



Regolamento Didattico a.a. 2020-2021

ex DM 22 ottobre 2004 n. 270 e L. 30 dicembre 2010, n. 240

approvato il 16/11/2020 dal

DIPARTIMENTO DI AGRARIA

**CORSO DI STUDIO IN TECNOLOGIE VITICOLE ENOLOGICHE ALIMENTARI
(classe L – 26 – Scienze e tecnologie alimentari)**



Il presente Regolamento, adottato ai sensi dell'art. 12 del Decreto Ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270 disciplina, in conformità ai Regolamenti e alle delibere degli organi di Ateneo, l'organizzazione didattica e amministrativa del Corso di Studi.

Le disposizioni del presente Regolamento trovano applicazione per gli studenti immatricolati nell'anno accademico 2020 - 2021.

Informazioni generali sul Corso di Studi

<i>Denominazione del corso</i>	Tecnologie Viticole Enologiche Alimentari
<i>Classe</i>	L 26 Scienze e tecnologie alimentari
<i>Denominazione del corso in inglese</i>	Viticultural, Oenological and Food Technologies
<i>Dipartimento di riferimento</i>	Agraria
<i>Altri Dipartimenti in caso di corso interdipartimentale</i>	✗
<i>Durata normale</i>	3 anni
<i>Crediti</i>	180
<i>Titolo rilasciato</i>	Laureato in Tecnologie Viticole Enologiche Alimentari
<i>Eventuale titolo congiunto</i>	✗
<i>Atenei convenzionati</i>	✗
<i>Eventuale doppio titolo</i>	✗
<i>Organizzazione della didattica</i>	semestrale
<i>Data di inizio dell'attività didattica</i>	19.10.2020
<i>Modalità di svolgimento degli insegnamenti</i>	Lezioni frontali, esercitazioni, attività di laboratorio, attività sul campo
<i>Lingua in cui si tiene il corso</i>	Italiano
<i>Programmazione degli accessi nazionale (art.1 Legge 264/1999)</i>	✗
<i>Programmazione degli accessi locale (art.2 Legge 264/1999)</i>	75 posti
<i>Eventuale data di approvazione della Struttura Didattica</i>	
<i>Data di approvazione del Consiglio di Dipartimento</i>	16/11/2020
<i>Data di approvazione del Consiglio di Corso di Studio</i>	
<i>Massimo numero di crediti riconoscibili</i>	12
<i>Corsi della medesima classe</i>	✗



<i>Sede Amministrativa</i>	Viale Italia 39, 07100 Sassari
<i>Sede Didattica</i>	Chiostro del Carmine, via Carmine snc – 09170 Oristano
<i>Indirizzo Internet</i>	https://agrariaweb.uniss.it/it https://www.consorziouno.it/index.html



Referenti e strutture

Sede della Direzione del Dipartimento: Viale Italia 39, 07100 Sassari.

Il presente Regolamento è stato deliberato dal Consiglio di corso di studio nella seduta telematica del 2 ottobre 2020 e dal Consiglio di Dipartimento nella **seduta del** Nel dicembre 2019, sulla base delle indicazioni del Comitato di indirizzo del Corso di Laurea Magistrale in Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari (QSPA) e considerate le interlocuzioni con l'Ufficio Offerta Formativa dell'Università degli Studi di Sassari è stata attivata la procedura per l'unificazione in un Consiglio di Corso unico dei corsi dei due livelli, il triennale TVEA, oggetto del presente Regolamento e il Corso di Laurea Magistrale QSPA.

Docenti componenti il Consiglio

Il Consiglio del corso di studio è composto da tutti i docenti strutturati o a contratto che svolgono un'attività didattica nel medesimo corso di studi.

Docenti del corso e settore scientifico-disciplinare di afferenza:

Presidente del Consiglio del Corso di Studi: Luigi Montanari

Il Consiglio del Corso di Studio è composto dai seguenti docenti:

	Cognome	Nome	Insegnamento	email
<i>Professori ordinari</i>				
1	FLORIS	Ignazio	Entomologia merceologica e micotossine. Modulo: Entomologia merceologica	ifloris@uniss.it
2	NIEDDU	Giovanni	Istituzioni di viticoltura e miglioramento genetico (Istituzioni di viticoltura)	gnieddu@uniss.it
3	PIGA	Antonio	Operazioni unitarie	pigaa@uniss.it
4	PORCEDDU	Andrea	Istituzioni di viticoltura e miglioramento genetico (Miglioramento genetico)	aporceddu@uniss.it

<i>Professori associati</i>				
1	BRUNETTI	Antonio	Fisica	brunetti@uniss.it
2	DEL CARO	Alessandra	Enologia II	delcaro@uniss.it
3	GUTIERREZ	Luciano	Economia e marketing agro-alimentare	lgutierr@uniss.it
4	LENTINI	Andrea	Entomologia viticola	lentini@uniss.it
5	BALMAS	Virgilio	Entomologia merceologica e micotossine. Modulo: Micotossine	balmas@uniss.it
6	MANNAZZU	Ilaria Maria	Microbiologia generale	imannazzu@uniss.it
7	MEDICI	Serenella	Chimica generale e inorganica	sere@uniss.it
8	MONTANARI	Luigi	Processi della tecnologia alimentare	lmontanari@uniss.it
9	MOTZO	Rosella	Produzioni vegetali. Modulo: Produzioni vegetali I	motzo@uniss.it
10	SERRA	Salvatorica	Patologia viticola	salvase@uniss.it
11	DIMAURO	Corrado	Modelli matematici per le	dimauro@uniss.it



			tecnologie alimentari	
12	FADDA	Costantino	Enologia I	cfadda@uniss.it
13	GAMBELLA	Filippo	Meccanizzazione viticola e impiantistica enologica (Meccanizzazione viticola)	gambella@uniss.it
14	ZARA	Severino	Microbiologia e genetica dei microrganismi	szara@uniss.it

