



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di SASSARI
Nome del corso in italiano	Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari (<i>IdSua:1589806</i>)
Nome del corso in inglese	Viticultural, Oenological and Food Technologies
Classe	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://agrariaweb.uniss.it/it/didattica
Tasse	https://www.uniss.it/documentazione/regolamento-carriere-studenti
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del Cds	MONTANARI Luigi
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio del Corso di Studi
Struttura didattica di riferimento	Agraria (Dipartimento Legge 240)
Docenti di Riferimento	

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	CABIZZA	Roberto		RD	1	
2.	CONTE	Paola		RD	1	
3.	FADDA	Costantino		PA	1	
4.	LOZANO MASELLIS	Vanessa Lucia		RD	1	

5.	MANNAZZU	Ilaria Maria	PA	1
6.	MANNU	Roberto	RD	1
7.	MARRAS	Serena	RD	1
8.	MERCENARO	Luca	RD	1
9.	NIEDDU	Giovanni	PO	1
10.	SERRA	Salvatorica	PA	1
11.	URGEGHE	Pietro Paolo	PA	1

Rappresentanti Studenti Lai Nicola n.lai5@studenti.uniss.it
Secci Alessandro a.secci21@studenti.uniss.it

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
Alessandra DEL CARO
Alberto Stanislao ATZORI
Virgilio BALMAS
Costantino FADDA
Vanda Assunta PROTA
Severino ZARA



Il Corso di Studio in breve

06/06/2023

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 delle filiere agroalimentari, dalla materia prima al prodotto finale; dalla produzione al consumo dell'uva, del vino, dei prodotti lattiero-caseari, carnei e ittici, ortofrutticoli freschi e 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 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 gestione tecnico economica della produzione.

La laurea in Tecnologie viticole, enologiche, alimentari curriculum Tecnologie alimentari consente l'accesso diretto alla laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari (LM70).

Il curriculum Viticoltura ed enologia consente l'accesso diretto alla laurea magistrale interateneo in Scienze viticole ed enologiche.

Pagine web del CdS:

<https://www.uniss.it/ugov/degree/9603>

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

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

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)

06/06/2023

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 OTASS
- il Presidente di Assoenologi (Regione Sardegna)
- un incaricato da Confindustria Sardegna Meridionale
- un incaricato da N.O.Ra.T. (Nucleo Operativo Rapporti con il Territorio)
- 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).

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.

Il Comitato di Indirizzo del Dipartimento di Agraria si è riunito in data 2/12/2016 . Erano presenti i Presidenti dei corsi di studio del Dipartimento, i rappresentanti degli studenti, delle Agenzie regionali, AGRIS, LAORE e FORESTAS operanti nei settori agricoli e forestale. Sono intervenuti anche i 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

06/06/2023

Per l'anno accademico 2023/2024, la verifica delle conoscenze in ingresso avverrà in presenza mediante la somministrazione del test TOLC-Agraria.

Agli studenti che nella suddetta prova raggiungeranno un punteggio inferiore al 50% negli specifici test di Matematica saranno attribuiti degli OFA. Tali OFA potranno essere recuperati con il raggiungimento della sufficienza nella prima prova in itinere dell'esame di "Modelli matematici per le tecnologie alimentari" ed in ogni caso risulteranno recuperati con il superamento dell'esame.

Agli studenti che nel TOLC-Agraria raggiungeranno un punteggio inferiore al 50% negli specifici test di Chimica saranno attribuiti degli OFA. Tali OFA potranno essere recuperati tramite il raggiungimento della sufficienza nella prima prova in itinere dell'esame di "Chimica generale e inorganica" ed in ogni caso risulteranno recuperati con il superamento dell'esame.

Gli studenti che nel corso dell'AA 2023/2024 non supereranno gli OFA di Matematica o di Chimica non potranno iscriversi al secondo anno del CdS nell'AA 2024/2025, ma verranno iscritti come studenti ripetenti al I anno.

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 agevoleranno

quindi il recupero.

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

 QUADRO A4.a	Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo
---	--

19/12/2017

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

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

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

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

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

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

La frequenza è fortemente raccomandata per tutte le attività didattiche; il manifesto degli studi stabilisce annualmente la

percentuale di frequenza obbligatoria, con distinzione tra gli studenti a tempo pieno e lavoratori, e la propedeuticità tra discipline.

