



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di SASSARI
<b>Nome del corso in italiano</b>	Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari( <i>IdSua:1574174</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b>	Viticultural, Oenological and Food Technologies
<b>Classe</b>	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="https://agrariaweb.uniss.it/it/didattica">https://agrariaweb.uniss.it/it/didattica</a>
<b>Tasse</b>	<a href="https://www.uniss.it/documentazione/regolamento-carriere-studenti">https://www.uniss.it/documentazione/regolamento-carriere-studenti</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale

## Referenti e Strutture

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

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.	GUTIERREZ	Luciano	AGR/01	PO	.5	Caratterizzante
4.	MANGIA	Nicoletta Pasqualina	AGR/16	RD	1	Caratterizzante

5.	MANNAZZU	Ilaria Maria	AGR/16	PA	1	Caratterizzante
6.	MARRAS	Serena	AGR/03	RD	.5	Caratterizzante
7.	MONTANARI	Luigi	AGR/15	PA	1	Caratterizzante
8.	NIEDDU	Giovanni	AGR/03	PO	1	Caratterizzante
9.	PINNA	Maria Vittoria	AGR/13	ID	1	Caratterizzante
10.	SERRA	Salvatorica	AGR/12	PA	1	Caratterizzante
11.	URGEGHE	Pietro Paolo	AGR/15	RU	1	Caratterizzante

**Rappresentanti Studenti**

Manchia Giovanni Matteo 3452579488 3406852864  
 Acca Valeria v.acca@studenti.uniss.it 3452579488

**Gruppo di gestione AQ**

ANDREA LENTINI  
 ILARIA MANNAZZU  
 DOMENICO MELONI  
 MARIA VITTORIA PINNA  
 STEFANIA TRONCI

**Tutor**

Laura SUSSARELLU  
 Filippo GAMBELLA  
 Pietro Paolo URGEGHE  
 Salvatorica SERRA  
 Luca MERCENARO


**Il Corso di Studio in breve**

17/05/2021

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.

<https://www.uniss.it/ugov/degree/9027>

<https://consorziouno.it/tvea-ta/#up>

<https://consorziouno.it/tvea-ve/#up>

Link: <http://>



## QUADRO A1.a

**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)**

17/05/2021

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.

Allo stato 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 e 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 settori 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



**TECNICO DI SUPPORTO ALLA GESTIONE DELLE LINEE DI PRODUZIONE, DEI SISTEMI DI CONTROLLO, E DI VALUTAZIONE ANALITICA DELLE MATERIE PRIME DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE**

**funzione in un contesto di lavoro:**

- 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 dell'ecosistema 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

18/05/2021

Per l'anno accademico 2021/2022 la selezione avverrà mediante TOLC-agraria, in presenza se reso possibile dalla situazione emergenziale COVID-19 alla data della prova di ammissione.

Gli studenti che nella suddetta prova prenderanno un punteggio inferiore a 15/30 negli specifici test di Matematica si vedranno attribuiti degli OFA. Tali OFA potranno essere superati tramite il raggiungimento della sufficienza nella prima prova in itinere dell'esame di "Modelli matematici per le tecnologie alimentari" ed in ogni caso risulteranno superati al superamento completo dell'esame.

Gli studenti che nel corso dell'AA 2021/2022 non supereranno gli OFA di Matematica non potranno iscriversi al secondo anno del CdS nell'AA 2022/2023

Gli studenti che nella suddetta prova prenderanno un punteggio inferiore a 15/30 negli specifici test di Chimica si vedranno attribuiti degli OFA. Tali OFA potranno essere superati tramite il raggiungimento della sufficienza nella prima prova in itinere dell'esame di "Chimica generale e inorganica" ed in ogni caso risulteranno superati al superamento completo dell'esame.

