



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di SASSARI
Nome del corso	Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari(<i>IdSua:1510268</i>)
Classe	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Nome inglese	Viticultural, Oenological and Food Technologies
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://agrariaweb.uniss.it
Tasse	Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento	convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	NIEDDU Giovanni
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio del Corso di Studi
Struttura didattica di riferimento	Agraria

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	ATZORI	Alberto Stanislao	AGR/19	RD	1	Caratterizzante
2.	DEL CARO	Alessandra	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
3.	DETTORI	Sandro	AGR/03	PO	1	Caratterizzante
4.	FADDA	Costantino	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
5.	GAMBELLA	Filippo	AGR/09	RU	1	Caratterizzante
6.	GARAU	Giovanni	AGR/13	RD	1	Caratterizzante
7.	MANGIA	Nicoletta Pasqualina	AGR/16	RD	1	Caratterizzante
8.	MERCENARO	Luca	AGR/03	RD	1	Caratterizzante
9.	MONTANARI	Luigi	AGR/15	PA	1	Caratterizzante

10.	NIEDDU	Giovanni	AGR/03	PO	1	Caratterizzante
11.	PIGA	Antonio	AGR/15	PA	1	Caratterizzante
12.	PRUNEDDU	Giovanni	AGR/02	RU	1	Caratterizzante
13.	SATTA	Alberto	AGR/11	PA	1	Caratterizzante
14.	SERRA	Salvatorica	AGR/12	PA	1	Caratterizzante
15.	URGEGHE	Pietro Paolo	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
16.	ZARA	Severino	AGR/16	RU	1	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti

LAVRA FABIO FABIOLAVRA@LIBERO.IT 3209205267
MARRAS VALERIA VALERIAMARRAS_@HOTMAIL.COM
3473668024
NIEDDU SEBASTIANA SE.92@LIVE.IT 3480522892

Gruppo di gestione AQ

ANTONIO PIGA
GIANNI NIEDDU
ALESSANDRA DEL CARO
ANTONELLA CASTELLANI
ANDREA LENTINI

Tutor

Salvo CAMIOLO s.camiolo@uniss.it
Giovanni PRUNEDDU
Laura SUSSARELLU
Raffaella SARDO
Filippo GAMBELLA
Pietro Paolo URGEGHE
Salvatorica SERRA



Il Corso di Studio in breve

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 ortofruttili, lattei, carnei e ittici, sia freschi, sia trasformati.

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

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

La laurea in Tecnologie viticole, enologiche, alimentari curriculum Tecnologie alimentari consente l'accesso diretto alla laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari. Il curriculum Viticoltura ed enologia consente l'accesso diretto alla laurea magistrale interateneo in Scienze viticole ed enologiche.



▶ QUADRO A1

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni

La consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, dei servizi e delle professioni Ã avvenuta a livello di Ateneo mediante la convocazione del "Comitato consultivo permanente per i programmi di offerta formativa", giÃ 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 spendibilitÃ 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 necessitÃ del territorio.

Sono state avanzate alcune proposte di sostegno alle attivitÃ di stage e tirocinio formativo che possano fornire agli studenti strumenti operativi ed Ã stato ribadito che le forze sociali devono essere non soltanto consultate, ma a loro volta devono compiere un'azione propositiva nei confronti dell'UniversitÃ.

Il parere Ã favorevole.

▶ QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Profilo Generico

funzione in un contesto di lavoro:

- Tecnico di gestione e controllo qualitÃ nel settore agro-alimentare privato e pubblico.
- Tecnico nella gestione e controllo nella filiera viti-vinicola.
- Tecnico in laboratori di analisi, controllo, certificazione ed indagini degli alimenti.
- Tecnico in aziende che producono materiali e additivi collegati all'industria alimentare.
- Professione di enologo.

competenze associate alla funzione:

1. Competenze di procedure tecniche applicate alla produzione, trasformazione e conservazione degli alimenti, acquisite attraverso l'attivitÃ di tirocinio e le attivitÃ 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 qualitÃ nel settore alimentare.
2. Competenze biologiche, colturali e di allevamento e qualitÃ 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 qualitÃ e sicurezza dei prodotti alimentari e dei prodotti di origine viti-vinicola; conoscenza delle cultivar di diverse specie erbacee ed arboree per uso alimentare umano; conoscenza di tecniche per la prevenzione e lotta a fitofagi e crittogame dannosi a specie vegetali coltivate e ai loro prodotti di trasformazione; familiaritÃ 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 capacitÃ organizzativa di attivitÃ di laboratorio per

dimostrazioni pratiche. Capacità comunicativa e chiarezza vengono sviluppate nelle attività di presentazione in power point e discussione di elaborati nell'ambito dei report delle attività di tirocinio e durante la prova di esame finale.

sbocchi professionali:

1. Attività di tecnico per il controllo e gestione della qualità in aziende del settore agro-alimentare e viti-vinicolo.
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.
4. 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

Requisiti di ammissione

Per essere ammessi al corso di laurea occorre essere in possesso di un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo. L'accesso è a numero programmato per un massimo di 50 studenti. L'ammissione richiede il possesso, all'atto dell'immatricolazione, di conoscenze e competenze adeguate per poter seguire proficuamente il corso di laurea. E' previsto un test di accesso nella forma di un questionario a risposte multiple su argomenti di matematica, chimica generale e fisica. Per gli studenti con una preparazione insufficiente possono essere previsti corsi di recupero delle discipline di base.