	Cognome	Nome	Insegnamento	email
<i>Professori ordinari</i>				
1	FLORIS	Ignazio	Entomologia Merceologica e Micotossine. Modulo: Entomologia Merceologica	ifloris@uniss.it
2	NIEDDU	Giovanni	Istituzioni di viticoltura	gnieddu@uniss.it
3	PIGA	Antonio	Operazioni Unitarie	pigaa@uniss.it

<i>Professori associati</i>				
1	BRUNETTI	Antonio	Fisica	brunetti@uniss.it
3	DEL CARO	Alessandra	Enologia II	delcaro@uniss.it
4	GUTIERREZ	Luciano	Economia e Marketing Agro-Alimentare	lgutierr@uniss.it
5	LENTINI	Andrea	Entomologia viticola	lentini@uniss.it
6	BALMAS	Virgilio	Entomologia Merceologica e Micotossine. Modulo: Micotossine	balmas@uniss.it
7	MANNAZZU	Ilaria Maria	Microbiologia generale	imannazzu@uniss.it
8	MEDICI	Serenella	Chimica generale e inorganica	sere@uniss.it
9	MONTANARI	Luigi	Processi della tecnologia alimentare	lmontanari@uniss.it
10	MOTZO	Rosella	Produzioni Vegetali. Modulo: Produzioni Vegetali I	motzo@uniss.it
11	SERRA	Salvatorica	Patologia viticola	salvase@uniss.it
12	DIMAURO	Corrado	Modelli Matematici per le tecnologie alimentari	dimauro@uniss.it
13	FADDA	Costantino	Enologia I	cfadda@uniss.it
14	GAMBELLA	Filippo	Macchine e impianti per l'industria alimentare / Meccanizzazione viticola e impiantistica enologica (Meccanizzazione viticola)	gambella@uniss.it
15	ZARA	Severino	Microbiologia e genetica dei microrganismi	szara@uniss.it

<i>Ricercatori</i>				
1	URGEGHE	Pietro Paolo	Analisi chimiche degli alimenti	paolou@uniss.it

<i>Ricercatori tempo determinato</i>				
1	ATZORI	Alberto Stanislao	Produzioni animali	asatzori@uniss.it



2	GARAU	Giovanni	Chimica del suolo	ggarau@uniss.it
3	MANGIA	Nicoletta Pasqualina	Igiene degli alimenti	nmangia@uniss.it
4	MERCENARO	Luca	Tecniche viticole	mercenaro@uniss.it
5	ZARA	Giacomo	Microbiologia enologica	gzara@uniss.it

Docenti a contratto

1	CARTA	Luisa	Biologia vegetale	
2	DORE	Antonio	Chimica analitica	
3	PINNA	Maria Vittoria	Chimica organica e biochimica agraria	
4	PETROZZIELLO	Maurizio	Chimica enologica e analisi di laboratorio	
5	SCANO	Efisio Antonio	Fisica tecnica industriale	
6	PERRA	Monica	Inglese I	
7	PERRA	Monica	Inglese II	
8	CUCCA	Luigi	Legislazione alimentare	
9	SABA	Andrea	Legislazione vitivinicola	
10	MARRAS	Serena	Produzioni Vegetali. Modulo: Produzioni Vegetali II	
11	CIVILINO	Sirio R.S.	Macchine e impianti per l'industria alimentare	
12	MANCA	Daniel	Meccanizzazione viticola e impiantistica enologica (mod. Impiantistica enologica)	
13	MURGIA	Marco Ambrogio	Microbiologia degli alimenti	

Corsi liberi A.A. 2020 – 2021 (da attivare se si raggiunge il numero minimo di 8 studenti iscritti)

	Insegnamento	CFU	SSD	Docente	email
1	Apicoltura e produzioni dell'alveare	6	AGR 11	SATTA Alberto	albsatta@uniss.it
2	Biochimica degli alimenti	6	AGR 13	PALMA Amedeo	amedeo.palma@ispa.cnr.it
3	Biotechnologia dei prodotti alimentari	6	AGR 16	MURGIA Marco	mamurgia@uniss.it