Gli studenti che nel corso dell'AA 2021/2022 non supereranno gli OFA di Chimica non potranno iscriversi al secondo anno del CdS nell'AA 2022/2023

Per gli insegnamenti di "Modelli matematici per le tecnologie alimentari" e "Chimica generale e inorganica" verranno erogati corsi di sostegno finalizzati a recuperare le carenze che hanno portato all'attribuzione degli OFA e ne agevolleranno quindi il superamento.

 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 attestano 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  
R&D

**Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi**

**Conoscenza e capacità di comprensione**

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. 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 l'ottimizzazione della qualità dei prodotti. Le discipline di base e caratterizzanti, insieme a quelle della conoscenza linguistica e quelle affini 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 l'abilità 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 termofluiddinamica 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](#)  
EDIFICI PER L'INDUSTRIA ENOLOGICA [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](#)  
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](#)  
MODELLO MATEMATICO 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**

<b>Autonomia di giudizio</b>	<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>	
<b>Abilità comunicative</b>	<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 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.</p>	
<b>Capacità di apprendimento</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	



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

17/05/2021

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 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 dell'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-04>

► 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	APICOLTURA E PRODUZIONI DELL'ALVEARE <a href="#">link</a>	SATTA ALBERTO	PA	6	48	

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

13.	L-LIN/12	Anno di corso 1	INGLESE II <a href="#">link</a>	PERRA MONICA	ID	5	50
14.	IUS/03	Anno di corso 1	LEGISLAZIONE ALIMENTARE <a href="#">link</a>	CUCCA LUIGI	ID	5	40
15.	IUS/03	Anno di corso 1	LEGISLAZIONE VITIVINICOLA <a href="#">link</a>	SABA ANDREA	ID	4	32
16.	AGR/12	Anno di corso 1	MALATTIE SISTEMICHE ( <i>modulo di MONITORAGGIO DELLE AVVERSITÀ BIOTICHE DELLA VITE</i> ) <a href="#">link</a>	PROTA VANDA ASSUNTA	RU	3	24
17.	MAT/05	Anno di corso 1	MODELLI MATEMATICI PER LE TECNOLOGIE ALIMENTARI <a href="#">link</a>	DIMAURO CORRADO	PA	8	64
18.	AGR/12 AGR/11	Anno di corso 1	MONITORAGGIO DELLE AVVERSITÀ BIOTICHE DELLA VITE <a href="#">link</a>			6	
19.	AGR/03	Anno di corso 1	OLIVICOLTURA ( <i>modulo di OLIVICOLTURA ED ELAIOTECNICA</i> ) <a href="#">link</a>	SANTONA MARIO	ID	5	40
20.	AGR/15 AGR/03	Anno di corso 1	OLIVICOLTURA ED ELAIOTECNICA <a href="#">link</a>			6	
21.	CHIM/01	Anno di corso 2	CHIMICA ANALITICA <a href="#">link</a>			6	
22.	AGR/13	Anno di corso 2	CHIMICA DEL SUOLO <a href="#">link</a>			5	
23.	AGR/15	Anno di corso 2	CHIMICA ENOLOGICA E ANALISI DI LABORATORIO <a href="#">link</a>			6	
24.	AGR/15	Anno di	ENOLOGIA I <a href="#">link</a>			6	