▶ QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso

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 poter operare ad ampio spettro in tutte le fasi della filiera che vanno dalla produzione al consumo, compresa la capacità di agire per garantire la sicurezza igienico-sanitaria e la qualità degli alimenti, ridurre gli sprechi, conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti. Si propone, inoltre, di fornire: padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione degli alimenti, delle materie prime e dei semilavorati. Più in particolare, il corso formerà delle figure tecniche capaci di operare ad ampio spettro in tutte le fasi della filiera che vanno dalla produzione al consumo dell'uva e del vino, dei prodotti ortofrutticoli, lattei, carnei e ittici, sia freschi, sia trasformati. Tale figura sarà in grado, inoltre, di prospettare le più idonee soluzioni tecniche, della cui realizzazione potrà anche essere artefice, includendo anche la progettazione e l'impianto di razionali vigneti. Le sue competenze potranno essere anche spese in un servizio, pubblico o privato, di assistenza tecnica nelle fasi della produzione e trasformazione svolto con le dovute conoscenze professionali ed etiche. Le sue capacità comunicative saranno ampliate dalla conoscenza di un'altra lingua dell'Unione europea, in particolare quella inglese prioritariamente utilizzata in ambito scientifico e commerciale.

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 insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, e insegnamenti con finalità anche pratiche, con esercitazioni e corsi di laboratorio. La ripartizione dell'impegno orario riservato a ciascun CFU è normata nel Regolamento didattico di Facoltà. Il percorso formativo di ogni studente sarà orientato da una Commissione di Tutorato che opererà all'interno del Corso di studio. Nel corso di laurea sono previsti insegnamenti monodisciplinari e/o di tipo integrato nel rispetto del Regolamento didattico di Facoltà. Per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento attesi, possono essere 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 svolto presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o azienda privata, corrispondente a 14 crediti formativi.

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 12 CFU a scelta libera scegliendo qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi di Sassari, purché riconosciuto coerente con il percorso formativo da parte della Commissione didattica del corso di laurea, o scegliendo altre attività formative attivate dalla Facoltà o dall'Università, per completare l'offerta formativa tenendo conto di nuove istanze e necessità professionali.

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.

▶ QUADRO A4.b

Risultati di apprendimento attesi Conoscenza e comprensione Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Area Generica

Conoscenza e comprensione

Il corso di laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari fornisce conoscenze e capacità che, alla luce dei descrittori di Dublino, possono ritenersi adeguate nei settori di base della matematica, della fisica, della chimica, della biologia. Esse sono riassumibili nei seguenti risultati di apprendimento attesi: 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; 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; comprensione degli aspetti fondamentali della biologia di organismi procarioti ed eucarioti.

Conoscenza dei metodi di indagine propri delle scienze e tecnologie alimentari, riassumibili nei seguenti risultati di apprendimento attesi: comprensione delle relazioni tra problematiche biologiche, colturali 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 complementarità 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; conoscenza di 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; 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.

La programmazione didattica ha inteso perseguire gli obiettivi formativi specifici del Corso tramite una articolazione in due

curricula (Tecnologie alimentari e Viticoltura ed enologia) che prevedono entrambi un primo anno caratterizzato da comuni attività formative di base. Queste attività prevedono un numero di CFU superiore, rispetto ai minimi ministeriali, per gli ambiti delle discipline matematiche, fisiche, informatiche e per quelle chimiche. La preparazione di base necessaria per svolgere le funzioni in un contesto di lavoro viene 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 medesima finalità di migliorare il livello di conoscenza e comprensione raggiunto dagli studenti e di raggiungere gli obiettivi finali del corso, è stato programmato un incremento del numero di crediti rispetto a quelli minimi previsti dal DM. anche per quanto riguarda le attività caratterizzanti. Sia nell'ordinamento didattico che nella articolazione dei manifesti annuali, sin dalla data di avvio del corso a quella attuale, è stato scelto di potenziare le discipline della tecnologia alimentare e quelle della sicurezza e della valutazione degli alimenti. Conseguentemente, nel curriculum di Viticoltura ed enologia rivestono un ruolo preminente le conoscenze e capacità relative alla coltivazione e difesa della vite e al settore enologico, mentre nel curriculum di Tecnologie alimentari hanno prevalenza le aree disciplinari relative alla conoscenza e gestione di un processo alimentare e all'ottimizzazione della qualità dei prodotti finiti. La scelta delle discipline negli ambiti affini, previste in ambito AGR, così come il ruolo delle altre attività, tra cui si evidenzia il congruo numero di CFU richiesto per la conoscenza di una lingua straniera e per lo svolgimento di un tirocinio formativo, completano l'indirizzo volto ad incrementare nello studente il grado di padronanza di tali conoscenze e capacità.