4	Genetica e miglioramento genetico della vite	6	AGR 07	PORCEDDU Andrea	aporceddu@uniss.it
5	Monitoraggio delle avversità biotiche della vite Modulo: Malattie sistemiche; Modulo: Avversità animali	6	AGR 12 AGR 11	PROTA Vanda COCCO Arturo	vprota@uniss.it acocco@uniss.it
6	Foodprint (stimare e comunicare il costo ambientale delle produzioni alimentari)	6	AGR 18	ATZORI Alberto Stanislao	asatzori@uniss.it
7	Edifici per l'industria enologica	6	AGR 10	DEMONTIS Andrea	andreadm@uniss.it
8	Olivicoltura ed elaiotecnica Modulo: Olivicoltura Modulo: Elaiotecnica	6	AGRO3 AGR 15	SANTONA Mario PIGA Antonio	msantona@uniss.it pigaa@uniss.it

Docenti di riferimento

COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
ATZORI	Alberto Stanislao	AGR 18	RD	1	Caratterizzante
FADDA	Costantino	AGR/15	PA	1	Caratterizzante
MANNAZZU	Ilaria Maria	AGR/16	PA	1	Caratterizzante
MERCENARO	Luca	AGR/03	RD	1	Caratterizzante
MONTANARI	Luigi	AGR/15	PA	1	Caratterizzante
MOTZO	Rosella	AGR/02	PA	1	Caratterizzante
NIEDDU	Giovanni	AGR/03	PO	1	Caratterizzante
SERRA	Salvatorica	AGR/12	PA	1	Caratterizzante
URGEGHE	Pietro Paolo	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
ZARA	Giacomo	AGR/16	RD	1	Caratterizzante

Rappresentanti studenti	(mail)
FADDA Paolo Salvatore	p.fadda3@studenti.uniss.it
CANCEDDA Gianluca	g.cancedda1@studenti.uniss.it



Gruppo di gestione Assicurazione della Qualità (GAQ)

Il sistema di gestione della qualità del CdS è impostato secondo i principi generali delle norme UNI:EN:ISO serie 9000 e di quanto indicato dagli organi di governo e di controllo dell'Ateneo, con particolare riferimento all'Area Programmazione e Controllo Direzionale, all'Ufficio Qualità, al Nucleo di Valutazione ed al Presidio di Qualità.

In particolare, il GAQ del CdS si rapporta al Sistema Qualità di Dipartimento

([http://hostweb3.ammin.uniss.it/php/proiettoreTesti.php?cat=1964&item=1&xml=/xml/testi/testi61307.xml&t=Il%20Sistema%20Qualit%E0%20nel%](http://hostweb3.ammin.uniss.it/php/proiettoreTesti.php?cat=1964&item=1&xml=/xml/testi/testi61307.xml&t=Il%20Sistema%20Qualit%E0%20nel%20)),

e svolge funzione di supporto alle valutazioni ed alle decisioni strategiche del CCdS.

Il GAQ si rapporta, inoltre, con il Sistema Qualità di Dipartimento che è coordinato dal Gruppo di Lavoro per l'Assicurazione della Qualità (GLAQ) e svolge il ruolo previsto dal regolamento generale di Ateneo e dagli altri regolamenti applicabili; assicura che i processi necessari per il sistema di assicurazione della qualità del CdS siano stabiliti, attuati e tenuti aggiornati e promuove la consapevolezza dell'importanza dell'assicurazione della qualità nell'ambito di tutta l'organizzazione.

Il GAQ svolge le funzioni del gruppo di riesame: redige il rapporto di riesame, analizzando la situazione corrente del CdS, sottolineando i punti di forza e le opportunità di miglioramento e proponendo i corrispondenti obiettivi, indicatori e traguardi/valori obiettivo (target).

Le modalità ed i tempi del Riesame sono definiti nelle Linee Guida per l'Assicurazione Qualità dell'Ateneo di Sassari

(https://www.uniss.it/sites/default/files/linee_guida_aq_aggiornamento_2017.pdf) e

saranno periodicamente aggiornate e messe a disposizione, in tempo utile, dal Presidio Qualità.

In particolare, con riferimento alla comunicazione del 6 luglio 2017 dell'ANVUR, terrà conto degli indicatori per il monitoraggio e l'autovalutazione. Tali indicatori sono attualmente aggiornati al luglio 2017 e sono disponibili sul portale per la Qualità delle Sedi e dei Corsi di Studio (banca dati SUA-CdS). Il GAQ effettua il monitoraggio, grazie anche al lavoro del Presidio Qualità dell'Ateneo, dell'aggiornamento periodico previsto.

Il CCdS tiene conto della relazione annuale e dei rapporti annuali di autovalutazione e di quanto emerso dal confronto con la Commissione Paritetica nell'evidenziare sia eventuali problemi nella conduzione del CdS, sia azioni di miglioramento per il superamento delle criticità, al fine di elaborare le azioni di miglioramento da proporre nella stesura del rapporto di riesame ciclico.

COGNOME	NOME	(mail)
LENTINI	ANDREA	lentini@uniss.it
MANNAZZU	ILARIA	imannazzu@uniss.it
PINNA	MARIA VITTORIA	mavi@uniss.it
TRONCI	STEFANIA	stefania.tronci@dimcm.unica.it
MELONI	DOMENICO	dmeloni@uniss.it

Commissione Didattica e Rapporti con gli studenti (CD)

Al fine di favorire l'efficacia e la funzionalità operativa del sistema di gestione del corso e rendere quindi l'organizzazione più organica, il CdS, nel consiglio di Corso del dicembre 2019, ha deciso di accorpate la Commissione didattica, la Commissione di tirocinio pratico applicativo, e la Commissione tutorato, in un'unica Commissione denominata **Commissione Didattica e Rapporti con gli studenti**.