	corso 2		
25. AGR/11	Anno di corso 2	ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA (modulo di ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA E MICOTOSSINE) <a href="#">link</a>	8
26. AGR/12 AGR/11	Anno di corso 2	ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA E MICOTOSSINE <a href="#">link</a>	12
27. ING- IND/10	Anno di corso 2	FISICA TECNICA INDUSTRIALE <a href="#">link</a>	6
28. AGR/09	Anno di corso 2	IMPIANTISTICA ENOLOGICA (modulo di MECCANIZZAZIONE VITICOLA E IMPIANTISTICA ENOLOGICA) <a href="#">link</a>	4
29. AGR/03	Anno di corso 2	ISTITUZIONI DI VITICOLTURA (modulo di ISTITUZIONI DI VITICOLTURA E MIGLIORAMENTO GENETICO) <a href="#">link</a>	7
30. AGR/03 AGR/07	Anno di corso 2	ISTITUZIONI DI VITICOLTURA E MIGLIORAMENTO GENETICO <a href="#">link</a>	10
31. AGR/09	Anno di corso 2	MECCANIZZAZIONE VITICOLA (modulo di MECCANIZZAZIONE VITICOLA E IMPIANTISTICA ENOLOGICA) <a href="#">link</a>	6
32. AGR/09	Anno di corso 2	MECCANIZZAZIONE VITICOLA E IMPIANTISTICA ENOLOGICA <a href="#">link</a>	10
33. AGR/12	Anno di corso 2	MICOTOSSINE (modulo di ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA E MICOTOSSINE) <a href="#">link</a>	4
34. AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA E GENETICA DEI MICRORGANISMI <a href="#">link</a>	7
35. AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA GENERALE <a href="#">link</a>	7

36.	AGR/07	Anno di corso 2	MIGLIORAMENTO GENETICO <i>(modulo di ISTITUZIONI DI VITICOLTURA E MIGLIORAMENTO GENETICO)</i> <a href="#">link</a>	3
37.	AGR/15	Anno di corso 2	OPERAZIONI UNITARIE <a href="#">link</a>	8
38.	AGR/02 AGR/03	Anno di corso 2	PRODUZIONI VEGETALI <a href="#">link</a>	10
39.	AGR/02	Anno di corso 2	PRODUZIONI VEGETALI I ( <i>modulo di PRODUZIONI VEGETALI</i> ) <a href="#">link</a>	5
40.	AGR/03	Anno di corso 2	PRODUZIONI VEGETALI II ( <i>modulo di PRODUZIONI VEGETALI</i> ) <a href="#">link</a>	5
41.	AGR/03	Anno di corso 2	TECNICHE VITICOLE <a href="#">link</a>	8
42.	AGR/15	Anno di corso 3	ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI <a href="#">link</a>	6
43.	NN	Anno di corso 3	ATTIVITA' A SCELTA DELLO STUDENTE <a href="#">link</a>	12
44.	AGR/01	Anno di corso 3	ECONOMIA E MARKETING AGRO- ALIMENTARE <a href="#">link</a>	8
45.	AGR/15	Anno di corso 3	ENOLOGIA II <a href="#">link</a>	7
46.	AGR/11	Anno di corso 3	ENTOMOLOGIA VITICOLA <a href="#">link</a>	7
47.	AGR/16	Anno di	IGIENE DEGLI ALIMENTI <a href="#">link</a>	6

	corso		
	3		
	Anno		
48. AGR/09	di	MACCHINE E IMPIANTI PER	
	corso	L'INDUSTRIA ALIMENTARE <a href="#">link</a>	6
	3		
	Anno		
49. AGR/16	di	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	
	corso	<a href="#">link</a>	6
	3		
	Anno		
50. AGR/16	di	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA <a href="#">link</a>	8
	corso		
	3		
	Anno		
51. AGR/12	di	PATOLOGIA VITICOLA <a href="#">link</a>	8
	corso		
	3		
	Anno		
52. AGR/15	di	PROCESSI DELLA TECNOLOGIA	
	corso	ALIMENTARE <a href="#">link</a>	8
	3		
	Anno		
53. AGR/19	di	PRODUZIONI ANIMALI <a href="#">link</a>	6
	corso		
	3		
	Anno		
54. PROFIN_S	di	PROVA FINALE <a href="#">link</a>	5
	corso		
	3		
	Anno		
55. NN	di	TIROCINIO PRATICO -	
	corso	APPLICATIVO <a href="#">link</a>	14
	3		

► 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

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

17/05/2021

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-formativa 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 il 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.

Link inserito: <http://>

22/06/2020

Personale qualificato garantisce in sede agli studenti iscritti al Corso di Laurea delle costanti attività di orientamento e servizio di tutorato in itinere alla carriera universitaria.