La loro verifica è continua sia all'interno delle singole discipline, tramite accertamenti in itinere ed esami finali degli insegnamenti caratterizzanti curriculari e di quelli opzionali scelti dagli studenti, sia con riscontri di attività parallele ai corsi (quali tirocini, stage, concorsi di vinificazione), sia infine con esame conclusivo annuale da parte del CDS della valutazione dei

corsi da parte degli studenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le abilità nell'utilizzare, lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti, gli aspetti applicativi delle nozioni di base apprese sono riassumibili nei seguenti risultati di apprendimento attesi: la familiarità nell'uso delle grandezze fisiche secondo il Sistema Internazionale e la capacità di analisi dimensionale; la padronanza dei principi e delle leggi della meccanica, dell'elettromagnetismo e dei fenomeni di trasporto; l'abilità di utilizzo di strumenti informatici; la capacità di utilizzare in contesti riferibili alle tecnologie alimentari le misure di pH e di concentrazione, l'abilità nel distinguere i componenti di organismi procarioti ed eucarioti attraverso osservazioni scientifiche; la capacità di comprendere le relazioni struttura-funzione in sistemi biologici (inclusi quelli alimentari) e le loro modificazioni nei processi; la capacità di cogliere gli aspetti fondamentali dell'integrazione e della regolazione dei flussi metabolici e anabolici; le abilità nell'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; capacità di valutazione degli alimenti e dei loro effetti nutrizionali; capacità di applicare le conoscenze della termodinamica, della termofluidodinamica e della trasmissione del calore; abilità nell'uso consapevole di tecniche per la prevenzione ed il controllo di organismi infestanti le derrate alimentari, la padronanza delle nozioni economiche di base, la capacità di definizione di bisogni e beni, la capacità di interpretare un bilancio di esercizio di un'impresa agro-alimentare, unitamente al possesso degli elementi di base dell'organizzazione e della strategia aziendale; le capacità di analizzare ed interpretare i comportamenti del consumatore e dell'azienda nelle attività di scambio di beni e servizi, di applicare l'analisi del rischio, di utilizzare idonei strumenti per il controllo e la gestione della qualità.

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](#)

BIOTECNOLOGIE LATTIERO CASEARIE [url](#)

QUALITÀ NUTRIZIONALE E CONTROLLO DEI CONTAMINANTI NEI PRODOTTI ANIMALI [url](#)

ENTOMOLOGIA VITICOLA [url](#)

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

ESERCITAZIONE DI VITICOLTURA E MECCANIZZAZIONE VITICOLA [url](#)

ESERCITAZIONE DI VITICOLTURA E MECCANIZZAZIONE VITICOLA (PRIMA PARTE) [url](#)

ESERCITAZIONE DI VITICOLTURA E MECCANIZZAZIONE VITICOLA (SECONDA PARTE) [url](#)

PATOLOGIA VITICOLA [url](#)

BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

BIOLOGIA VEGETALE [url](#)

CHIMICA GENERALE E INORGANICA [url](#)

CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA AGRARIA [url](#)

ECONOMIA E MARKETING AGRO-ALIMENTARE [url](#)

FISICA [url](#)

INGLESE I [url](#)

MODELLI MATEMATICI PER LE TECNOLOGIE ALIMENTARI [url](#)

PRODUZIONI ALVEARI [url](#)

CHIMICA ANALITICA [url](#)

DIFESA DELLE DERRATE ALIMENTARI [url](#)

EDIFICI PER L'INDUSTRIA AGRO-ALIMENTARE [url](#)

FISICA TECNICA INDUSTRIALE [url](#)

MICROBIOLOGIA E GENETICA DEI MICRORGANISMI [url](#)

OPERAZIONI UNITARIE [url](#)


PRODUZIONI VEGETALI [url](#)

PRODUZIONI VEGETALI I [url](#)

PRODUZIONI VEGETALI II [url](#)

CHIMICA ANALITICA [url](#)