La Commissione Didattica e Rapporti con gli studenti ha i seguenti compiti:

- organizza incontri mirati ad informare le parti interessate sui contenuti e sull'andamento del CdS e, se richiesto e ritenuto necessario, organizza uno o più incontri con coloro che manifestano interesse per iscriversi alla presente LM al fine di fornire informazioni sulla preparazione al test d'ingresso;
- ascolta gli studenti almeno a cadenza semestrale per verificare la natura delle difficoltà che gli



studenti incontrano nel loro percorso formativo;

- svolge la funzione di un organo di tutorato del CdS, che lavorerà in stretto contatto con la il Comitato d'Indirizzo, con il compito di predisporre azioni mirate di orientamento ed assistenza, acquisendo informazioni attraverso incontri collettivi e individuali. Tali attività saranno necessarie per rilevare puntualmente le necessità e le difficoltà degli studenti dall'atto dell'iscrizione e lungo tutto il corso degli studi, nonché per assicurare la proficua frequenza dei corsi, migliorare la qualità dell'apprendimento e delle competenze individuali e maturare i crediti con regolarità;
- esamina le pratiche degli studenti (abbreviazioni di corso, corsi liberi, domande di tirocinio pratico applicativo, corretto svolgimento del tirocinio) riunendosi mensilmente e ogni qualvolta ci sono pratiche studenti da esaminare;
- supporta e facilita le scelte degli studenti che decidono di svolgere una parte degli studi o di tirocinio all'estero (Erasmus);
- 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;
- supporta le attività del Comitato d'Indirizzo e si interfaccia con il GAQ;
- si confronta con la Commissione Paritetica Docenti-Studenti di Dipartimento ed il Comitato per la Didattica di Dipartimento;
- Elabora, con il contributo dei docenti del CdS, il test di ammissione a frequentare il CdS e, con il supporto del Consorzio Uno di Oristano, ne gestisce l'erogazione e la successiva valutazione;
- elabora il regolamento del CdS da sottoporre all'approvazione del Consiglio di CdS e ne elabora gli aggiornamenti da presentare in CCdS seguendo le indicazioni provenienti dalla commissione AQ e dal comitato d'indirizzo;
- elabora il regolamento per il Tirocinio Pratico Applicativo da sottoporre all'approvazione del CCdS e ne elabora gli aggiornamenti da presentare in CCdS seguendo le indicazioni provenienti dal GAQ e dal Comitato d'Indirizzo.
- elabora il regolamento per la prova finale (tesi di laurea) da sottoporre all'approvazione del CCdS e ne elabora gli aggiornamenti da presentare in CCdS seguendo le indicazioni provenienti dal GAQ e dal Comitato d'Indirizzo.

COGNOME	NOME	(mail)
DEL CARO	ALESSANDRA (Presidente)	delcaro@uniss.it
FADDA	COSTANTINO (facente funzioni)	cfadda@uniss.it
ATZORI	ALBERTO STANISLAO	asatzori@uniss.it
GAMBELLA	FILIPPO	gambella@uniss.it
BALMAS	VIRGILIO	balmas@uniss.it
MERCENARO	LUCA	mercenar@uniss.it
MOTZO	ROSELLA	motzo@uniss.it
PROTA	VANDA ASSUNTA	vprota@uniss.it
SERRA	SALVATORICA	salvase@uniss.it
ZARA	SEVERINO	szara@uniss.it
URGEGHE	PIETRO PAOLO	paolou@uniss.it



Commissione ricerca e Terza missione

La Commissione Ricerca promuove incontri con le realtà imprenditoriali per sviluppare ricerche scientifiche che coinvolgano le diverse competenze dei docenti del CdS nella risoluzione di problematiche nel campo applicato del settore vitivinicolo e delle tecnologie alimentari. La commissione ricerca è stata ampliata in data 16 dicembre 2019, con i compiti relativi alla Terza missione, viste le molteplici attività che vengono svolte nell'ambito.

COGNOME	NOME	(mail)
FLORIS	IGNAZIO	ifloris@uniss.it
ATZORI	ALBERTO STANISLAO	asatzori@uniss.it
MANGIA	NICOLETTA	nmangia@uniss.it
MERCENARO	LUCA	mercenaro@uniss.it

Comitato di Indirizzo

Il Comitato d'Indirizzo è composto da: un incaricato dal Consorzio Uno (coordinatore del CI); 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 del CCdS; il Presidente della CR; il Presidente della Commissione didattica (o il facente funzioni) il Presidente del GAQ (o il facente funzioni); il Presidente di Assoenologi Regione Sardegna, il Direttore dell'Associazione Nazionale Garanzia della Qualità.

Il Comitato d'Indirizzo, nell'ambito del sistema qualità, svolge funzioni di supporto nella fase di riesame, in particolar modo al fine di valutare il livello di rispondenza dei risultati ottenuti con le aspettative espresse dalle parti interessate ed inoltre contribuirà a vigilare, affiancando il Presidente del CdS e del GAQ, sui contenuti e sull'efficacia della didattica erogata.