► QUADRO
A4.b.1
RD

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 che, alla luce dei descrittori di Dublino, possono ritenersi adeguate nei diversi ambiti disciplinari. I risultati di apprendimento attesi possono essere così sintetizzati:

- 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; gestione dei microrganismi tecnologici, alteranti e/o patogeni per il miglioramento nutrizionale e per la garanzia della sicurezza degli alimenti,
- 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 delle tecniche di analisi degli alimenti: conoscenza di tecniche di lotta per la prevenzione e cura di diverse specie vegetali da fitofagi o crittogramme; conoscenza di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti di origine viti-vinicola; conoscenze della termodinamica applicata, della termofluidodinamica applicata e della trasmissione del calore; conoscenze sul ruolo funzionale dei nutrienti, sulle caratteristiche nutrizionali dei prodotti alimentari di origine animale e vegetale;
- 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 e 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 le discipline matematiche, fisiche, informatiche e per quelle chimiche. La preparazione di base necessaria per svolgere le funzioni in un contesto di lavoro viene verificata, 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 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, dalla data di avvio del corso a tutt'oggi, è stato scelto di potenziare le discipline della tecnologia alimentare e quelle della sicurezza 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 prevalgono le aree disciplinari relative alla conoscenza e gestione dei processi degli alimenti; all'ottimizzazione della qualità dei prodotti finiti; all'innovazione di prodotto. 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 lo sforzo di 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 optionali scelti dagli studenti, sia con riscontri di attività parallele ai corsi (quali tirocini, stage, concorsi di vinificazione).

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il corso ha fatto propri i documenti elaborati nel periodo 2016-17 dai Coordinamenti Nazionali dei Corsi di Studio di Tecnologie Alimentari (COSTAL) e di Viticoltura ed Enologia (CUVE) dopo averli discussi in diversi Consigli di Cds. Il laureato triennale in TVEA ha abilità nell'utilizzare, lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti, gli aspetti applicativi delle nozioni 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 valutazione qualitativa della materie prime, per la produzione e la trasformazione degli alimenti; individua i pericoli dovuti ai contaminanti chimici e biologici; e applica le procedure appropriate 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 di origine animale e vegetale;
- 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 d'uso;
- ha specifiche competenze per comprendere e risolvere diverse problematiche connesse 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 comprendere 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;
- è in grado di mettere a punto piani di monitoraggio e di lotta contro insetti e patogeni dannosi secondo i principi della lotta integrata;
- 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](#)

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

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

ENOLOGIA I [url](#)

ENOLOGIA II [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](#)

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](#)

MATEMATICA [url](#)

MECCANIZZAZIONE VITICOLA E IMPIANTISTICA ENOLOGICA [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](#)

MONITORAGGIO DELLE AVVERSITÀ BIOTICHE DELLA VITE [url](#)

OPERAZIONI UNITARIE [url](#)

PATOLOGIA VITICOLA [url](#)

PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE [url](#)

PRODUZIONI ANIMALI [url](#)

PRODUZIONI VEGETALI [url](#)

PROVA FINALE [url](#)

SUOLI E TERROIR PER LE PRODUZIONI VITI-VINICOLE DI QUALITÀ [url](#)

TECNICHE VITICOLE [url](#)

TIROCINIO PRATICO - APPLICATIVO [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

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

07/06/2023

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, entrata in vigore a partire dalla sessione estiva dell'AA 2019/2020, consiste in un'unica sessione pubblica con esposizione orale al termine della quale la Commissione di Laurea pone degli specifici quesiti al laureando. Per la presentazione orale il candidato può avvalersi di supporti informatici.

Al termine della sessione di Laurea, ai candidati sono comunicate le valutazioni della Commissione e la votazione ottenuta. Non è effettuata alcuna proclamazione, che viene in seguito organizzata dall'Ateneo.

Si vedano i link specifici specifici del CdS:

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

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

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: 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	AVVERSITÀ ANIMALI (<i>modulo di MONITORAGGIO DELLE</i>	COCCO ARTURO	RD	3	24	

	corso 1	AVVERSITÀ BIOTICHE DELLA VITE) link					
2.	BIO/03	Anno di corso 1	BIOLOGIA VEGETALE link	ALBANI DIEGO MARIA	PA	8	32
3.	BIO/03	Anno di corso 1	BIOLOGIA VEGETALE link	LOZANO MASELLIS VANESSA LUCIA	RD	8	32
4.	AGR/16	Anno di corso 1	BIOTECNOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI link	MURGIA MARCO AMBROGIO		6	48
5.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE E INORGANICA link	MEDICI SERENELLA	PA	8	64
6.	AGR/13 AGR/13	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA AGRARIA link	PINNA MARIA VITTORIA		9	72
7.	FIS/07	Anno di corso 1	FISICA link	FRESU ROBERTO		6	48
8.	AGR/18	Anno di corso 1	FOODPRINT (STIMARE E COMUNICARE IL COSTO AMBIENTALE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI) link	ATZORI ALBERTO STANISLAO	PA	6	48
9.	L-LIN/12	Anno di corso 1	INGLESE I link	PIRAS FRANCA		5	50
10.	L-LIN/12	Anno di corso 1	INGLESE II link	PERRA MONICA		5	50
11.	IUS/03	Anno di corso 1	LEGISLAZIONE ALIMENTARE link	CUCCA LUIGI		5	40
12.	IUS/03	Anno di corso 1	LEGISLAZIONE VITIVINICOLA link	SABA ANDREA		4	32