CHIMICA DEL SUOLO [url](#)
 CHIMICA ENOLOGICA E ANALISI DI LABORATORIO [url](#)
 ENOLOGIA I [url](#)
 ISTITUZIONI DI VITICOLTURA [url](#)
 MECCANIZZAZIONE VITICOLA E IMPIANTISTICA ENOLOGICA [url](#)
 MICROBIOLOGIA GENERALE [url](#)
 INGLESE II [url](#)
 ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI [url](#)
 IGIENE DEGLI ALIMENTI [url](#)
 MACCHINE E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE [url](#)
 MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)
 PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE [url](#)
 PRODUZIONI ANIMALI [url](#)
 EDIFICI PER L'INDUSTRIA ENOLOGICA [url](#)
 ENOLOGIA II [url](#)
 ENTOMOLOGIA VITICOLA [url](#)
 MICROBIOLOGIA ENOLOGICA [url](#)
 PATOLOGIA VITICOLA [url](#)
 TECNICHE VITICOLE [url](#)
 PROVA FINALE [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 sarà 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>
	<p>Il corso di laurea fornisce gli strumenti cognitivi di base indispensabili per l'aggiornamento continuo</p>

Capacità di apprendimento

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.

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.

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.



QUADRO A5

Prova finale

La laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari si consegue 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.

Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 10 cfu, lo studente deve avere acquisito gli altri crediti previsti.



▶ QUADRO B1.a

Descrizione del percorso di formazione

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Piano di studio del corso di laurea in Tecnologie viticole, enologiche, alimentari

▶ QUADRO B1.b

Descrizione dei metodi di accertamento

Per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento attesi in ciascun insegnamento (compresi quelli a libera scelta), sono previste, oltre alla prova finale, una o pi¹ prove in itinere; le prove possono essere scritte, orali e/o pratiche.

L'esperienza di tirocinio, obbligatoria per tutti gli studenti, viene valutata da un'apposita commissione di Tirocinio che verifica, tramite un libretto compilato dallo studente e sottoscritto dall'azienda ospitante, l'effettivo svolgimento del tirocinio.

L'accertamento della conoscenza di una lingua straniera richiede un esame scritto con eventuale verifica orale o la convalida di un diploma rilasciato da un istituto riconosciuto dal Centro Linguistico di Ateneo.

La prova finale verr¹ valutata sulla base di un elaborato e della sua esposizione pubblica. L'accertamento delle conoscenze acquisite si baser¹ su qualit¹ del contenuto, qualit¹ dei dati raccolti, capacit¹ critica del laureando, qualit¹ della presentazione, qualit¹ dell'esposizione, capacit¹ di rispondere alle domande.

Ogni "scheda insegnamento", in collegamento informatico al Quadro A4-b, indica, oltre al programma dell'insegnamento, anche il modo cui viene accertata l'effettiva acquisizione dei risultati di apprendimento da parte dello studente.

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attivit¹ formative

<http://agrariaweb.uniss.it/php/proiettoreTesti.php?cat=322&item=2&xml=/xml/testi/testi46087.xml&tl=Calendario%20didattico>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto


<http://agrariaweb.uniss.it/php/proiettoreTesti.php?cat=322&item=2&xml=/xml/testi/testi46087.xml&tl=Calendario%20didattico>



▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

▶ **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/13	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI link	PALMA AMEDEO		6	48	
2.	BIO/02	Anno di corso 1	BIOLOGIA VEGETALE link	BRUNDU GIUSEPPE ANTONIO DOMENIC	RU	8	64	
3.	AGR/16	Anno di corso 1	BIOTECNOLOGIE LATTIERO CASEARIE link	MURGIA MARCO AMBROGIO		6	48	
4.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE E INORGANICA link	CAMIOLO SALVATORE		8	64	
5.	AGR/13	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA AGRARIA link	MANUNZA BRUNO MARIO LUIGI	RU	10	80	
6.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA E MARKETING AGRO-ALIMENTARE link	GUTIERREZ LUCIANO	PA	8	80	
7.	AGR/11	Anno di corso 1	ENTOMOLOGIA VITICOLA (<i>modulo di MONITORAGGIO DELLE AVVERSITÀ BIOCICHE DELLA VITE</i>) link	COCCO ARTURO		3	24	
8.	AGR/03	Anno di corso 1	ESERCITAZIONE DI VITICOLTURA E MECCANIZZAZIONE VITICOLA (PRIMA PARTE) (<i>modulo di ESERCITAZIONE DI VITICOLTURA E MECCANIZZAZIONE VITICOLA</i>) link	MERCENARO LUCA	RD	4	32	
		Anno	ESERCITAZIONE DI VITICOLTURA E					