Fra le altre attività il Comitato d'Indirizzo fornisce anche un ottimo supporto di consulenza e logistico sulle opportunità di lavoro post-laurea.

Il Comitato d'Indirizzo, tramite il Presidente del CdS e grazie al supporto della Commissione didattica e Rapporti con gli studenti, vigila sull'erogazione delle attività formative e sulla coerenza con quanto previsto nei documenti di programmazione didattica, anche grazie ad appositi questionari che saranno sottoposti, in forma anonima, agli studenti che potranno essere valutati, in via riservata, immediatamente alla fine di ogni semestre.



Presentazione

Il Corso di Laurea in Tecnologie Viticole Alimentari è ad accesso programmato e a frequenza obbligatoria, e rilascia la Laurea in Tecnologie Viticole Enologiche Alimentari.

Per conseguire questo titolo lo studente deve acquisire un totale di 180 crediti formativi universitari (CFU) così ripartiti:

Curriculum Tecnologie alimentari

30 CFU relativi a insegnamenti di base, 79 CFU di insegnamenti caratterizzanti, 27 CFU per attività affini mediante il superamento di esami di profitto; 44 CFU relativi ad altre attività formative (conoscenza della lingua straniera, attività formative a scelta autonoma dello studente, tirocini formativi e la prova finale per il conseguimento del titolo di studio).

Curriculum Viticoltura ed Enologia

30 CFU relativi a insegnamenti di base, 86 CFU di insegnamenti caratterizzanti; 20 CFU per attività affini mediante il superamento di esami di profitto; 44 CFU relativi ad altre attività formative (conoscenza della lingua straniera, attività formative a scelta autonoma dello studente, tirocini formativi e la prova finale per il conseguimento del titolo di studio).

Obiettivi formativi specifici e descrizione sintetica del percorso formativo

Il corso di laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari si propone di formare una figura professionale negli ambiti più caratterizzanti delle produzioni agro-alimentari, adeguate ad 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. 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 capacità comunicative del laureato 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.

Qualora nel corso dell'AA 2020/2021, per cause di forza maggiore, non fosse possibile erogare, in parte oppure in toto, l'attività didattica in presenza, il Consiglio del Corso di Studio ha già predisposto, a seguito di una valutazione preventiva del rischio, alcune modalità per erogarla a distanza, grazie al supporto informatico predisposto dall'Università degli Studi di Sassari e dal Consorzio Uno. In particolare, sono previste tre modalità standard di erogazione: 1) sincrona, tramite l'utilizzo di Microsoft Teams, a disposizione gratuitamente di studenti e personale, strutturato e non, nell'ambito della convenzione Crui-Microsoft; 2) asincrona, tramite l'utilizzo della piattaforma Moodle di Ateneo; 3) mista, tramite l'utilizzo di entrambe le piattaforme. Eventuali ulteriori modalità di erogazione della didattica e piattaforme diverse da quelle indicate potranno essere valutate, implementate ed utilizzate.

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 voto acquisito con le prove in itinere ha valore per il solo anno accademico in cui esse vengono effettuate e solo per gli studenti frequentanti il corso oggetto di prova.

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.

L'accertamento della conoscenza di una lingua straniera prevede 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, purché riconosciuti coerenti con il percorso formativo da parte della Commissione didattica del CdS, 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. Per tutte le attività didattiche è obbligatoria la frequenza del 50% per gli studenti a tempo pieno e del 30% per i part-time. Le propedeuticità tra le discipline vengono di seguito elencate:



CURRICULUM IN TECNOLOGIE ALIMENTARI

1 ANNO	INSEGNAMENTO	PROPEDEUTICITÀ OBBLIGATORIE
MAT 05	Modelli matematici per le tecnologie alimentari	
FIS 07	Fisica	
CHIM 03	Chimica generale e inorganica	
AGR 13	Chimica organica e biochimica agraria	<i>Propedeuticità consigliata: Chimica generale e inorganica</i>
BIO 02	Biologia vegetale	
L-LIN 12	Inglese I	
L-LIN 12	Inglese II	Inglese I
IUS 03	Legislazione alimentare	

2 ANNO	INSEGNAMENTO	PROPEDEUTICITÀ OBBLIGATORIE
ING-IND 10	Fisica tecnica industriale	Fisica Modelli matematici per le tecnologie alimentari
AGR 15	Operazioni unitarie	Fisica Modelli matematici per le tecnologie alimentari
AGR 16	Microbiologia e genetica dei microrganismi Produzioni vegetali (corso integrato)	Chimica organica e biochimica agraria
AGR 02	<i>Modulo: Produzioni vegetali I</i>	Biologia vegetale
AGR 03	<i>Modulo: Produzioni vegetali II</i>	
CHIM 01	Chimica analitica	Chimica generale e inorganica Chimica organica e biochimica agraria
	Entomologia merceologica e micotossine (corso integrato)	
AGR 11	<i>Modulo: Entomologia merceologica</i>	
AGR 12	<i>Modulo: Micotossine</i>	