13.	AGR/12	Anno di corso 1	MALATTIE SISTEMICHE (<i>modulo di MONITORAGGIO DELLE AVVERSITÀ BIOTICHE DELLA VITE</i>) link	PROTA VANDA ASSUNTA	RU	3	24
14.	MAT/05	Anno di corso 1	MATEMATICA link	DIMAURO CORRADO	PA	8	64
15.	AGR/11 AGR/12	Anno di corso 1	MONITORAGGIO DELLE AVVERSITÀ BIOTICHE DELLA VITE link			6	
16.	AGR/14	Anno di corso 1	SUOLI E TERROIR PER LE PRODUZIONI VITI-VINICOLE DI QUALITÀ link	ZUCCA CLAUDIO	PA	6	48
17.	NN	Anno di corso 2	ATTIVITA' A SCELTA DELLO STUDENTE link			12	
18.	CHIM/01	Anno di corso 2	CHIMICA ANALITICA link			6	
19.	AGR/13	Anno di corso 2	CHIMICA DEL SUOLO link			5	
20.	AGR/15	Anno di corso 2	CHIMICA ENOLOGICA E ANALISI DI LABORATORIO link			6	
21.	AGR/15	Anno di corso 2	ENOLOGIA I link			6	
22.	AGR/11	Anno di corso 2	ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA (<i>modulo di ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA E MICOTOSSINE</i>) link			8	
23.	AGR/11 AGR/12	Anno di corso 2	ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA E MICOTOSSINE link			12	
24.	ING- IND/10	Anno di	FISICA TECNICA INDUSTRIALE link			6	

	corso 2		
25. AGR/09	Anno di corso 2	IMPIANTISTICA ENOLOGICA (modulo di MECCANIZZAZIONE VITICOLA E IMPIANTISTICA ENOLOGICA) link	4
26. AGR/03	Anno di corso 2	ISTITUZIONI DI VITICOLTURA (modulo di ISTITUZIONI DI VITICOLTURA E MIGLIORAMENTO GENETICO) link	7
27. AGR/07 AGR/03	Anno di corso 2	ISTITUZIONI DI VITICOLTURA E MIGLIORAMENTO GENETICO link	10
28. AGR/09	Anno di corso 2	MECCANIZZAZIONE VITICOLA (modulo di MECCANIZZAZIONE VITICOLA E IMPIANTISTICA ENOLOGICA) link	6
29. AGR/09	Anno di corso 2	MECCANIZZAZIONE VITICOLA E IMPIANTISTICA ENOLOGICA link	10
30. AGR/12	Anno di corso 2	MICOTOSSINE (modulo di ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA E MICOTOSSINE) link	4
31. AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA E GENETICA DEI MICRORGANISMI link	7
32. AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA GENERALE link	7
33. AGR/07	Anno di corso 2	MIGLIORAMENTO GENETICO (modulo di ISTITUZIONI DI VITICOLTURA E MIGLIORAMENTO GENETICO) link	3
34. AGR/15	Anno di corso 2	OPERAZIONI UNITARIE link	8
35. AGR/02 AGR/03	Anno di	PRODUZIONI VEGETALI link	10

	corso		
	2		
	Anno		
36. AGR/02	di	PRODUZIONI VEGETALI I (<i>modulo</i>	
	corso	<i>di PRODUZIONI VEGETALI</i>) link	5
	2		
	Anno		
37. AGR/03	di	PRODUZIONI VEGETALI II	
	corso	<i>(modulo di PRODUZIONI</i>	5
	2	<i>VEGETALI)</i> link	
	Anno		
38. AGR/03	di	TECNICHE VITICOLE link	8
	corso		
	2		
	Anno		
39. AGR/15	di	ANALISI CHIMICHE DEGLI	
	corso	ALIMENTI link	6
	3		
	Anno		
40. AGR/01	di	ECONOMIA E POLITICA AGRO-	
	corso	ALIMENTARE link	8
	3		
	Anno		
41. AGR/15	di	ENOLOGIA II link	7
	corso		
	3		
	Anno		
42. AGR/11	di	ENTOMOLOGIA VITICOLA link	7
	corso		
	3		
	Anno		
43. AGR/16	di	IGIENE DEGLI ALIMENTI link	6
	corso		
	3		
	Anno		
44. AGR/09	di	MACCHINE E IMPIANTI PER	
	corso	L'INDUSTRIA ALIMENTARE link	6
	3		
	Anno		
45. AGR/16	di	MICROBIOLOGIA DEGLI	
	corso	ALIMENTI link	6
	3		
	Anno		
46. AGR/16	di	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA	
	corso	link	8
	3		

47. AGR/12	Anno di corso 3	PATOLOGIA VITICOLA link	8
48. AGR/15	Anno di corso 3	PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE link	8
49. AGR/19	Anno di corso 3	PRODUZIONI ANIMALI link	6
50. PROFIN_S	Anno di corso 3	PROVA FINALE link	5
51. NN	Anno di corso 3	TIROCINIO PRATICO - APPLICATIVO link	14

► 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

15/06/2022

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 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 d'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://>

► QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

15/06/2022

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 assisterli 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-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 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).