9.	AGR/09	di corso 1	MECCANIZZAZIONE VITICOLA (SECONDA PARTE) (<i>modulo di ESERCITAZIONE DI VITICOLTURA E MECCANIZZAZIONE VITICOLA</i>) link	GAMBELLA FILIPPO	RU	2	16	
10.	FIS/07	Anno di corso 1	FISICA link	GOLOSIO BRUNO	RU	6	48	
11.	L-LIN/12	Anno di corso 1	INGLESE I link			5	50	
12.	L-LIN/12	Anno di corso 1	INGLESE I link			5	40	
13.	MAT/05	Anno di corso 1	MODELLI MATEMATICI PER LE TECNOLOGIE ALIMENTARI link	DIMAURO CORRADO	RU	8	64	
14.	AGR/12	Anno di corso 1	PATOLOGIA VITICOLA (<i>modulo di MONITORAGGIO DELLE AVVERSITA' BIOTICHE DELLA VITE</i>) link	PROTA VANDA ASSUNTA	RU	3	24	
15.	AGR/11	Anno di corso 1	PRODUZIONI ALVEARI link	SATTA ALBERTO	PA	6	48	
16.	AGR/19	Anno di corso 1	QUALITA' NUTRIZIONALE E CONTROLLO DEI CONTAMINANTI NEI PRODOTTI ANIMALI link	NUDDA ANNA	RU	6	48	

▶ QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione aule didattiche sede di Oristano

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)



Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione sede di Oristano



Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione biblioteche sede di Oristano



Il Corso di Laurea aderisce al Progetto di orientamento "UNOrienta" del Consorzio UNO, che comprende un complesso di iniziative che mirano a supportare e guidare lo studente nella fase della scelta del Corso di studi Universitario, in collaborazione con le Scuole Superiori, Enti locali pubblici e privati e con la comunità in generale.

• Incontri nelle scuole. Sono rivolti principalmente alle Classi Quinte degli Istituti Superiori della Sardegna e hanno una durata di circa due ore. I mesi generalmente dedicati a quest'attività sono febbraio, marzo e aprile, con una pianificazione degli appuntamenti che prende avvio a dicembre dell'anno precedente alle nuove immatricolazioni. Un team composto da due tutor esperti (laureati in discipline agrarie) e un manager didattico (laureato in discipline umanistiche) propone agli studenti un approfondimento sul sistema universitario (didattica, CFU, frequenza, agevolazioni e diritto allo studio) e sul Corso di Laurea (criteri e modalità di accesso, obiettivi formativi, piano di studi, sbocchi occupazionali).

• Open day in sede. Gli incontri possono essere concordati con il referente per l'orientamento della scuola e organizzati per gruppo classe oppure per gruppi di interessati. Il servizio prevede la possibilità di visitare le strutture universitarie per una giornata, seguire una lezione, partecipare ad una visita didattica, ad un seminario o ad una esercitazione in laboratorio e sperimentare la vita universitaria per toccare con mano quanto lo studente, una volta iscritto, sarà chiamato a fare.

• Saloni dello studente. Nell'arco dell'anno il Corso di Laurea presenza ai diversi saloni dello studente organizzati in tutto il territorio regionale, momenti di incontro e confronto in cui, nello stesso punto di aggregazione, gli studenti possono trovare molteplici stand espositivi e sportelli informativi sull'offerta formativa presente nel territorio. I saloni istituzionali sono organizzati dall'Università degli Studi di Sassari e di Cagliari (rispettivamente nelle due sedi centrali). Il Corso di Laurea partecipa inoltre ad altre iniziative portate avanti dall'Associazione Industriali di Oristano (Il Salone dell'Orientamento), dall'Associazione Aster (OrientaSardegna), dalla Provincia di Carbonia-Iglesias (Salone dell'orientamento scolastico e professionale).

• Colloqui individuali. Gli studenti che in maniera autonoma prendono contatti con il team e desiderano avere maggiori informazioni vengono invitati a visitare la sede del Corso di Laurea e in quella occasione porre tutti i dubbi o le eventuali curiosità.

• Incontri nei Comuni. Ogni anno si incontrano giovani e adulti interessati nella comunità di appartenenza. Il Corso di Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari ha un carattere altamente innovativo e fortemente orientato alle peculiarità del territorio, che lo rende assolutamente originale nel panorama dell'offerta formativa universitaria in Sardegna. Gli incontri nei Comuni hanno

L'obiettivo di promuovere in maniera capillare questa realtà sul territorio, incrementare la conoscenza del Corso di Laurea presso i potenziali studenti non incontrati nelle scuole e dar loro ulteriori strumenti per valutare questa ipotetica scelta universitaria.

È Comunicazione web e mail. Attraverso il portale internet (del Dipartimento di Agraria <http://agrariaweb.uniss.it> e del Consorzio UNO www.consorziouno.it), la pagina Facebook UNO È L'Università a Oristano e la posta elettronica si condividono informazioni, aggiornamenti, notizie ed eventi rendendole fruibili agli studenti potenzialmente interessati.

▶ QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

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.

È 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.