3 ANNO	INSEGNAMENTO	PROPEDEUTICITÀ OBBLIGATORIE
AGR 09	Macchine e impianti per l'industria alimentare	
AGR 15	Analisi chimiche degli alimenti	Chimica analitica <i>Processi della Tecnologia Alimentare</i>
AGR 16	Microbiologia degli alimenti	Microbiologia e genetica dei microrganismi
AGR 16	Igiene degli alimenti	Microbiologia e genetica dei microrganismi
AGR 15	Processi della tecnologia alimentare	Chimica generale e inorganica. Chimica organica e biochimica agraria. Microbiologia e genetica dei microrganismi. Operazioni unitarie
AGR 19	Produzioni animali	Chimica organica e biochimica agraria
AGR 01	Economia e marketing agro alimentare	



CURRICULUM IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

1 ANNO	INSEGNAMENTO	PROPEDEUTICITÀ OBBLIGATORIE
MAT 05	Modelli matematici per le tecnologie alimentari	
FIS 07	Fisica	
CHIM 03	Chimica generale e inorganica	
AGR 13	Chimica organica e biochimica agraria	<i>Propedeuticità consigliata: Chimica generale e inorganica</i>
BIO 02	Biologia vegetale	
L-LIN 12	Inglese I	
L-LIN 12	Inglese II	Inglese I
IUS 03	Legislazione vitivinicola	

2 ANNO	INSEGNAMENTO	PROPEDEUTICITÀ OBBLIGATORIE
AGR 13	Chimica del suolo	Chimica Generale e Inorganica Chimica Organica e Biochimica Agraria
AGR 15	Enologia I	Chimica Organica e Biochimica Agraria <i>Propedeuticità consigliata: Chimica enologica e analisi di laboratorio</i>
AGR/15	Chimica enologica e analisi di laboratorio	Chimica Generale e Inorganica Chimica Organica e Biochimica Agraria
	Meccanizzazione viticola e impiantistica enologica (corso integrato)	
AGR09	Meccanizzazione viticola	
AGR09	Impiantistica enologica	
AGR 16	Microbiologia generale	Chimica Organica e Biochimica Agraria
CHIM 01	Chimica analitica	Chimica Generale e Inorganica Chimica Organica e Biochimica Agraria
	Istituzioni di viticoltura e miglioramento genetico (corso integrato)	Biologia Vegetale
AGR03	Istituzioni di viticoltura	
AGR07	Miglioramento genetico	
AGR 03	Tecniche viticole	Istituzioni di viticoltura



3 ANNO	INSEGNAMENTO	PROPEDEUTICITÀ OBBLIGATORIE
AGR 15	Enologia II	Enologia I
AGR 16	Microbiologia enologica	Microbiologia generale
AGR 12	Patologia viticola	
AGR 11	Entomologia viticola	Istituzioni di viticoltura
AGR 01	Economia e marketing agro alimentare	



Profili professionali e sbocchi occupazionali

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

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

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

La laurea in Tecnologie viticole, enologiche, alimentari curriculum Tecnologie alimentari consente l'accesso diretto alla laurea magistrale in Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari e in Scienze dell'alimentazione, salute e benessere dell'uomo. Il curriculum Viticoltura ed enologia consente l'accesso diretto alla laurea magistrale interateneo in Scienze viticole ed enologiche.

Norme relative all'accesso

Entro il mese di luglio di ogni anno verranno pubblicate sul sito di dipartimento le modalità di accesso al corso di laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari. L'accesso è a numero programmato; nel bando vengono specificate le procedure di iscrizione alla prova di selezione e le modalità per l'accesso. La graduatoria verrà formulata sulla base dei seguenti criteri: 1) punteggio del diploma. In caso di parità di punteggio, prevale il candidato più giovane di età, ai sensi della legge 191 del 16.06.1998, art. 2 co. 9.

Le eventuali carenze formative (OFA) verranno individuate al conseguimento della prima prova in itinere che sarà effettuata per gli insegnamenti di "Modelli matematici per le tecnologie alimentari" e di "Chimica generale e inorganica". Saranno considerati studenti con carenze formative, e quindi con OFA, quelli che nelle suddette prove prenderanno un punteggio inferiore a 15/30. Tali carenze risulteranno in ogni caso essere colmate per tutti gli studenti che avranno superato sia l'esame di "Modelli matematici per le tecnologie alimentari" che quello di "Chimica generale e inorganica" entro l'ultimo appello dell'AA 2020/2021 (settembre 2021). Gli studenti che non avranno colmato tutte le carenze formative entro tale data non potranno iscriversi al secondo anno del CdS, ma si potranno iscrivere al primo anno come "ripetenti".