- 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 accompagnarli 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 l'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'esterno (tirocini e stage)

17/05/2021

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.

L'elenco 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>

Link inserito: <http://>

#### ► 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](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	Lesotehnitcheski 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 UCENÍ TECHNICKÁ 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 Catolica San Antonio de Murcia		28/11/2013	solo italiano
16	Spagna	Universidad Catolica de Avila		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 ntic Parque Cientifico y Tecnologico Â– Tenerife		30/11/2018	solo italiano
22	Spagna	Universidad Jaume I		30/11/2018	solo italiano
23	Spagna	Universidad PolitÃ©cnica 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 Pais Vasco		30/11/2018	solo italiano
30	Spagna	Universitat Politecnica De Catalunya	28604-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	28/11/2013	solo italiano
31	Spagna	Universitat de ValÃ¨ncia		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

15/09/2021

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinione studenti a.a 2020/21

15/09/2021

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Livello di soddisfazione dei laureati / Condizioni occupazionali



## ► QUADRO C1

### Dati di ingresso, di percorso e di uscita

15/09/2021

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati ingresso, percorso, uscita

## ► QUADRO C2

### Efficacia Esterna

15/09/2021

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Condizione occupazionale

## ► QUADRO C3

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

15/09/2021

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 2021, a causa dell'epidemia 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 l'auspicata ripresa delle attività anche per i tirocini pratici, verranno altresì ripristinate le rilevazioni e le elaborazioni dei questionari.

Link inserito: <http://>

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 dell'offerta 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 un'efficace 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 un'efficace 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 dell'obiettivo di migliorare il percorso di studi. Le riunioni hanno una cadenza variabile e sono condizionate dalle scadenze legate alla presentazione dell'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

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

## ► Corsi interateneo RD



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 studi, 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; deve essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto, doppio o multiplo.

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.	GUTIERREZ	Luciano	AGR/01	PO	.5	Caratterizzante	1. ECONOMIA E MARKETING AGRO-ALIMENTARE
4.	MANGIA	Nicoletta Pasqualina	AGR/16	RD	1	Caratterizzante	1. IGIENE DEGLI ALIMENTI
5.	MANNAZZU	Ilaria Maria	AGR/16	PA	1	Caratterizzante	1. MICROBIOLOGIA GENERALE
6.	MARRAS	Serena	AGR/03	RD	.5	Caratterizzante	1. PRODUZIONI VEGETALI II
7.	MONTANARI	Luigi	AGR/15	PA	1	Caratterizzante	1. PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE
8.	NIEDDU	Giovanni	AGR/03	PO	1	Caratterizzante	1. ISTITUZIONI DI VITICOLTURA
9.	PINNA	Maria Vittoria	AGR/13	ID	1	Caratterizzante	1. CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA AGRARIA
10.	SERRA	Salvatorica	AGR/12	PA	1	Caratterizzante	1. PATOLOGIA VITICOLA
11.	URGEGHE	Pietro Paolo	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI

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

## Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Manchia	Giovanni Matteo	3452579488	3406852864
Acca	Valeria	v.acca@studenti.uniss.it	3452579488

## Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
LENTINI	ANDREA
MANNAZZU	ILARIA
MELONI	DOMENICO
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:

- 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 03/10/2021

Studenti previsti 75

## | **Eventuali Curriculum**

Tecnologie alimentari 1176^284^9999

Viticoltura ed enologia 1176^285^9999



▶ | **Altre Informazioni**  
R&D



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

▶ | **Date delibere di riferimento**  
R&D



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 15 febbraio 2021 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	2019	292100718	<b>ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Pietro Paolo URGEGHE <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/15	<a href="#">48</a>
2	2021	292102100	<b>APICOLTURA E PRODUZIONI DELL'ALVEARE</b> <i>semestrale</i>	AGR/11	Alberto SATTÀ <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/11	<a href="#">48</a>
3	2021	292102101	<b>AVVERSITÀ ANIMALI</b> (modulo di MONITORAGGIO DELLE AVVERSITÀ BIOTICHE DELLA VITE) <i>semestrale</i>	AGR/11	Arturo COCCO <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	AGR/11	<a href="#">24</a>
4	2021	292102103	<b>BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI</b> <i>semestrale</i>	AGR/13	Amedeo PALMA <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	AGR/13	<a href="#">48</a>
5	2021	292102104	<b>BIOLOGIA VEGETALE</b> <i>semestrale</i>	BIO/02	Luisa CARTA <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	BIO/02	<a href="#">64</a>
6	2021	292102105	<b>BIOTECNOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	Marco Ambrogio MURGIA <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	AGR/16	<a href="#">48</a>
7	2020	292101047	<b>CHIMICA ANALITICA</b> <i>semestrale</i>	CHIM/01	Antonio DORE <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	CHIM/01	<a href="#">48</a>
8	2020	292101048	<b>CHIMICA DEL SUOLO</b> <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	<a href="#">40</a>
9	2020	292101049	<b>CHIMICA ENOLOGICA E ANALISI DI LABORATORIO</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	Maurizio PETROZZIELLO <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	AGR/15	<a href="#">48</a>
10	2021	292102106	<b>CHIMICA GENERALE E INORGANICA</b> <i>semestrale</i>	CHIM/03	Serenella MEDICI <i>Professore</i>	CHIM/03	<a href="#">64</a>

					Associato (L. 240/10)
11	2021	292102107	<b>CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA AGRARIA</b> <i>annuale</i>	AGR/13	<b>Docente di riferimento</b> Maria Vittoria PINNA <i>Attività di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>
12	2019	292100724	<b>ECONOMIA E MARKETING AGRO-ALIMENTARE</b> <i>semestrale</i>	AGR/01	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Luciano GUTIERREZ <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>
13	2021	292102108	<b>EDIFICI PER L'INDUSTRIA ENOLOGICA</b> <i>semestrale</i>	AGR/10	<b>Andrea DE MONTIS</b> <i>Professore Associato confermato</i>
14	2021	292102109	<b>ELAIOTECNICA</b> (modulo di OLIVICOLTURA ED ELAIOTECNICA) <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Antonio PIGA</b> <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>
15	2020	292101050	<b>ENOLOGIA I</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Costantino FADDA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>
16	2019	292100727	<b>ENOLOGIA II</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Alessandra DEL CARO</b> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>
17	2020	292101038	<b>ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA</b> (modulo di ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA E MICOTOSSINE) <i>semestrale</i>	AGR/11	<b>Ignazio FLORIS</b> <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>
18	2019	292100728	<b>ENTOMOLOGIA VITICOLA</b> <i>semestrale</i>	AGR/11	<b>Andrea LENTINI</b> <i>Professore Associato confermato</i>
19	2021	292102111	<b>FISICA</b> <i>semestrale</i>	FIS/07	<b>Antonio BRUNETTI</b> <i>Professore Associato confermato</i>
20	2020	292101040	<b>FISICA TECNICA INDUSTRIALE</b> <i>semestrale</i>	ING-IND/10	<b>Efisio Antonio SCANO</b> <i>Attività di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>
					AGR/13 <b><u>72</u></b>
					AGR/01 <b><u>64</u></b>
					AGR/10 <b><u>48</u></b>
					AGR/15 <b><u>8</u></b>
					AGR/15 <b><u>48</u></b>
					AGR/15 <b><u>56</u></b>
					AGR/11 <b><u>64</u></b>
					AGR/11 <b><u>56</u></b>
					FIS/07 <b><u>48</u></b>
					ING- IND/10 <b><u>48</u></b>

