



**Regolamento Didattico a.a. 2018-2019**

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

**approvato il \_\_\_ 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 2018 - 2019.

### 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>	01.10.2018
<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>	12/04/2018
<i>Data di approvazione del Consiglio di Dipartimento</i>	27/09/2018
<i>Data di approvazione del Consiglio di Corso di Studio</i>	13.09.2018
<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>	<a href="https://agrariaweb.uniss.it/it">https://agrariaweb.uniss.it/it</a> <a href="https://www.consorziouno.it/index.html">https://www.consorziouno.it/index.html</a>



### Referenti e strutture

Sede della Direzione del Dipartimento: Viale Italia 39, 07110 Sassari

Il presente Regolamento è stato deliberato dal Consiglio di corso di studio nella seduta del 13 settembre 2018 e dal Consiglio di Dipartimento nella seduta del 27/09/2018.

Le modifiche alle parti ordinamentali del presente Regolamento, devono essere approvate dagli organi di governo e trasmesse per la definitiva approvazione al MIUR, secondo tempistiche e modalità da esso definite.

### 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: Giovanni Nieddu

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

	<b>Cognome</b>	<b>Nome</b>	<b>Insegnamento</b>	<b>email</b>
<i>Professori ordinari</i>				
1	DEIANA	Pietrino	Microbiologia degli alimenti	pdeiana@uniss.it
2	NIEDDU	Giovanni	Istituzioni di viticoltura	gnieddu@uniss.it
3	PIGA	Antonio	Operazioni Unitarie	pigaa@uniss.it
4	PUSINO	Alba	Chimica del suolo	pusino@uniss.it

<i>Professori associati</i>				
1	BRUNETTI	Antonio	Fisica	brunetti@uniss.it
2	DE MONTIS	Andrea	Edifici per l'industria agro-alimentare / Edifici per l'industria enologica	andreadm@uniss.it
3	DEL CARO	Alessandra	Enologia II	delcaro@uniss.it
4	FLORIS	Ignazio	Entomologia Merceologica e Micotossine. Modulo: Entomologia Merceologica	ifloris@uniss.it
5	GUTIERREZ	Luciano	Economia e Marketing Agro-Alimentare	lgutierr@uniss.it
6	LENTINI	Andrea	Entomologia viticola	lentini@uniss.it
7	MADDAU	Lucia	Entomologia Merceologica e Micotossine. Modulo: Micotossine	lmaddau@uniss.it
8	MANNAZZU	Ilaria Maria	Microbiologia generale	imannazzu@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
----	-------	-------------	--------------------	------------------

*Ricercatori*

1	DIMAURO	Corrado	Modelli Matematici per le tecnologie alimentari	dimauro@uniss.it
2	FADDA	Costantino	Enologia I	cfadda@uniss.it
3	GAMBELLA	Filippo	Macchine e impianti per l'industria alimentare / Meccanizzazione viticola e impiantistica enologica	gambella@uniss.it
4	MANUNZA	Bruno Mario Luigi	Chimica organica e biochimica agraria	matagr@uniss.it
5	MEDICI	Serenella	Chimica generale e inorganica	sere@uniss.it
6	URGEGHE	Pietro Paolo	Analisi chimiche degli alimenti	paolou@uniss.it
7	ZARA	Severino	Microbiologia e genetica dei microrganismi	szara@uniss.it

*Ricercatori tempo determinato*

1	ATZORI	Alberto Stanislao	Produzioni animali	asatzori@uniss.it
2	MANGIA	Nicoletta Pasqualina	Igiene degli alimenti	nmangia@uniss.it
3	MERCENARO	Luca	Produzioni Vegetali. Modulo: Produzioni Vegetali II	mercenaro@uniss.it

*Docenti a contratto*

1	CARTA	Luisa	Biologia vegetale	lu-carta@libero.it
2	CUCCA	Luigi	Legislazione alimentare	luigicucca@libero.it
3	DORE	Antonio	Chimica analitica	antonio.dore@ispa.cnr.it
4	PARREIRA CORTEZ FERNANDES DE OLIVEIRA	Ana Sofia	Tecniche viticole	acortez@uniss.it
5	PETROZZIELLO	Maurizio	Chimica enologica e analisi di laboratorio	maurizio.petrozziello@crea.gov.it