Immatricolazioni e iscrizioni

Le procedure e i termini di scadenza di Ateneo relativi alle immatricolazioni/iscrizioni, trasferimenti etc. sono resi noti annualmente nel sito web di Ateneo

<https://www.uniss.it/didattica/servizi-agli-studenti/immatricolazioni-e-iscrizioni>



Organizzazione del corso di studio

Le informazioni relative alla struttura del corso, (il manifesto, gli obiettivi formativi, gli sbocchi professionali, ecc) vengono indicate nella pagina del sito dell'UNISS <https://www.uniss.it/ugov/degree/8017>, mentre quelle specifiche di ciascun insegnamento, come docente, semestre, propedeuticità e modalità di verifica delle attività formative, vengono indicate nella pagina

<https://uniss.esse3.cineca.it/Guide/PaginaRicercaInse.do?jsessionid=612BF25640241ED2816750AD01FCF84D.esse3-uniss-prod-04>

- Appelli straordinari. Come da Regolamento didattico d'Ateneo, possono essere previsti appelli straordinari opportunamente distribuiti nel corso dell'anno, possibilmente **in periodi di sospensione delle lezioni**. Inoltre, possono essere programmati appelli riservati a studenti 'fuori corso', laureandi e studenti 'in corso' che non abbiano più obblighi di frequenza. Fatta salva la possibilità di partecipare a tutti gli altri appelli senza limitazioni, lo studente è ammesso agli appelli riservati solo se in possesso dei requisiti necessari. Gli appelli straordinari sono fissati con un preavviso di almeno sette giorni. Tutti gli appelli, ufficiali e straordinari, devono essere svolti presso la sede di Oristano secondo l'accordo esistente tra Dipartimento di Agraria e Consorzio UNO.

Prova finale

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, che consisterà in una esposizione orale.

La presentazione orale dovrà contenere una valutazione del candidato dei punti di forza e di debolezza dell'esperienza maturata (nel corso dell'intero percorso formativo oppure della specifica esperienza illustrata per la prova finale). La presentazione orale dovrà durare al massimo 12 minuti, al termine della quale la Commissione di Laurea porrà degli specifici quesiti al laureando. Per la presentazione orale il candidato potrà avvalersi di supporti informatici quali file in power point, foto, filmati, ecc.

Al termine della sessione di Laurea, ai candidati verranno comunicate le valutazioni della Commissione e le relative votazioni ottenute. Non sarà effettuata alcuna proclamazione, che avverrà in seguito durante la manifestazione organizzata annualmente dall'Ateneo.

La votazione finale è espressa in centodecimi con eventuale lode.

Riconoscimento CFU e modalità di trasferimento

Dopo aver sostenuto la prova di ammissione, in caso di esito positivo, lo studente in fase di richiesta di abbreviazione o trasferimento, dovrà caricare nella propria area riservata l'autocertificazione dei precedenti studi universitari e/o della laurea ed allegare tutti i programmi degli insegnamenti di cui si chiede la convalida, vidimati dalla Presidenza del corso di studi di provenienza. In caso di possesso di una laurea in un corso del Dipartimento di Agraria di Sassari non è necessario allegare i programmi, a meno che non sia una laurea vecchio ordinamento (senza CFU). In quest'ultimo caso non è comunque necessaria la vidimazione da parte della Presidenza del Dipartimento di Agraria.

I CFU acquisiti in una precedente carriera universitaria sono riconosciuti dal Consiglio di Corso di Studio dopo verifica da parte della Commissione Didattica e Rapporti con gli studenti sulla base dei seguenti criteri:

- analisi del programma svolto;
- numero complessivo di ore di didattica svolte;
- valutazione della congruità dei settori scientifico disciplinari e dei contenuti delle attività formative in cui lo Studente ha maturato i crediti con gli obiettivi formativi specifici del corso di studio e delle singole attività formative da riconoscere, perseguendo comunque la finalità di



mobilità degli Studenti.

Il riconoscimento è effettuato fino a concorrenza dei CFU previsti dall'ordinamento didattico del Corso di Studio. Qualora, effettuati i riconoscimenti in base alle norme del presente regolamento, residuino CFU non utilizzati, il Consiglio di Corso di Studio può riconoscerli, valutando il caso concreto sulla base delle affinità didattiche e culturali. Qualora, effettuati i riconoscimenti in base alle norme del presente regolamento, risultino carenze di CFU in un determinato settore scientifico disciplinare (o, in assenza dei settori, in una particolare disciplina), il Consiglio di Corso di Studio ha la facoltà di istituire una o più attività formative integrative, distinte per settore scientifico disciplinare, alle quali lo studente dovrà partecipare per colmare tali lacune. La modalità di svolgimento di ogni attività integrativa viene decisa dal Consiglio di Corso di Studio e può comprendere attività di studio guidato, partecipazione a cicli di seminari, attività di laboratorio, ecc.

• .

Tirocinio

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 progetto e del tema del tirocinio (in accordo con il tutor aziendale); l'inoltro e l'approvazione della richiesta di tirocinio alla Commissione Didattica e Rapporti con gli Studenti; 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 e Rapporti con gli Studenti. In tutte le fasi del processo lo studente può contare sul supporto e assistenza del Manager didattico del CdS che stabilisce i contatti con le aziende, regola gli aspetti assicurativi e si rapporta costantemente con la commissione preposta. L'elenco delle aziende in cui svolgere i tirocini è consultabile alla pagina web del Dipartimento di Agraria (https://agrariaweb.uniss.it/sites/st01/files/aziende_convenzionate_settembre_2019.pdf) e del Consorzio UNO (<https://consorziuno.it/wp-content/uploads/2020/03/Aziende-convenzionate-TVEA.pdf>)

Il tirocinio è disciplinato da un apposito regolamento consultabile sia nella pagina dedicata del Dipartimento di Agraria che del Consorzio UNO sopra indicate.