Link inserito: <http://>

► QUADRO B5

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

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.

Pdf inserito: [visualizza](#)

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

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

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

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

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
----	---------	-----------------------	--------------	------------------	--------

1	Brasile	Universidade Estadual Paulista		02/02/2014	solo
---	---------	--------------------------------	--	------------	------

				italiano	
2	Brasile	Universidade Federal de Ouro Preto	02/02/2014	solo italiano	
3	Bulgaria	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 Mikolaja Kopernika W Toruniu	30/11/2018	solo italiano	
8	Portogallo	Instituto PolitÃ©cnico de SantarÃ©m	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	CESKÃ VYSOKÃ UCENÃ TECHNICKÃ 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¢ntico Parque	30/11/2018	solo	

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

► QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

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

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

► QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

- Alcuni insegnamenti del Corso di Laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari prevedono visite didattiche e viaggi d'istruzione in strutture ed aziende operanti nel settore d'interesse, dislocate nel territorio locale, nazionale ed internazionale.
- Durante l'anno accademico il corso di Laurea in collaborazione con il Corso di Laurea, AssoEnologi e altre associazione 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

19/07/2023

L'analisi dei questionari inerenti il CdS per l'a.a. 2022-2023 evidenzia un apprezzamento più che soddisfacente da parte degli studenti. Dalle risposte ottenute emerge un grado di soddisfazione in linea con le valutazioni dell'anno precedente e superiore ai valori medi dei corsi triennali del Dipartimento di Agraria.

Seppur con valutazione nettamente superiore alla sufficienza, la voce con il punteggio medio più basso (7,85) ha riguardato il quesito relativo alle conoscenze preliminari degli studenti mentre, con il punteggio più alto (8,92), sono state valutate le attività didattiche integrative sottolineando in questo modo l'importanza di queste ultime ai fini dell'apprendimento.

Nell'a.a. 2022-2023 sono stati erogati 344 questionari; non tutti gli studenti (poco meno del 20%) hanno risposto a tutte le 13 domande costituenti il questionario.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinione studenti a.a 2022/23

► QUADRO B7

Opinioni dei laureati

19/07/2023

Il livello di soddisfazione dei laureandi viene analizzato a partire dall'indagine del Consorzio Interuniversitario ALMALAUREA. Sono stati intervistati i 22 laureati dell'anno solare 2023. Il 76,9% degli intervistati ha frequentato più del 75% degli insegnamenti previsti (media di Ateneo pari al 77,1 %).

In dettaglio, le valutazioni espresse dagli intervistati:

-Il carico di studi è stato decisamente o abbastanza adeguato alla durata del corso di studio per il 77% degli studenti del CdS (dato medio di Ateneo 87,3%). In particolare, il 38,5% degli intervistati ha dichiarato che il carico di studio è decisamente adeguato (dato medio di Ateneo 45,2%).

-L'organizzazione degli esami è stata sempre soddisfacente per il 23,1% degli studenti (dato medio di Ateneo 32,8%), soddisfacente per più della metà degli esami per il 61,5% degli studenti (dato medio di Ateneo 51,9%) mentre il 7,7% degli intervistati ha espresso soddisfazione per meno della metà degli esami e nessuno (zero %) ha indicato la completa insoddisfazione (mai, quasi mai).

-Il grado di soddisfazione del rapporto con i docenti in generale è stato positivo per il 100% degli studenti. In particolare, decisamente sì per il 38,5% e più si che no per il 61,5%.

-Si ritengono complessivamente soddisfatti del corso di laurea il 100% dei laureati (dato medio di Ateneo 93,3%).

-Le aule sono state giudicate sempre o spesso adeguate dal 92,3% degli intervistati (dato medio di Ateneo 80%). Il 7,7% degli intervistati le ha ritenute raramente adeguate, dato decisamente inferiore al dato medio di Ateneo secondo cui il 20 % degli intervistati ritiene che le aule siano raramente o mai adeguate.

-Le postazioni informatiche sono state frequentate dal 69,2% degli intervistati e sono state giudicate in numero adeguato dal 100% degli intervistati, dato superiore a quanto rilevato per la media di Ateneo.

-Le attrezzature per le altre attività didattiche sono risultate sempre o spesso adeguate nel 100% delle valutazioni contro una media di Ateneo del 75,6%.

-La valutazione delle biblioteche è stata decisamente o abbastanza positiva per il 100% degli intervistati (decisamente positiva 55,6%, abbastanza positiva 44,4%).

-Il 76,9% degli intervistati si iscriverebbe di nuovo allo stesso corso e nello stesso Ateneo, contro il dato medio di Ateneo pari a 71%; mentre il 15,4 %, dato superiore alla media di Ateneo pari al 12,7%, seguirebbe lo stesso corso in un altro Ateneo.