6	SABA	Andrea	Legislazione vitivinicola	andrea.saba@email.com
7	SCANO	Efisio Antonio	Fisica tecnica industriale	efisioas@tin.it
8	ZARA	Giacomo	Microbiologia enologica	
9			Inglese I	
10			Inglese II	

*Corsi liberi A.A. 2018 – 2019 (da attivare se si raggiunge il numero minimo di 5 studenti iscritti)*

	<b>Insegnamento</b>	<b>CFU</b>	<b>SSD</b>	<b>Docente</b>	<b>email</b>
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	Biotecnologia dei prodotti alimentari	6	AGR 16	MURGIA Marco	mamurgia@uniss.it
4	Esercitazioni di viticoltura	6	AGR 03	MERCENARO Luca	mercenaro@uniss.it
5	Genetica e miglioramento genetico della vite	6	AGR 07	PORCEDDU Andrea	aporceddu@uniss.it
6	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
7	Foodprint (stimare e comunicare il costo ambientale delle produzioni alimentari)	6	AGR 18	ATZORI Alberto Stanislao	asatzori@uniss.it

#### **Docenti di riferimento**

<b>COGNOME</b>	<b>NOME</b>	<b>SETTORE</b>	<b>QUALIFICA</b>	<b>PESO</b>	<b>TIPO SSD</b>
----------------	-------------	----------------	------------------	-------------	-----------------



ATZORI	Alberto Stanislao	AGR 18	RD	1	Caratterizzante
FADDA	Costantino	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
FLORIS	Ignazio	AGR/11	PA	1	Caratterizzante
MANNAZZU	Ilaria Maria	AGR/16	PA	1	Caratterizzante
MERCENARO	Luca	AGR/03	RD	1	Caratterizzante
NIEDDU	Giovanni	AGR/03	PO	1	Caratterizzante
PUSINO	Alba	AGR/13	PO	1	Caratterizzante
SERRA	Salvatorica	AGR/12	PA	1	Caratterizzante
URGEGHE	Pietro Paolo	AGR/15	RU	1	Caratterizzante

<b>Rappresentanti studenti</b>	<b>(mail)</b>
FADDA Paolo Salvatore	paolosf95@gmail.com
CANCEDDA Gianluca	gianlucacancedda@gmail.com

### **Commissione Didattica e Gruppo di gestione AQ**

La Commissione didattica funge anche da gruppo di assicurazione della qualità e ha il compito di proporre modifiche al manifesto e all'ordinamento del CdS, supportare il Presidente del CdS nella stesura della SUA e nella stesura di rapporti inerenti la didattica, redigere la Scheda di Monitoraggio annuale e il Rapporto di Riesame Ciclico, proporre modifiche migliorative della didattica anche sulla base della relazione della commissione paritetica studenti docenti del Dipartimento di Agraria.

<b>COGNOME</b>	<b>NOME</b>	<b>(mail)</b>
DEL CARO	ALESSANDRA	delcaro@uniss.it
LENTINI	ANDREA	lentini@uniss.it
MANNAZZU	ILARIA	imannazzu@uniss.it
NIEDDU	GIOVANNI	gnieddu@uniss.it
PIGA	ANTONIO	pigaa@uniss.it
SUSSARELLU	LAURA	manager.agraria@consorziouno.it
FADDA	PAOLO SALVATORE	paolosf95@gmail.com

### **Tutor**

Compiti del Tutor: figure professionali laureate nelle materie oggetto dei Corsi di Studio, che possono assistere e accompagnare gli studenti in tutto il loro percorso formativo.

<b>COGNOME</b>	<b>NOME</b>	<b>(mail)</b>
MERCENARO	Luca	mercenaro@uniss.it
SERRA	Salvatorica	salvase@uniss.it
URGEGHE	Pietro Paolo	paolou@uniss.it
GAMBELLA	Filippo	gambella@uniss.it
SUSSARELLU	LAURA	manager.agraria@consorziouno.it



### **Commissione paritetica didattica e di Tirocinio pratico-applicativo**

La Commissione Paritetica didattica e di Tirocinio pratico-applicativo ha il compito di esaminare le pratiche di riconoscimento CFU acquisiti in precedenti carriere universitarie. Inoltre, la commissione esamina la regolarità dei tirocini svolti presso le aziende convenzionate.