Piani di studio individuali

Allo studente, all'atto dell'immatricolazione, viene attribuito un piano di studio standard, che può essere completato dallo studente, nell'area **Self.Studenti Uniss** <https://uniss.esse3.cineca.it/Home.do?jsessionid=42D615DAD7BE3F546617F8E69FD841E2.esse3-uniss-prod-04>, con esami a scelta.

L'indicazione da parte dello Studente di attività formative a scelta guidata (tra diversi insegnamenti proposti in alternativa tra loro) o a scelta autonoma deve essere presentata entro termini e secondo modalità che sono stabiliti ogni anno dall'Ateneo nel Regolamento Carriere Studenti (<https://www.uniss.it/documentazione/regolamento-carriere-studenti>).

Mobilità internazionale – Erasmus

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.

Le modalità di partecipazione ai programmi di mobilità internazionale sono definite annualmente con bandi emessi dall' Ateneo (<https://www.uniss.it/internazionale/bandi>). La procedura di candidatura è disponibile sull'area riservata Self-Studenti UNISS.

Studenti con particolari esigenze

Lo studente che per ragioni di lavoro, di famiglia, di salute o invalidità o per altri motivi ritiene di non riuscire a portare a termine il proprio percorso di studio nei tempi normali previsti dai corsi di studio, può richiedere l'immatricolazione/iscrizione come studente a tempo parziale (part time), per un arco di tempo superiore, ma comunque per non oltre il doppio di quello convenzionale previsto, senza ricadere nella condizione di "fuori corso". Agli studenti in regime di part time è concessa la riduzione dell'obbligo di frequenza dal 50 al 30%.

Il Dipartimento di Agraria ha nominato un docente di riferimento per gli studenti con problematiche di disabilità e con disturbi di apprendimento certificati o sospetti al fine della risoluzione di tutti i problemi inerenti la didattica e l'accesso alle strutture del Dipartimento. Tale docente di riferimento rappresenta inoltre un canale di comunicazione indispensabile tra gli studenti e gli organi competenti dell'Ateneo.

Per gli Studenti in regime di part time e con Esigenze Speciali (SES) si rimanda al Regolamento Carriere Studenti (<https://www.uniss.it/documentazione/regolamento-carriere-studenti>)

Diritti e Doveri degli studenti

I diritti e i doveri degli studenti sono contenuti nel Regolamento Carriere Studenti consultabile al link: <https://www.uniss.it/documentazione/regolamento-carriere-studenti>. Gli studenti, tramite il portale Self Studenti Uniss, dopo aver effettuato l'autenticazione con le proprie credenziali possono:

- prenotarsi agli appelli delle attività didattiche presenti nel proprio libretto on line (solo se l'iscrizione e le tasse sono regolari e se il piano carriera è stato compilato e confermato);
- consultare gli esiti degli esami pubblicati dal docente;
- rifiutare eventualmente un voto di un esame scritto entro la data indicata dal docente. Sono tenuti a rispettare le propedeuticità previste dal presente regolamento. Gli esami sostenuti senza il rispetto della propedeuticità sono annullati e devono essere ripetuti.

Gli studenti dei corsi di laurea già iscritti presso l'Ateneo fino all'a.a. 2012/2013 (compreso), decadono automaticamente se non hanno acquisito crediti per otto anni accademici consecutivi rispetto all'ultimo esame registrato o rispetto all'anno dell'ultima iscrizione attiva e in corso, se più favorevole. Ai fini della decadenza, gli anni di iscrizione in qualità di ripetente e gli anni di interruzione sono equivalenti all'iscrizione "fuori corso", mentre non sono considerati tali gli anni di sospensione degli studi. Lo studente immatricolato o trasferito presso il nostro Ateneo a partire dall'a.a. 2013/2014 decade dallo status di studente qualora non acquisisca alcun credito tra quelli previsti dal proprio corso di studio entro il termine del terzo anno accademico di iscrizione in qualità di fuori corso, se iscritto ad un corso di laurea. Non incorre nella decadenza lo studente che ha superato tutti gli esami di profitto ed è in debito unicamente dell'esame di laurea, cui può accedere qualunque sia il tempo intercorso dall'ultimo esame.

Altre informazioni

Referente per la Didattica del Dipartimento: Dr. Roberto Corrias, tel. 079 229376, e-mail: rcorrias@uniss.it

Referente per la Didattica del CdS: Dr.ssa Laura Sussarellu, tel. 0783 775529, e-mail: manager.agraria@consorziouno.it



Segreterie Studenti: <https://www.uniss.it/segreterie-studenti>.

Segreteria Studenti del Consorzio UNO:

<http://www.consorziuno.it/Servizi/Servizi/segreteria.html>.

Indirizzo internet del Corso di Laurea: <https://www.uniss.it/ugov/degree/8017>

<https://www.consorziuno.it/Corsi/TVEAa/IlCorso/>

<https://www.consorziuno.it/Corsi/TVEAve/IlCorso/>

Eventuali servizi aggiuntivi

Presso la sede del CdS, oltre ai servizi bibliotecari che rendono fruibili libri di testo, pubblicazioni e riviste scientifiche, cartografie, ecc. sono disponibili aree per lo studio individuale, una sala computer, laboratori e aziende didattico-sperimentali per le esercitazioni.