - annuale - obbl</i></p> <p>AGR/19 Zootecnia speciale ↳ <i>PRODUZIONI ANIMALI (3 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <p>IUS/03 Diritto agrario ↳ <i>LEGISLAZIONE ALIMENTARE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i></p>	28	28	18 - 33 min 18
Totale attività Affini		28		18 - 33

Altre attività	CFU	CFU Rad
A scelta dello studente	12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	5	5 - 10
	10	10 - 12
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-
	Abilità informatiche e telematiche	-
	Tirocini formativi e di orientamento	14
		14 - 19

	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	0 - 5
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d	14	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		41	41 - 58

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

CFU totali inseriti nel curriculum *Tecnologie alimentari*:

180 155 - 219

Curriculum: Viticoltura ed enologia

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)  <i>FISICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> MAT/05 Analisi matematica  <i>MODELLI MATEMATICI PER LE TECNOLOGIE ALIMENTARI (1 anno) - 8 CFU - annuale - obbl</i>	14	14	14 - 14
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica  <i>CHIMICA GENERALE E INORGANICA (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>	8	8	8 - 15
Discipline biologiche	BIO/02 Botanica sistematica  <i>BIOLOGIA VEGETALE (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>	8	8	8 - 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 30)				
Totale attività di Base		30		30 - 37

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree ↳ <i>TECNICHE VITICOLE (2 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
	AGR/09 Meccanica agraria ↳ <i>IMPIANTISTICA ENOLOGICA (2 anno) - 4 CFU - obbl</i> ↳ <i>MECCANIZZAZIONE VITICOLA (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
	AGR/13 Chimica agraria ↳ <i>CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA AGRARIA (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>	58	58	38 - 59
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari ↳ <i>CHIMICA ENOLOGICA E ANALISI DI LABORATORIO (2 anno) - 6 CFU - obbl</i> ↳ <i>ENOLOGIA I (2 anno) - 6 CFU - obbl</i> ↳ <i>ENOLOGIA II (3 anno) - 7 CFU - obbl</i>			
	AGR/16 Microbiologia agraria ↳ <i>MICROBIOLOGIA GENERALE (2 anno) - 7 CFU - obbl</i> ↳ <i>MICROBIOLOGIA ENOLOGICA (3 anno) - 8 CFU - obbl</i>			
	AGR/11 Entomologia generale e applicata ↳ <i>ENTOMOLOGIA VITICOLA (3 anno) - 7 CFU - obbl</i>			
	AGR/12 Patologia vegetale ↳ <i>PATOLOGIA VITICOLA (3 anno) - 8 CFU - obbl</i>	21	21	20 - 24
	CHIM/01 Chimica analitica ↳ <i>CHIMICA ANALITICA (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
Discipline	AGR/01 Economia ed estimo rurale			

economiche e giuridiche	➡ <i>ECONOMIA E MARKETING AGRO-ALIMENTARE (3 anno) - 8 CFU - obbl</i>	8	8	8 - 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti		87	66 - 91	

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
	<p>AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree</p> <p>➡ <i>ISTITUZIONI DI VITICOLTURA (2 anno) - 7 CFU - obbl</i></p> <p>AGR/07 Genetica agraria</p> <p>➡ <i>MIGLIORAMENTO GENETICO (2 anno) - 3 CFU - obbl</i></p> <p>AGR/13 Chimica agraria</p> <p>➡ <i>CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA AGRARIA (1 anno) - 3 CFU - annuale - obbl</i></p> <p>➡ <i>CHIMICA DEL SUOLO (2 anno) - 5 CFU - obbl</i></p> <p>IUS/03 Diritto agrario</p> <p>➡ <i>LEGISLAZIONE VITIVINICOLA (1 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl</i></p>			
Attività formative affini o integrative		22	22	18 - 33 min 18
Totale attività Affini		22		18 - 33

Altre attività	CFU	CFU Rad
A scelta dello studente	12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	5 10 5 - 10 10 - 12
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-

Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	14	14 - 19
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	0 - 5
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			14
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali			-
Totale Altre Attività		41	41 - 58

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
CFU totali inseriti nel curriculum <i>Viticoltura ed enologia:</i>	180 155 - 219



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori

Attività di base

RD

ambito disciplinare	settore	CFU	min	max	minimo da D.M. per l'ambito
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale FIS/02 Fisica teorica modelli e metodi matematici FIS/03 Fisica della materia FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare FIS/05 Astronomia e astrofisica FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) FIS/08 Didattica e storia della fisica MAT/01 Logica matematica MAT/02 Algebra MAT/03 Geometria MAT/04 Matematiche complementari MAT/05 Analisi matematica MAT/06 Probabilita' e statistica matematica MAT/07 Fisica matematica MAT/08 Analisi numerica MAT/09 Ricerca operativa	14	14	8	
Discipline chimiche	CHIM/02 Chimica fisica CHIM/03 Chimica generale ed inorganica CHIM/06 Chimica organica	8	15	8	
Discipline biologiche	BIO/01 Botanica generale BIO/02 Botanica sistematica BIO/03 Botanica ambientale e applicata	8	8	8	
Minimo di crediti riservati dall'ateneo	minimo da D.M. 30:	-			
Totale Attività di Base		30 - 37			

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/09 Meccanica agraria AGR/13 Chimica agraria AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria	38	59	30
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale CHIM/01 Chimica analitica CHIM/10 Chimica degli alimenti ING-IND/10 Fisica tecnica industriale MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	20	24	20
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale IUS/03 Diritto agrario SECCS-P/08 Economia e gestione delle imprese	8	8	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		-		
Totale Attività Caratterizzanti				66 - 91