21	2021	292102112	<b>FOODPRINT (STIMARE E COMUNICARE IL COSTO AMBIENTALE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI)</b> <i>semestrale</i>	AGR/18	<b>Docente di riferimento</b> Alberto Stanislao ATZORI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/18	<a href="#">48</a>
22	2019	292100719	<b>IGIENE DEGLI ALIMENTI</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	<b>Docente di riferimento</b> Nicoletta Pasqualina MANGIA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/16	<a href="#">48</a>
23	2020	292101051	<b>IMPIANTISTICA ENOLOGICA</b> (modulo di MECCANIZZAZIONE VITICOLA E IMPIANTISTICA ENOLOGICA) <i>semestrale</i>	AGR/09	Davide MANCA		<a href="#">32</a>
24	2021	292102113	<b>INGLESE I</b> <i>semestrale</i>	L-LIN/12	Tiziana BRACCU		<a href="#">50</a>
25	2021	292102114	<b>INGLESE II</b> <i>semestrale</i>	L-LIN/12	Monica PERRA <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	L-LIN/12	<a href="#">50</a>
26	2020	292101053	<b>ISTITUZIONI DI VITICOLTURA</b> (modulo di ISTITUZIONI DI VITICOLTURA E MIGLIORAMENTO GENETICO) <i>semestrale</i>	AGR/03	<b>Docente di riferimento</b> Giovanni NIEDDU <i>Professore Ordinario</i>	AGR/03	<a href="#">56</a>
27	2021	292102099	<b>LEGISLAZIONE ALIMENTARE</b> <i>semestrale</i>	IUS/03	Luigi CUCCA <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	IUS/03	<a href="#">40</a>
28	2021	292102118	<b>LEGISLAZIONE VITIVINICOLA</b> <i>semestrale</i>	IUS/03	Andrea SABA <i>Attivita' di insegnamento (art. 23 L. 240/10)</i>	IUS/03	<a href="#">32</a>
29	2019	292100720	<b>MACCHINE E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE</b> <i>semestrale</i>	AGR/09	Filippo GAMBELLA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/09	<a href="#">48</a>
30	2021	292102115	<b>MALATTIE SISTEMICHE</b> (modulo di MONITORAGGIO DELLE AVVERSITÀ BIOTICHE DELLA VITE) <i>semestrale</i>	AGR/12	Vanda Assunta PROTÀ <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/12	<a href="#">24</a>
31	2020	292101055	<b>MECCANIZZAZIONE VITICOLA</b> (modulo di MECCANIZZAZIONE VITICOLA E IMPIANTISTICA)	AGR/09	Filippo GAMBELLA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/09	<a href="#">48</a>

			<b>ENOLOGICA)</b> <i>semestrale</i>				
32	2020	292101041	<b>MICOTOSSINE</b> (modulo di ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA E MICOTOSSINE) <i>semestrale</i>	AGR/12	Virgilio BALMAS Professore Associato (L. 240/10)	AGR/12	<a href="#">32</a>
33	2019	292100721	<b>MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	Marco Ambrogio MURGIA Attività di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	AGR/16	<a href="#">48</a>
34	2020	292101042	<b>MICROBIOLOGIA E GENETICA DEI MICRORGANISMI</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	Severino ZARA Professore Associato (L. 240/10)	AGR/16	<a href="#">56</a>
35	2019	292100729	<b>MICROBIOLOGIA ENOLOGICA</b> <i>annuale</i>	AGR/16	Giacomo ZARA Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	AGR/16	<a href="#">64</a>
36	2020	292101056	<b>MICROBIOLOGIA GENERALE</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	<b>Docente di riferimento</b> Ilaria Maria MANNAZZU Professore Associato confermato	AGR/16	<a href="#">56</a>
37	2020	292101057	<b>MIGLIORAMENTO GENETICO</b> (modulo di ISTITUZIONI DI VITICOLTURA E MIGLIORAMENTO GENETICO) <i>semestrale</i>	AGR/07	Andrea PORCEDDU Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/07	<a href="#">24</a>
38	2021	292102116	<b>MODELLI MATEMATICI PER LE TECNOLOGIE ALIMENTARI</b> <i>annuale</i>	MAT/05	Corrado DIMAURO Professore Associato (L. 240/10)	AGR/17	<a href="#">64</a>
39	2021	292102117	<b>OLIVICOLTURA</b> (modulo di OLIVICOLTURA ED ELAIOTECNICA) <i>semestrale</i>	AGR/03	Mario SANTONA Attività di insegnamento (art. 23 L. 240/10)	AGR/03	<a href="#">40</a>
40	2020	292101043	<b>OPERAZIONI UNITARIE</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	Antonio PIGA Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/15	<a href="#">64</a>
41	2019	292100730	<b>PATOLOGIA VITICOLA</b> <i>semestrale</i>	AGR/12	<b>Docente di riferimento</b> Salvatorica SERRA Professore Associato confermato	AGR/12	<a href="#">64</a>
42	2019	292100722	<b>PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Luigi	AGR/15	<a href="#">64</a>

