Corso di laurea triennale di Tecnologie Viticole Enologiche Alimentari

Matrice Tuning

Descrittori Di Dublino Competenze Sviluppate E Verificate / Unità Didattiche	Mat05 Modelli Matematici Per Le Tecnologie Alimentari	Fis07 Fisica	Chim03 Chimica Generale E Inorganica	Bio02 Biologia Vegetale	Agr16 Microbiologia e Genetica dei Microrganismi – Microbiologia Generale -	Agr16 Igiene Degli Alimenti	Agr16 Microbiologia degli alimenti – Microbiologia Enologica	Agr15 Operazioni unitarie	Agr15 Analisi chimiche degli alimenti – Chimica enologica e analisi di laboratorio	Agr15 Processi della tecnologia alimentare	Agr15 Enologia 1 – Enologia 2	Agr13 Chimica Organica E Biochimica Agraria – Chimica del suolo	Agr9 Macchine e impianti per l'industria alimentare – Meccanizzazione viticola e impiantistica enologica	Ing-Ind10 Fisica Tecnica Industriale	Chim01 Chimica analitica	Agr11 / AGR12 Entomologia merceologia e micotossine – Entomologia e Patologia viticola	Agr001 Economia e marketing agro-alimentare	Agr03 Istituzioni di Viticoltura – Tecniche viticole	Agr02-03 Produzioni vegetali	Agr10 Edifici per l'industria agro-alimentare- Edifici per l'industria enologica	Agr19 Produzioni animali	Discipline a scelta dello studente	Inglese	Tirocinio formativo di orientamento	Prova finale
A: CONOSCENZE E CAPACITÀ DI COMPRENSIONE																									
concetto di funzione e i principi basilari che regolano il calcolo differenziale e il calcolo integrale con particolare riferimento ai concetti di limite e di continuità	x	x																							
costituzione atomico-molecolare dei corpi materiali secondo rapporti ponderali descritti dalla stechiometria; 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			x	x								x			x										

aspetti fondamentali della biologia di organismi procarioti ed eucarioti				x	x																				
delle relazioni tra problematiche biologiche, colturali e di allevamento e qualità dei prodotti trasformati; 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							x	x	x	x	x	x		x	x	x		x	x	x	x	x		x	
tecniche di lotta per la prevenzione e cura di diverse specie vegetali da fitofagi o crittogame; 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							x									x									
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																	x								
B: ABILITÀ APPLICATIVE																									
impiego di mezzi informatici con applicazioni matematiche e statistiche per la risoluzione di problematiche di interesse alimentare e vitivinicolo con particolare attenzione alla qualità dei prodotti;	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x		x	
descrizione di fattori biochimici, chimici, fisici e biologici importanti per la produzione e la trasformazione degli alimenti e conoscenza in modo basilare i rischi per la salute di contaminanti chimici e biologici e definizione di metodi appropriati per la prevenzione e la riduzione del rischio				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			
analisi chimica, microbiologica e sensoriale di prodotti vegetali e degli alimenti trasformati			x		x	x	x	x	x		x	x			x							x			
valutare la correttezza nutrizionale di un alimento e valutare la qualità dei prodotti di origine animale e vegetale in funzione della loro destinazione			x		x	x	x	x	x		x	x			x			x	x		x	x			
comprendere e affrontare i problemi elementari connessi al governo ed alla gestione delle aziende						x	x	x		x	x		x	x		x	x	x	x	x	x	x			

conoscere e gestire i principali sistemi di qualità e certificazione delle produzioni alimentari					x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x		x		x				
comprenderne il funzionamento delle principali macchine ed impianti di base nel settore vitivinicolo e nelle industrie alimentari nonché di gestire le principali operazioni unitarie								x	x	x	x		x			x		x	x						
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						x	x	x	x	x		x				x									
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.	x							x		x							x	x	x						
C: AUTONOMIA DI GIUDIZIO																									
confrontare e discutere le tematiche affrontate durante il percorso di studio	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
redigere appropriate relazioni conclusive ed esporle oralmente	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
reperire e vagliare fonti di informazioni, dati, letteratura scientifica utili a migliorare la qualità e l'efficienza delle produzioni alimentari	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
D: ABILITÀ NELLA COMUNICAZIONE																									
Comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o inferiori competenze, anche utilizzando una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
interagire con altre persone, collaborare e adattarsi ad ambiti di lavoro e tematiche diverse.																							x	x	x
E: CAPACITÀ DI APPRENDERE																									