▶ Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/04 - Orticoltura e floricoltura AGR/07 - Genetica agraria AGR/08 - Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali AGR/09 - Meccanica agraria AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale AGR/12 - Patologia vegetale AGR/13 - Chimica agraria AGR/17 - Zootecnia generale e miglioramento genetico	18	33	18

AGR/19 - Zootecnia speciale
BIO/09 - Fisiologia
IUS/03 - Diritto agrario
MED/42 - Igiene generale e applicata
MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate

Totale Attività Affini

18 - 33

► **Altre attività**
R&D

ambito disciplinare	CFU min	CFU max
A scelta dello studente	12	12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	5	10
Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	10	12
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c	-	
Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
Abilità informatiche e telematiche	-	-
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	14	19
Tirocini formativi e di orientamento	0	5
Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro		
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d	14	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	-	-

Totale Altre Attività

41 - 58

► **Riepilogo CFU**
R&D

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

► **Comunicazioni dell'ateneo al CUN**
RD

► **Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe**
RD

► **Note relative alle attività di base**
RD

Si è reso necessario inserire nell'ambito delle discipline biologiche i SSD BIO 01 e BIO 03 in aggiunta al preesistente BIO 02 in quanto il laureato in Tecnologie viticole, enologiche, alimentari potrà acquisire le necessarie conoscenze di base relative alla biologia vegetale, alla anatomia e morfologia delle piante vascolari e relativi organi (BIO 01) con particolare riferimento agli aspetti applicativi ed al riconoscimento delle principali famiglie e specie di piante coltivate (BIO 02) e origine e dinamica delle specie infestanti delle colture (BIO 03).

► **Note relative alle altre attività**
RD

► **Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe o Note attività affini**
RD

(**Settori della classe inseriti nelle attività affini e non in ambiti di base o caratterizzanti : AGR/07 , AGR/17 , AGR/19 , BIO/09 , MED/42)**

(**Settori della classe inseriti nelle attività affini e anche/già inseriti in ambiti di base o caratterizzanti : AGR/02 , AGR/03 , AGR/09 , AGR/12 , AGR/13 , IUS/03 , MED/49)**

Nell'ambito delle attività formative affini o integrative sono compresi alcuni contenuti culturali afferenti a settori scientifico disciplinari già presenti nelle attività formative caratterizzanti ma che, ai fini del presente corso di laurea, si configurano atti a completare piuttosto che a caratterizzare la formazione del laureato magistrale, venendo anche utilizzati dagli atenei consorziati per meglio specializzare l'offerta formativa complessiva.

La formazione del laureato in Tecnologie Viticole enologiche ed Alimentari è fortemente orientata allo studio della filiera vitivinicola ed agroalimentare. Pertanto, risulta necessario consentire approfondimenti sia culturali che metodologici utili a rafforzare una formazione scientifica di più ampio spettro nei settori della sostenibilità delle produzioni e della sicurezza alimentare. Sono state pertanto inserite discipline che implementano le conoscenze e le competenze operative e di

laboratorio per il settore della produzione sia vegetale che animale.

In particolare, nelle discipline della produzione vegetale già inserite fra le caratterizzanti (AGR/02, AGR/03) o solo tra le affini (AGR/04 e AGR/07) si trasmettono informazioni aggiuntive non specifiche delle tecnologie viticole e alimentari ma utili alla comprensione del contesto tecnico economico delle produzioni agricole. Le discipline delle produzioni animali (AGR/17 E AGR/19) sono utili soprattutto al laureato triennale che segue il curriculum in Tecnologie Alimentari per una conoscenza più articolata della filiera produttiva che contempli anche le fasi iniziali della produzione di materie prime di origine animale.

Il settore AGR/12 è stato inserito tra le affini per completare alcuni approfondimenti sulla contaminazione alimentare determinate da micotossine mentre la chimica agraria (AGR/13) è stata inserita anche tra le affini perché ritenuta importante nella valutazione dell'interazione pianta suolo e dell'influenza dell'ambiente sulla qualità del prodotto.

Inoltre, considerata la molteplicità delle attività professionali che potranno svolgere i laureati della classe L26 comprese l'apporto in studi professionali multidisciplinari, è stato inserito il settore della meccanica agraria (AGR/09) poiché utile a completare la formazione di un enologo e di un tecnico del settore delle tecnologie alimentari. È infatti importante avere la capacità di riconoscere le parti di un edificio e i relativi impianti, al fine di interloquire attivamente con il progettista (ingegnere o architetto) riportando la giusta attenzione su tutti gli aspetti di funzionalità del sistema. Inoltre, il tecnologo alimentare può ricoprire un ruolo di responsabilità nella produzione delle materie prime fornendo informazioni e conoscenze delle nuove tecnologie legate all'agricoltura 4.0 (agricoltura di precisione, smart farm, sensoristica intelligente, macchine autonome) integrandole nel contesto azienda agricola e dell'industria di trasformazione.

Sono stati inoltre proposti i settori BIO/09, MED/42 e MED/49 in quanto possono fornire le conoscenze di base della fisiologia della nutrizione umana, delligiene degli alimenti e della nutrizione e dei principi generali di dietetica utili alla formazione di un tecnico di supporto alla produzione degli alimenti.

Infine, è stato inserito il SSD IUS/03 poiché si ritiene che le conoscenze sul Diritto agrario possano essere completate con nozioni di legislazione alimentare contribuendo alla formazione di un tecnico di supporto alla commercializzazione degli alimenti.



Note relative alle attività caratterizzanti

R&D