<b>COGNOME</b>	<b>NOME</b>	<b>(mail)</b>
ATZORI	ALBERTO STANISLAO	asatzori@uniss.it
FADDA	COSTANTINO	cfadda@uniss.it
SUSSARELLU	LAURA	manager.agraria@consorziouno.it
FADDA	PAOLO SALVATORE	paolosf95@gmail.com
CANCEDDA	GIANLUCA	gianluacancedda@gmail.com

### **Commissione tutorato**

La commissione tutorato composta, da docenti dei due curricula, ha il compito di incontrare gli studenti e verificare le difficoltà del loro percorso di studio. A cadenza semestrale inoltra un rapporto al Presidente del CdS e alla Commissione Didattica evidenziando le criticità emerse.

<b>COGNOME</b>	<b>NOME</b>	<b>(mail)</b>
GAMBELLA	FILIPPO	gambella@uniss.it
MOTZO	ROSELLA	motzo@uniss.it
SERRA	SALVATORICA	salvase@uniss.it
URGEGHE	PIETRO PAOLO	paolou@uniss.it
CARTA	LUISA	lu-carta@libero.it

### **Commissione ricerca**

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.

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

### **Commissione Altre Attività**

La Commissione Altre Attività ha compiti di ottimizzazione delle attività seminariali, dei





viaggi di istruzione, del concorso di vinificazione, del percorso Erasmus e di tutte le altre attività didattiche non indicate nel manifesto.

<b>COGNOME</b>	<b>NOME</b>	<b>(mail)</b>
DEL CARO	ALESSANDRA	delcaro@uniss.it
ZARA	SEVERINO	szara@uniss.it
CANCEDDA	GIANLUCA	gianluacancedda@gmail.com



## **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. 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, purché riconosciuto coerente 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. 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. 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	
BIO 02	Biologia vegetale	
L-LIN 12	Inglese I	
L-LIN 12	Inglese II	
IUS 03	Legislazione alimentare	Inglese I

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>	



<b>3 ANNO</b>	<b>INSEGNAMENTO</b>	<b>PROPEDEUTICITÀ OBBLIGATORIE</b>
AGR 09	Macchine e impianti per l'industria alimentare	Fisica Modelli matematici per le tecnologie alimentari
AGR 15	Analisi chimiche degli alimenti	Chimica analitica Operazioni unitarie <i>Propedeuticità consigliata: 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 organica e biochimica agraria 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	
BIO 02	Biologia vegetale	
L-LIN 12	Inglese I	
L-LIN 12	Inglese II	
IUS 03	Legislazione vitivinicola	Inglese I

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
AGR 09	Meccanizzazione viticola e impiantistica enologica	Fisica Modelli matematici per le tecnologie alimentari
AGR 16	Microbiologia generale	Chimica Organica e Biochimica Agraria
CHIM 01	Chimica analitica	Chimica Generale e Inorganica Chimica Organica e Biochimica Agraria
AGR 03	Istituzioni di viticoltura	Biologia Vegetale
AGR 03	Tecniche viticole	Istituzioni di viticoltura



<b>3 ANNO</b>	<b>INSEGNAMENTO</b>	<b>PROPEDEUTICITÀ OBBLIGATORIE</b>
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, carnei e ittici, sia freschi, sia trasformati.

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

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

La laurea in Tecnologie viticole, enologiche, alimentari curriculum Tecnologie alimentari consente l'accesso diretto alla laurea magistrale in Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari e in Scienze e tecnologie alimentari. 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 e le modalità per sostenere il test di accesso.

Requisito obbligatorio per accedere al concorso di ammissione per l'anno accademico 2018-2019 è la partecipazione preventiva al TEST gestito dal CISIA (Consorzio Interuniversitario Sistemi Integrati per l'Accesso) presso il Dipartimento di Agraria e la sede distaccata di Oristano. Il test richiederà al candidato di rispondere a quesiti a risposta multipla, che prevedono solo una risposta esatta su 5 disponibili, su argomenti di biologia, chimica, fisica, matematica, logica e comprensione verbale. Gli studenti che avranno conseguito risultati non sufficienti saranno iscritti ma avranno assegnati degli Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) che dovranno essere assolti entro il 31 dicembre 2019. Decorso tale termine, gli studenti con OFA non ancora assolto saranno iscritti al primo anno in qualità di 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/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/6510>, 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.