L'analisi complessiva delle risposte degli intervistati esprime un grado di soddisfazione dei laureati del corso di TVEA soddisfacente ed in linea con quello registrato nei precedenti anni accademici. Richiede certamente un approfondimento il dato relativo alla percentuale dei laureati che seguirebbe lo stesso corso ma in un altro Ateneo.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Condizioni occupazionali



► QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

13/09/2023

Il numero di immatricolati dell'a.a. 2022/2023 è stato di 35 studenti e conferma il dato del 2021/2022 (34), risultando sensibilmente inferiore rispetto ai valori del biennio precedente (2019/2020: 66; 2020/2021: 68). Questo andamento evidenzia un calo dell'attrattività dell'offerta formativa, rilevato in generale nei CdS erogati dalle Facoltà e dai Dipartimenti di Agraria a livello regionale e nazionale.

Gli immatricolati provengono in larga parte dai licei, confermando il dato dell'anno precedente (50%), mentre provengono dagli istituti tecnici il 26% e dagli istituti professionali il 15% degli immatricolati. La provenienza scolastica degli iscritti al corso si caratterizza per una significativa superiorità degli studenti provenienti dai licei rispetto agli altri corsi erogati dal Dipartimento di Agraria. Il tasso di abbandono è stato pari a 4,3%, in aumento rispetto all'anno precedente (2021/2022: 2,3%) e superiore al dato medio degli altri corsi di laurea triennali erogati del Dipartimento di Agraria (3,7%).

Il numero di iscritti fuoricorso conferma il trend di costante crescita a partire dal 2016/2017 (15,1%) fino a valori del 42,9% nel a.a. 2022/2023. L'incremento negli ultimi due a.a. è stato probabilmente influenzato dall'emergenza COVID-19; ciò nondimeno, il dato è maggiore degli altri corsi triennali (range: 30,1-36,0%), che non hanno mostrato un trend così netto. L'incremento costante del numero di iscritti fuori corso richiede comunque ulteriori approfondimenti per rilevarne le cause e individuare i relativi interventi da mettere in atto.

Il numero di crediti conseguiti mediamente da ciascuno studente fino a luglio 2022/2023 è stato di 26,2 CFU. Si tratta di un dato parziale in quanto gli ultimi appelli dell'anno accademico 2022/2023 si svolgeranno a febbraio 2024. Il confronto con l'anno precedente, in cui i crediti conseguiti a luglio 2022 erano 20,17 e quelli alla fine dell'a.a. 2021/2022 pari a 32,32, lascia prevedere una inversione di tendenza rispetto al trend di decrescita costante rilevato nel quadriennio 2018/2019-2021/2022 (rispettivamente 35,6, 35,2, 33,2, e 32,3).

Il voto medio degli esami sostenuti fino a luglio 2023 è stato 24,1 e, per quanto non definitivo, è stato superiore sia al dato dei cinque a.a. precedenti che rispetto ai voti medi registrati negli altri corsi triennali nel 2022/2023.

I laureati nell'a.a. 2022/2023, sebbene relativi a una sola sessione di laurea, sono stati finora 24eguagliando il dato finale rilevato nell'a.a. precedente. Si attendono comunque i dati finali per confermare il trend di crescita osservato negli ultimi 4 anni (a.a. 2018/2019: 19; a.a. 2021/2022: 24). Fra i laureati, la percentuale di quelli in corso (46%) è inferiore a quanto registrato nell'a.a. 2021/2022 (54%), ma simile alla media del periodo 2018/2019-2021/2022. Il voto medio di laurea (ca. 102) è stato inferiore rispetto all'a.a. precedente e ai voti di laurea degli altri corsi triennali impartiti dal Dipartimento di Agraria.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati ingresso, percorso, uscita

► QUADRO C2

Efficacia Esterna

19/07/2023

La valutazione fa riferimento alla condizione occupazionale dei laureati aggiornata ad aprile 2023 (dati AlmaLaurea). Il tasso di occupazione a un anno dal conseguimento della laurea è pari al 23% (media Ateneo 33%). A un anno dal conseguimento della laurea, i laureati attualmente iscritti ad un corso di laurea magistrale sono pari al 61% (media Ateneo 59%). Gli occupati che, nel lavoro, utilizzano in misura elevata le competenze acquisite con la laurea sono pari al 33% (media Ateneo 66%).