È 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 È facilitatore del processo formativoÈ 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.

È 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.

▶ 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, regola gli aspetti assicurativi e si rapporta costantemente con la commissione didattica.

▶ QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

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.

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale

Ateneo/i in convenzione	data convenzione	durata convenzione A.A.
CESKÉ VYSOKÉ UCENÍ TECHNICKÉ V PRAZE (Prague REPUBBLICA CECA)	28/11/2013	
Universidad de Extremadura (Badajoz SPAGNA)	28/04/2014	
Berner Bildungszentrum Pflege (Bern SVIZZERA)	28/11/2013	
Fundació per a la Universitat Oberta de Catalunya (Barcelona SPAGNA)	28/11/2013	
ESADE - Universitat Ramon Llull (Barcelona SPAGNA)	28/11/2013	
Universidad 'Jaume I' de Castellon (Castelló De La Plana SPAGNA)	28/11/2013	

Universidad de Castilla-La Mancha (Albacete SPAGNA)	28/11/2013
Universidad de Córdoba (Cordoba SPAGNA)	28/11/2013
Universidad Miguel Hernandez de ELCHE (Alicante SPAGNA)	28/11/2013
Universidad de Huelva (Huelva SPAGNA)	28/11/2013
Universidad de Lleida (Lleida SPAGNA)	28/11/2013
Universidad Catolica San Antonio de Murcia (Murcia SPAGNA)	28/11/2013
Universitat de les Illes Balears (UIB) (Palma (illes Balears) SPAGNA)	28/11/2013
Universidad de Sevilla (Siviglia SPAGNA)	28/11/2013
Universitat de València (Valencia SPAGNA)	28/11/2013
Universidad de Valladolid (Valladolid SPAGNA)	28/11/2013
Budapesti Corvinus Egyetem (Budapest UNGHERIA)	28/11/2013
Instituto Politecnico (Santarém PORTOGALLO)	28/11/2013
Transilvania University of Brasov (Brasov ROMANIA)	28/11/2013
University of Turku (Turku FINLANDIA)	28/11/2013
Cukurova University (Sarıçam TURCHIA)	28/11/2013
Adyaman University (Adiyaman TURCHIA)	28/11/2013
Ankara Üniversitesi (Ankara TURCHIA)	28/11/2013
Dicle University (Diyarbakir TURCHIA)	28/11/2013
Teknik Üniversitesi (Istanbul TURCHIA)	28/11/2013
Cranfield University (Cranfield REGNO UNITO)	28/11/2013

▶ QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

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

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

▶ QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

Alcuni insegnamenti del Corso di Laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari prevedono visite didattiche e viaggi d'istruzione in strutture ed aziende operanti nel settore d'interesse, dislocate nel territorio locale, nazionale ed internazionale.

Durante l'anno accademico il corso di Laurea in collaborazione con il Corso di Laurea, AssoEnologi e altre associazioni di categoria, organizza e realizza un intenso calendario di convegni e seminari, nonché altre iniziative pratico-applicative di supporto alla didattica (Un vino per UNO, concorso enologico per gli studenti, realizzato in collaborazione con AGRIS Sardegna).

L'Ateneo di Sassari e il Consorzio UNO sostengono e promuovono l'associazione studentesca del Corso di Laurea (ASSO.TVEA), che attraverso la partecipazione ai vari bandi universitari realizza iniziative culturali e di svago, in favore della socializzazione fra gli studenti del Corso di Laurea, incentivando la crescita del senso di appartenenza.

▶ QUADRO B6

Opinioni studenti

I dati emersi dalla somministrazione dei questionari relativi alla valutazione degli studenti sulla didattica per l'anno accademico 2012/2013, sono stati portati in discussione presso la Commissione Didattica e presso la Commissione Paritetica, per le opportune valutazioni e proposte.

Si allega tabella riassuntiva con valutazione del corso di laurea, della media dei corsi di laurea triennali, del Dipartimento nel suo complesso.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Valutazione studenti Tecnologie viticole, enologiche, ambientali

▶ QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Secondo i dati pubblicati Almalaurea (maggio 2013), i laureati sono stati soddisfatti del corso di studio.