MONTANARI  
Professore  
Associato (L.  
240/10)

<b>43</b>	<b>2019</b>	<b>292100723</b>	<b>PRODUZIONI ANIMALI</b> <i>semestrale</i>	<b>AGR/19</b>	<b>Docente di riferimento</b> Alberto Stanislao ATZORI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	<b>AGR/18</b>	<b><u>48</u></b>
<b>44</b>	<b>2020</b>	<b>292101045</b>	<b>PRODUZIONI VEGETALI I</b> (modulo di PRODUZIONI VEGETALI) <i>semestrale</i>	<b>AGR/02</b>	<b>Grazia Maria SCARPA</b> <i>Ricercatore confermato</i>	<b>AGR/04</b>	<b><u>40</u></b>
<b>45</b>	<b>2020</b>	<b>292101046</b>	<b>PRODUZIONI VEGETALI II</b> (modulo di PRODUZIONI VEGETALI) <i>semestrale</i>	<b>AGR/03</b>	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Serena MARRAS <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	<b>AGR/03</b>	<b><u>40</u></b>
<b>46</b>	<b>2020</b>	<b>292101058</b>	<b>TECNICHE VITICOLE</b> <i>semestrale</i>	<b>AGR/03</b>	<b>Docente non specificato</b>		<b>64</b>
					<b>ore totali</b>		<b>2236</b>



## 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
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 30)</b>				
<b>Totale attività di Base</b>		30	30 - 37	

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della tecnologia alimentare	<p>AGR/09 Meccanica agraria</p> <p>↳ <i>MACCHINE E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE (3 anno) - 6 CFU - obbl</i></p>	53	53	38 - 59

	<p>AGR/13 Chimica agraria</p> <p>↳ CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA AGRARIA (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</p>			
	<p>AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari</p> <p>↳ OPERAZIONI UNITARIE (2 anno) - 8 CFU - obbl</p> <p>↳ ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 6 CFU - obbl</p> <p>↳ PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (3 anno) - 8 CFU - obbl</p>			
	<p>AGR/16 Microbiologia agraria</p> <p>↳ MICROBIOLOGIA E GENETICA DEI MICRORGANISMI (2 anno) - 7 CFU - obbl</p> <p>↳ IGIENE DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 6 CFU - obbl</p> <p>↳ MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 6 CFU - obbl</p>			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	<p>AGR/11 Entomologia generale e applicata</p> <p>↳ ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA (2 anno) - 8 CFU - obbl</p> <p>CHIM/01 Chimica analitica</p> <p>↳ CHIMICA ANALITICA (2 anno) - 6 CFU - obbl</p> <p>ING-IND/10 Fisica tecnica industriale</p> <p>↳ FISICA TECNICA INDUSTRIALE (2 anno) - 6 CFU - obbl</p>	20	20	20 - 24
Discipline economiche e giuridiche	<p>AGR/01 Economia ed estimo rurale</p> <p>↳ ECONOMIA E MARKETING AGRO-ALIMENTARE (3 anno) - 8 CFU - obbl</p>	8	8	8 - 8
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)</b>				
<b>Totale attività caratterizzanti</b>		81	66 - 91	