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Condizioni occupazionali

► QUADRO C3

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

13/09/2023

In generale, le risposte degli studenti riguardo il tirocinio esprimono un giudizio più che positivo sia sull'esperienza svolta che sulle conoscenze necessarie per affrontarla fornite loro dal corso di studio. I giudizi sono in linea con la media di Dipartimento eccetto che per i quesiti relativi all'assistenza ricevuta dai tutor sia aziendale che universitario che risultano leggermente inferiori rispetto ai corrispondenti valori delle medie di Dipartimento. Positivo risulta anche il giudizio che l'azienda esprime sia sulle conoscenze che sull'impegno degli studenti ed in generale sul tirocinio. Tuttavia, eccetto che per la valutazione del tirocinio nel suo complesso che è in linea con la media di Dipartimento, gli altri dati sono inferiori rispetto a tale media suggerendo gli aspetti da migliorare per l'ottenimento di un risultato pienamente positivo.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinioni 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
--------------------	--

► QUADRO D7	Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria
--------------------	---



► Informazioni generali sul Corso di Studi

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

► Corsi interateneo R&D



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

	Docenti di altre Università	
---	------------------------------------	---

	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 (Dipartimento Legge 240)

	Docenti di Riferimento	
---	-------------------------------	---

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	CBZRRRT86P21I452A	CABIZZA	Roberto	AGR/15	07/F	RD	1	
2.	CNTPLA79S48G203A	CONTE	Paola	AGR/15	07/F	RD	1	
3.	FDDCTN76P04A944R	FADDA	Costantino	AGR/15	07/F	PA	1	
4.	LZNVSS84T53Z614R	LOZANO MASELLIS	Vanessa Lucia	BIO/03	05/A	RD	1	
5.	MNNLMR65D57I452R	MANNAZZU	Ilaria Maria	AGR/16	07/I	PA	1	
6.	MNNRRT86T01I452F	MANNU	Roberto	AGR/11	07/D	RD	1	
7.	MRRSRN76P62I452Q	MARRAS	Serena	AGR/03	07/B	RD	1	
8.	MRCLCU77E19B745K	MERCENARO	Luca	AGR/03	07/B	RD	1	
9.	NDDGNN57R14F979F	NIEDDU	Giovanni	AGR/03	07/B	PO	1	
10.	SRRSVT58C68I452G	SERRA	Salvatorica	AGR/12	07/D	PA	1	
11.	RGGPRP77C30I452X	URGEGHE	Pietro Paolo	AGR/15	07/F	PA	1	

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Lai	Nicola	n.lai5@studenti.uniss.it	
Secci	Alessandro	a.secci21@studenti.uniss.it	

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
LENTINI	ANDREA
MANNAZZU	ILARIA
MELONI	DOMENICO
PINNA	MARIA VITTORIA
TRONCI	STEFANIA

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
GAMBELLA	Filippo		Docente di ruolo
ZARA	Severino		Docente di ruolo
MERCENARO	Luca		Docente di ruolo
URGEGHE	Pietro Paolo		Docente di ruolo
PROTA	Vanda Assunta		Docente di ruolo
SERRA	Salvatorica		Docente di ruolo

ATZORI	Alberto Stanislao	Docente di ruolo
SUSSARELLU	Laura	Tutor previsti dal regolamento ateneo
BALMAS	Virgilio	Docente di ruolo
FADDA	Costantino	Docente di ruolo
DEL CARO	Alessandra	Docente di ruolo

▶ | Programmazione degli accessi



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

Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999) No

▶ | Sedi del Corso



Sede del corso:Via del Carmine snc 09170 - ORISTANO

Data di inizio dell'attività didattica 03/10/2023

Studenti previsti 80

▶ | Eventuali Curriculum



Tecnologie alimentari 1176^284^9999

Viticoltura ed enologia 1176^285^9999

▶ | Sede di riferimento Docenti,Figure Specialistiche e Tutor



Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
MERCENARO	Luca	MRCLCU77E19B745K	
LOZANO MASELLIS	Vanessa Lucia	LZNVSS84T53Z614R	
CABIZZA	Roberto	CBZRRRT86P21I452A	
MANNAZZU	Ilaria Maria	MNNLMR65D57I452R	
FADDA	Costantino	FDDCTN76P04A944R	
MANNU	Roberto	MNNRRT86T01I452F	
SERRA	Salvatorica	SRRSVT58C68I452G	
URGEGHE	Pietro Paolo	RGGPRP77C30I452X	
MARRAS	Serena	MRRSRN76P62I452Q	
NIEDDU	Giovanni	NDDGNN57R14F979F	
CONTE	Paola	CNTPLA79S48G203A	

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
Figure specialistiche del settore non indicate		

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
GAMBELLA	Filippo	
ZARA	Severino	
MERCENARO	Luca	
URGEGHE	Pietro Paolo	
PROTA	Vanda Assunta	
SERRA	Salvatorica	
ATZORI	Alberto Stanislao	
SUSSARELLU	Laura	
BALMAS	Virgilio	
FADDA	Costantino	
DEL CARO	Alessandra	