Al quesito "Sono complessivamente soddisfatti del corso di laurea?", le risposte sono state:

decisamente sì, per il 67%

più sì che no, per il 33%

Inoltre gli studenti iscritti nei vari corsi del Dipartimento di Agraria, hanno risposto nel seguente modo alle domande:

- Sono soddisfatti dei rapporti con i docenti in generale

decisamente sì, per il 15,5%

più sì che no, per il 77,4%

- Sono soddisfatti dei rapporti con gli studenti

decisamente sì, per il 66,7%

più sì che no, per il 29,8%

- Valutazione delle aule

sempre o quasi sempre adeguate, per il 27,4%
spesso adeguate, per il 39,3%

- Valutazione delle postazioni informatiche
erano presenti e in numero adeguato, per il 64,3%
erano presenti, ma in numero inadeguato, per il 29,8%

- Si iscriverebbero di nuovo all'università ?
sì, allo stesso corso dell'Ateneo, per il 75%
sì, ma ad un altro corso dell'Ateneo, per il 7,1%
sì, allo stesso corso ma in un altro Ateneo, per il 9,5%
sì, ma ad un altro corso e in un altro Ateneo, per il 6%
non si iscriverebbero più all'università, per il 2,4%



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Si allegano i dati statistici del Dipartimento analizzati in occasione della Compilazione dei Rapporti di riesame da parte dei Corsi di studio.

I dati allegati, aggiornati a febbraio 2013, sono relativi al numero di immatricolati e provenienza scolastica, numero di studenti iscritti, percentuale di abbandoni dopo il 1^o anno, CFU acquisiti su quelli acquisibili, numero di laureati e voto medio alla laurea.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati studenti del Dipartimento di Agraria

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

Condizione occupazionale rilevata e caratteristiche dei laureati

Fonte: AlmaLaurea (condizione occupazionale dei laureati)

dati aggiornati a marzo 2013

Indagine 2012

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Livello occupazione TVEA

▶ QUADRO C3

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

Il Dipartimento di Agraria ha attive, per i vari corsi offerti, 456 convenzioni con Enti, Aziende e Studi professionali (dato aggiornato a maggio 2013).

Nel 2011/2012 sono stati svolti 97 tirocini triennali obbligatori e circa 11 tirocini nei corsi di laurea magistrale/quinquennale.

Il Dipartimento ha somministrato un questionario di gradimento a circa il 20% delle aziende che hanno ospitato studenti nello stesso anno accademico.

A partire dall'anno accademico 2012/2013 il questionario per le aziende verrà inserito all'interno del libretto di tirocinio e dovrà essere compilato obbligatoriamente in modo da poter raccogliere l'opinione di tutte le aziende coinvolte.

Nel file allegato si riportano i dati medi rilevati per il corso di laurea in Tecnologie viticole, enologiche, alimentari.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Risultati ricognizione enti tirocinio Tecnologie viticole, enologiche e alimentari



Curriculum: Tecnologie alimentari

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	MAT/05 Analisi matematica ↳ <i>MODELLI MATEMATICI PER LE TECNOLOGIE ALIMENTARI (1 anno) - 8 CFU</i>	14	14	14 - 14
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) ↳ <i>FISICA (1 anno) - 6 CFU</i>			
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale e inorganica ↳ <i>CHIMICA GENERALE E INORGANICA (1 anno) - 8 CFU</i>	8	8	8 - 15
Discipline biologiche	BIO/02 Botanica sistematica ↳ <i>BIOLOGIA VEGETALE (1 anno) - 8 CFU</i>	8	8	8 - 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 30)				
Totale attività di Base			30	30 - 37

Cu

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
	AGR/16 Microbiologia agraria ↳ <i>MICROBIOLOGIA E GENETICA DEI MICRORGANISMI (2 anno) - 7 CFU</i> ↳ <i>IGIENE DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 6 CFU</i>			

Discipline della tecnologia alimentare	↳ MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 6 CFU	57	57	38 - 58
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	↳ OPERAZIONI UNITARIE (2 anno) - 6 CFU			
	↳ ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 6 CFU			
	↳ PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (3 anno) - 8 CFU			
	AGR/09 Meccanica agraria			
	↳ MACCHINE E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE (3 anno) - 6 CFU			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	↳ PRODUZIONI VEGETALI II (2 anno) - 6 CFU			
	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
↳ PRODUZIONI VEGETALI I (2 anno) - 6 CFU				
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	ING-IND/10 Fisica tecnica industriale	20	20	20 - 24
	↳ FISICA TECNICA INDUSTRIALE (2 anno) - 6 CFU			
	CHIM/01 Chimica analitica			
↳ CHIMICA ANALITICA (2 anno) - 6 CFU				
AGR/11 Entomologia generale e applicata	8	8	8 - 8	
↳ DIFESA DELLE DERRATE ALIMENTARI (2 anno) - 8 CFU				
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale	8	8	8 - 8
	↳ ECONOMIA E MARKETING AGRO-ALIMENTARE (1 anno) - 8 CFU			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti			85	66 - 90

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale ↳ EDIFICI PER L'INDUSTRIA AGRO-ALIMENTARE (2 anno) - 3 CFU	19	19	18 - 24 min 18
	AGR/13 Chimica agraria ↳ CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA AGRARIA (1 anno) - 10 CFU			
	AGR/19 Zootecnica speciale ↳ PRODUZIONI ANIMALI (3 anno) - 6 CFU			
Totale attività Affini			19	18 - 24