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee ↳ <i>PRODUZIONI VEGETALI I (2 anno) - 5 CFU - obbl</i>			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree ↳ <i>PRODUZIONI VEGETALI II (2 anno) - 5 CFU - obbl</i>			
	AGR/12 Patologia vegetale ↳ <i>MICOTOSSINE (2 anno) - 4 CFU - obbl</i>	28	28	18 - 33 min 18
	AGR/13 Chimica agraria ↳ <i>CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA AGRARIA (1 anno) - 3 CFU - annuale - obbl</i>			
	AGR/19 Zootecnia speciale ↳ <i>PRODUZIONI ANIMALI (3 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
	IUS/03 Diritto agrario ↳ <i>LEGISLAZIONE ALIMENTARE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
	<b>Totale attività Affini</b>	28	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)	Per la prova finale	5	5 - 10
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	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		-	-
<b>Totale Altre Attività</b>		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	<p>MAT/05 Analisi matematica</p> <p>↳ <i>MODELLI MATEMATICI PER LE TECNOLOGIE ALIMENTARI (1 anno) - 8 CFU - annuale - obbl</i></p> <p>FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)</p> <p>↳ <i>FISICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - 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
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 30)</b>				
<b>Totale attività di Base</b>		30	30 - 37	

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/09 Meccanica agraria AGR/13 Chimica agraria  <b>CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA AGRARIA (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</b> AGR/16 Microbiologia agraria	6	58	38 - 59
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale CHIM/01 Chimica analitica  <b>CHIMICA ANALITICA (2 anno) - 6 CFU - obbl</b>	6	21	20 - 24
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale  <b>ECONOMIA E MARKETING AGRO-ALIMENTARE (3 anno) - 8 CFU - obbl</b>	8	8	8 - 8
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)</b>				
<b>Totale attività caratterizzanti</b>		87	66 - 91	

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative	AGR/07 Genetica agraria	3	22	18 - 33

affini o integrative	<p>AGR/13 Chimica agraria</p> <p>↳ CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA AGRARIA (1 anno) - 3 CFU - annuale - obbl</p> <p>IUS/03 Diritto agrario</p> <p>AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree</p>	min 18
<b>Totale attività Affini</b>	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	5
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	10
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
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	14 - 19
	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	-	-
<b>Totale Altre Attività</b>	<b>41</b>	<b>41 - 58</b>

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



## Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori

## Attività di base

R&D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
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**  
R&D

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	38	59	30
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/16 Microbiologia agraria			
	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
	AGR/12 Patologia vegetale			
	CHIM/01 Chimica analitica			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti	20	24	20
Discipline economiche e giuridiche	ING-IND/10 Fisica tecnica industriale			
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
	AGR/01 Economia ed estimo rurale			
Discipline economiche e giuridiche	IUS/03 Diritto agrario			
	SECS-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  
RD

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 AGR/19 - Zootecnia speciale BIO/09 - Fisiologia IUS/03 - Diritto agrario MED/42 - Igiene generale e applicata MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate	18	33	18
<b>Totale Attività Affini</b>		<b>18 - 33</b>		

▶ Altre attività  
RD

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)	Tirocini formativi e di orientamento	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	-	-	
<b>Totale Altre Attività</b>		<b>41 - 58</b>	



### Riepilogo CFU

R&D

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>180</b>
Range CFU totali del corso	155 - 219



### Comunicazioni dell'ateneo al CUN

R&D

<b>Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe</b>
R&D



### Note relative alle attività di base

R&D

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  
R&D

▶ Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe o Note attività affini  
R&D

(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 contempla 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, dell'igiene 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