▶ Altre Informazioni R&D



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

▶ Date delibere di riferimento 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 e non oltre il 28 febbraio di ogni anno **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	2021	292300335	ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI	AGR/15	Docente di riferimento Pietro Paolo URGEGHE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	48
2	2023	292302128	AVVERSITÀ ANIMALI (modulo di MONITORAGGIO DELLE AVVERSITÀ BIOTICHE DELLA VITE) <i>semestrale</i>	AGR/11	Arturo COCCO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/11	24
3	2023	292302130	BIOLOGIA VEGETALE <i>semestrale</i>	BIO/03	Docente di riferimento Vanessa Lucia LOZANO MASELLIS <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	BIO/03	32
4	2023	292302130	BIOLOGIA VEGETALE <i>semestrale</i>	BIO/03	Diego Maria ALBANI <i>Professore Associato confermato</i>	BIO/01	32
5	2023	292302131	BIOTECNOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/16	Marco Ambrogio MURGIA		48
6	2022	292301016	CHIMICA ANALITICA	CHIM/01	Antonio DORE		48
7	2022	292301017	CHIMICA DEL SUOLO	AGR/13	Giovanni GARAU <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/13	40
8	2022	292301018	CHIMICA ENOLOGICA E ANALISI DI LABORATORIO	AGR/15	Docente di riferimento Pietro Paolo URGEGHE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	48
9	2023	292302132	CHIMICA GENERALE E INORGANICA	CHIM/03	Serenella MEDICI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHIM/03	64
10	2023	292302133	CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA AGRARIA	AGR/13	Maria Vittoria PINNA		72
11	2021	292300342	ECONOMIA E MARKETING AGRO-ALIMENTARE	AGR/01	Luciano GUTIERREZ	AGR/01	64

					<i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>		
12	2022	292301019	ENOLOGIA I	AGR/15	Docente di riferimento Costantino FADDA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	<u>48</u>
13	2021	292300345	ENOLOGIA II	AGR/15	Alessandra DEL CARO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	<u>56</u>
14	2022	292301006	ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA (modulo di ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA E MICOTOSSINE) <i>semestrale</i>	AGR/11	Ignazio FLORIS <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/11	<u>64</u>
15	2021	292300346	ENTOMOLOGIA VITICOLA	AGR/11	Docente di riferimento Roberto MANNU <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/11	<u>16</u>
16	2021	292300346	ENTOMOLOGIA VITICOLA	AGR/11	Andrea LENTINI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/11	<u>40</u>
17	2023	292302134	FISICA	FIS/07	Roberto FRESU		<u>48</u>
18	2022	292301008	FISICA TECNICA INDUSTRIALE	ING-IND/10	Francesco DESOGUS <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i> <i>Università degli Studi di CAGLIARI</i>	ING- IND/24	<u>48</u>
19	2023	292302135	FOODPRINT (STIMARE E COMUNICARE IL COSTO AMBIENTALE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI) <i>semestrale</i>	AGR/18	Alberto Stanislao ATZORI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/18	<u>48</u>
20	2021	292300336	IGIENE DEGLI ALIMENTI	AGR/16	Nicoletta Pasqualina MANGIA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/16	<u>48</u>
21	2022	292301020	IMPIANTISTICA ENOLOGICA (modulo di MECCANIZZAZIONE VITICOLA E IMPIANTISTICA)	AGR/09	Daniele MANCA		<u>32</u>

			ENOLOGICA) semestrale			
22	2023	292302136	INGLESE I	L-LIN/12	Franca PIRAS	<u>50</u>
23	2023	292302137	INGLESE II	L-LIN/12	Monica PERRA	<u>50</u>
24	2022	292301022	ISTITUZIONI DI VITICOLTURA (modulo di ISTITUZIONI DI VITICOLTURA E MIGLIORAMENTO GENETICO) semestrale	AGR/03	Docente di riferimento Giovanni NIEDDU <i>Professore Ordinario</i>	AGR/03 <u>56</u>
25	2023	292302127	LEGISLAZIONE ALIMENTARE	IUS/03	Luigi CUCCA	<u>40</u>
26	2023	292302141	LEGISLAZIONE VITIVINICOLA	IUS/03	Andrea SABA	<u>32</u>
27	2021	292300337	MACCHINE E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE semestrale	AGR/09	Maria CARIA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/09 <u>24</u>
28	2021	292300337	MACCHINE E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE semestrale	AGR/09	Filippo GAMBELLA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/09 <u>24</u>
29	2023	292302138	MALATTIE SISTEMICHE (modulo di MONITORAGGIO DELLE AVVERSITÀ BIOTICHE DELLA VITE) semestrale	AGR/12	Vanda Assunta PROTA <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/12 <u>24</u>
30	2023	292302139	MATEMATICA	MAT/05	Corrado DIMAURO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/17 <u>64</u>
31	2022	292301024	MECCANIZZAZIONE VITICOLA (modulo di MECCANIZZAZIONE VITICOLA E IMPIANTISTICA ENOLOGICA) semestrale	AGR/09	Filippo GAMBELLA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/09 <u>48</u>
32	2022	292301009	MICOTOSSINE (modulo di ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA E MICOTOSSINE) semestrale	AGR/12	Virgilio BALMAS <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/12 <u>32</u>
33	2021	292300338	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	AGR/16	Giacomo ZARA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/16 <u>16</u>
34	2021	292300338	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI	AGR/16	Severino ZARA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/16 <u>32</u>
35	2022	292301010	MICROBIOLOGIA E GENETICA DEI MICRORGANISMI	AGR/16	Severino ZARA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/16 <u>56</u>