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	10	10 - 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	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	46	46 - 58
------------------------------	----	---------

CFU totali per il conseguimento del titolo **180**

CFU totali inseriti nel curriculum *Tecnologie alimentari*: 180 160 - 209

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</i>	14	14	14 - 14
	MAT/05 Analisi matematica ↳ <i>MODELLI MATEMATICI PER LE TECNOLOGIE ALIMENTARI (1 anno) - 8 CFU</i>			
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale e inorganica ↳ <i>CHIMICA GENERALE E INORGANICA (1 anno) - 8 CFU</i>	8	8	8 - 15
Discipline biologiche	BIO/02 Botanica sistematica ↳ <i>BIOLOGIA VEGETALE (1 anno) - 8 CFU</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
	AGR/09 Meccanica agraria <i>MECCANIZZAZIONE VITICOLA E IMPIANTISTICA ENOLOGICA (2</i>			

Discipline della tecnologia alimentare	↳ anno) - 8 CFU	58	58	38 - 58
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	↳ ISTITUZIONI DI VITICOLTURA (2 anno) - 7 CFU			
	↳ TECNICHE VITICOLE (3 anno) - 8 CFU			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ MICROBIOLOGIA GENERALE (2 anno) - 7 CFU			
	↳ MICROBIOLOGIA ENOLOGICA (3 anno) - 9 CFU			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	↳ CHIMICA ENOLOGICA E ANALISI DI LABORATORIO (2 anno) - 6 CFU			
	↳ ENOLOGIA I (2 anno) - 6 CFU			
↳ ENOLOGIA II (3 anno) - 7 CFU				
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	CHIM/01 Chimica analitica	20	20	20 - 24
	↳ CHIMICA ANALITICA (2 anno) - 6 CFU			
	AGR/12 Patologia vegetale			
	↳ PATOLOGIA VITICOLA (3 anno) - 7 CFU			
AGR/11 Entomologia generale e applicata	8	8	8 - 8	
↳ ENTOMOLOGIA VITICOLA (3 anno) - 7 CFU				
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale	8	8	8 - 8
	↳ ECONOMIA E MARKETING AGRO-ALIMENTARE (1 anno) - 8 CFU			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti			86	66 - 90

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale	18	18	18 - 24 min 18
	↳ EDIFICI PER L'INDUSTRIA ENOLOGICA (3 anno) - 4 CFU			
	AGR/13 Chimica agraria			
	↳ CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA AGRARIA (1 anno) - 10 CFU			
	↳ CHIMICA DEL SUOLO (2 anno) - 4 CFU			
Totale attività Affini			18	18 - 24

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	10	10 - 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	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		46	46 - 58

CFU totali per il conseguimento del titolo	180	
CFU totali inseriti nel curriculum <i>Viticultura ed enologia</i>:	180	160 - 209



Comunicazioni dell'ateneo al CUN



Note relative alle attività di base



Note relative alle altre attività



Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe
o Note attività affini

Si ritiene necessario per la copertura delle attività formative affini o integrative optare per settori scientifico-disciplinari rientranti nelle attività caratterizzanti data l'ampiezza degli obiettivi formativi, delle conoscenze e competenze operative e di laboratorio richiesti nonché per la molteplicità delle attività professionali che potranno svolgere i laureati della classe L26.

In particolare i settori scientifico-disciplinari scelti hanno contenuti molto ampi e sono pertanto riproposti anche all'interno delle attività affini o integrative per trattare aspetti che non è stato possibile sviluppare nelle attività formative caratterizzanti.



Note relative alle attività caratterizzanti



Attività di base

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
	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)			

Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	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 Probabilità e statistica matematica MAT/07 Fisica matematica MAT/08 Analisi numerica MAT/09 Ricerca operativa	14	14	8
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale e inorganica CHIM/06 Chimica organica	8	15	8
Discipline biologiche	BIO/02 Botanica sistematica	8	8	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:		-		
Totale Attività di Base		30 - 37		

▶ Attività caratterizzanti

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 AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria	38	58	30
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale CHIM/01 Chimica analitica ING-IND/10 Fisica tecnica industriale	20	24	20
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale	8	8	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		-		

Totale Attività Caratterizzanti

66 - 90

Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/04 - Orticoltura e floricoltura			
	AGR/07 - Genetica agraria			
	AGR/08 - Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali	18	24	18
	AGR/09 - Meccanica agraria			
	AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale			
	AGR/13 - Chimica agraria AGR/19 - Zootecnica speciale			
Totale Attività Affini			18 - 24	

Altre attività

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)	Per la prova finale	10	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 attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	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**

CFU totali per il conseguimento del titolo**180**

Range CFU totali del corso160 - 209