### **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 consiste nella presentazione e discussione di un elaborato finale, redatto dallo studente sotto la guida di un docente relatore, davanti ad una commissione di docenti. L'elaborato finale, redatto in lingua italiana con abstract in lingua inglese, può riportare le attività svolte dallo studente durante il tirocinio o un approfondimento di tematiche affrontate durante il corso di studio. 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. Su richiesta dello studente l'elaborato finale potrà essere realizzato in lingua inglese, con un abstract e delle conclusioni in lingua italiana.

L'elaborato finale è una relazione che riporta una discussione critica delle attività svolte dallo studente durante il tirocinio oppure è relativo all'approfondimento di tematiche affrontate durante il corso di studio.

Il relatore è di norma un docente strutturato del Dipartimento o, di un altro Dipartimento dell'Ateneo in funzione degli argomenti della relazione finale. Data la specificità del corso, il relatore può essere anche uno dei docenti a contratto per le materie strettamente professionali. Lo studente deve presentare domanda di laurea entro la data indicata nel calendario didattico per la sessione in cui vuole conseguire il titolo, disponibile nel regolamento carriere studenti e nella sezione "laurea" del sito web di Dipartimento (<https://agrariaweb.uniss.it/it/didattica/laurea>). Lo studente deve inserire l'elaborato in formato digitale entro 7 giorni dalla data della prevista per la sessione di laurea.

I relatori che per giustificati motivi non possono partecipare alle sessioni di laurea devono comunicarlo con congruo anticipo al Direttore del Dipartimento o al Presidente del Corso di Laurea che provvederanno alla nomina di un relatore d'ufficio.

La votazione finale è espressa in centodecimi con eventuale lode.

L'attribuzione dei punti in sede di laurea triennale è la seguente:

- da 0 a 8 per la qualità dell'elaborato finale e l'esposizione della tesi;
- da 0 a 5 punti per la carriera: 5 punti per i laureati in corso, 2 punti per i laureati con un anno fuori corso entro la sessione autunnale;
- da 0 a 3 punti per l'esperienza di studio all'estero (Erasmus, Ulisse,...)
- la lode potrà essere assegnata solo all'unanimità e con voto complessivo superiore al 110.

### **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 dell'apposita Commissione Didattica Paritetica e di Tirocinio pratico applicativo 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.

#### **Attività formative autonomamente scelte dallo studente.**

La Commissione didattica del Corso di Studio riconoscerà come "altre attività", senza voto di profitto, le certificazioni relative a:

- capacità informatiche o telematiche, da comprovare con adeguata certificazione (ad es. Patente Europea di uso dei computer, ECDL, etc.);
- ulteriori capacità linguistiche in aggiunta a quanto già acquisito nei corsi di inglese previsti dagli ordinamenti di studio, documentate dal conseguimento di Certificati Internazionali, che verranno riconosciuti secondo quanto previsto dal Centro Linguistico di Ateneo;
- attività utili per l'inserimento nel mondo del lavoro, quali quelle acquisite con corsi di aggiornamento organizzati dagli ordini professionali o presso enti pubblici o privati riconosciuti dal Corso di Studi
  - attività pratiche presso aziende o Enti esterni all'Università. Per ogni 15 ore di tirocinio o stage verrà riconosciuto 1 CFU. La richiesta di tirocinio va presentata al Consiglio di Corso di Studio nelle scadenze da esso stabilite. Alla fine del tirocinio dovrà essere presentata al Consiglio di Corso di Studio la documentazione attestante l'avvenuta frequenza ed una relazione finale che descriva, in uno spazio massimo di 5 cartelle internazionali, le attività condotte;
- partecipazione a seminari, convegni, corsi formativi e viaggi di istruzione.

#### **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 Paritetica e di Tirocinio pratico applicativo; 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 Paritetica e di Tirocinio pratico applicativo. 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/it/node/2139>) e del Consorzio UNO

<https://www.consorziouno.it/Corsi/TVEAta/IlCorso/Insegnamenti/visualizza/3anno/2sem/tirocinio.html> per il curriculum di TA

<https://www.consorziouno.it/Corsi/TVEAve/IlCorso/Insegnamenti/visualizza/3anno/2sem/tirocinio.html> per il curriculum di VE

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](mailto:rcorrias@uniss.it)

Referente per la Didattica del CdS: Dr.ssa Laura Sussarellu, tel. 0783 775529, e-mail: [manager.agraria@consorziouno.it](mailto: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/6510>

<https://www.consorziuno.it/Corsi/TVEAta/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.