36	2021	292300347	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA	AGR/16	Giacomo ZARA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/16	64
37	2022	292301025	MICROBIOLOGIA GENERALE	AGR/16	Docente di riferimento Ilaria Maria MANNAZZU <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/16	56
38	2022	292301026	MIGLIORAMENTO GENETICO (modulo di ISTITUZIONI DI VITICOLTURA E MIGLIORAMENTO GENETICO) <i>semestrale</i>	AGR/07	Andrea PORCEDDU <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/07	24
39	2022	292301011	OPERAZIONI UNITARIE	AGR/15	Antonio PIGA <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/15	64
40	2021	292300348	PATOLOGIA VITICOLA	AGR/12	Docente di riferimento Salvatorica SERRA <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/12	64
41	2021	292300339	PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Roberto CABIZZA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/15	32
42	2021	292300339	PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Paola CONTE <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/15	32
43	2021	292300340	PRODUZIONI ANIMALI	AGR/19	Fabio CORREDDU <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/17	48
44	2022	292301013	PRODUZIONI VEGETALI I (modulo di PRODUZIONI VEGETALI) <i>semestrale</i>	AGR/02	Marco COSSU <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/04	40
45	2022	292301014	PRODUZIONI VEGETALI II (modulo di PRODUZIONI VEGETALI) <i>semestrale</i>	AGR/03	Docente di riferimento Serena MARRAS <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno</i>	AGR/03	40

(art. 24 c.3-b L.
240/10)

46	2023	292302140	SUOLI E TERROIR PER LE PRODUZIONI VITI-VINICOLE DI QUALITÀ <i>semestrale</i>	AGR/14	Claudio ZUCCA <i>Professore</i> <i>Associato (L.</i> <i>240/10)</i>	AGR/14	<u>48</u>
----	------	-----------	--	--------	---	--------	---------------------------

47	2022	292301027	TECNICHE VITICOLE	AGR/03	Docente di riferimento Luca MERCENARO <i>Ricercatore a</i> <i>t.d. - t.pieno</i> <i>(art. 24 c.3-b L.</i> <i>240/10)</i>	AGR/03	<u>64</u>
----	------	-----------	--------------------------	--------	---	--------	---------------------------

ore totali 2092



Curriculum: Tecnologie alimentari

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

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

	<p>AGR/13 Chimica agraria</p> <p>↳ <i>CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA AGRARIA (1 anno) - 6 CFU - obbl</i></p>			
	<p>AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari</p> <p>↳ <i>OPERAZIONI UNITARIE (2 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <p>↳ <i>ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <p>↳ <i>PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (3 anno) - 8 CFU - obbl</i></p>			
	<p>AGR/16 Microbiologia agraria</p> <p>↳ <i>MICROBIOLOGIA E GENETICA DEI MICRORGANISMI (2 anno) - 7 CFU - obbl</i></p> <p>↳ <i>IGIENE DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <p>↳ <i>MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 6 CFU - obbl</i></p>			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	<p>AGR/11 Entomologia generale e applicata</p> <p>↳ <i>ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA (2 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <p>CHIM/01 Chimica analitica</p> <p>↳ <i>CHIMICA ANALITICA (2 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <p>ING-IND/10 Fisica tecnica industriale</p> <p>↳ <i>FISICA TECNICA INDUSTRIALE (2 anno) - 6 CFU - obbl</i></p>	20	20	20 - 24
Discipline economiche e giuridiche	<p>AGR/01 Economia ed estimo rurale</p> <p>↳ <i>ECONOMIA E POLITICA AGRO-ALIMENTARE (3 anno) - 8 CFU - obbl</i></p>	8	8	8 - 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti		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>	28	28	18 - 33 min 18
	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>			
	AGR/13 Chimica agraria ↳ <i>CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA AGRARIA (1 anno) - 3 CFU - 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 - obbl</i>			
	Totale attività Affini			

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	-	-
Totale Altre Attività	41	41 - 58

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

CFU totali inseriti nel curriculum *Tecnologie alimentari*:

180 155 - 219

Curriculum: Viticoltura ed enologia

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

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

Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale ↳ <i>ECONOMIA E POLITICA AGRO-ALIMENTARE (3 anno) - 8 CFU - obbl</i>	8	8	8 - 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti			87	66 - 91

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

Altre attività	CFU	CFU Rad
A scelta dello studente	12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	5 10 - 10 - 12

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

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



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori

Attività di base

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**
RD

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	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	18	33	18
Totale Attività Affini			18 - 33

▶ 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	-	-

**Riepilogo CFU****R&D****CFU totali per il conseguimento del titolo****180**

Range CFU totali del corso

155 - 219

**Comunicazioni dell'ateneo al CUN****R&D****Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe****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**



Note relative alle attività caratterizzanti
R&D