



QUADRO A1.a

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

27/01/2015

Il 19 gennaio 2015 è stato convocato il Comitato di Indirizzo del Dipartimento, organo consultivo di garanzia che esprime pareri non vincolanti sul piano complessivo di sviluppo della ricerca e della didattica elaborato dal Dipartimento.

Sono intervenuti, oltre ai Presidenti dei Corsi di Studio e ai rappresentanti degli studenti, i rappresentanti delle agenzie regionali, dell'Ente foreste, degli Ordini professionali, dei Consorzi Universitari delle sedi gemmate, del mondo imprenditoriale, delle Associazioni di categoria.

Hanno dato preziose indicazioni e fatto considerazioni in merito agli obiettivi e alle competenze che dovrebbe avere un laureato in Agraria nelle aree di specifico interesse.

Il Dipartimento ha preso in massima considerazione il parere dei componenti del Comitato di Indirizzo che è indispensabile per calibrare l'Offerta formativa alle reali esigenze del tessuto produttivo isolano.

Si allega il Verbale della seduta alla scheda SUA del Corso di studi.

La consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, dei servizi e delle professioni è avvenuta a livello di Ateneo mediante la convocazione del "Comitato consultivo permanente per i programmi di offerta formativa", già costituito fin dalla prima applicazione della riforma didattica negli anni 2001-2002 allo scopo di creare una rete interlocutoria qualificata che fosse incrocio tra domanda e offerta per quanto riguarda i diversi settori della produzione e delle professioni. L'obiettivo dell'incontro era quello di garantire sia la spendibilità dei titoli accademici rilasciati sia il soddisfacimento delle esigenze formative espresse dal sistema economico, produttivo e dei servizi, non soltanto con particolare riferimento al territorio della Sardegna, ma in una prospettiva nazionale ed internazionale.

I rappresentanti dei vari Ordini professionali e degli Enti pubblici convocati (Comuni, Province, Banche, Camere di Commercio, Confindustria, Sindacati) sono intervenuti per confermare l'esigenza della formazione di figure professionali in rapporto con le necessità del territorio.

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

Il parere è favorevole.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale Comitato di Indirizzo 19.01.2015

QUADRO A1.b

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

11/04/2016

Periodicamente il Dipartimento di Agraria attiva consultazioni con il mondo del lavoro al fine di valutare la bontà dell'offerta formativa e le necessità formative del mercato del lavoro.

Le consultazioni avvengono secondo le seguenti modalità:

- attraverso i continui contatti con aziende, enti e organizzazioni professionali che accolgono i nostri studenti in qualità di tirocinanti;
- attraverso la convocazione del Comitato d'indirizzo (organo consultivo di garanzia che esprime pareri non vincolanti sul piano complessivo di sviluppo della ricerca e della didattica elaborato dal Dipartimento);
- studi di settore.

Per l'anno accademico 2016/2017 il Dipartimento di Agraria ha deciso di mantenere inalterata l'offerta formativa in modo da chiudere il ciclo di tutti i corsi di laurea e poter quindi valutare appieno i risultati ottenuti.

Descrizione link: Risultato delle consultazioni (pagina dedicata)

Link inserito:

<http://agrariaweb.uniss.it/php/proiettoreTesti.php?cat=322&item=13&xml=/xml/testi/testi58773.xml&tl=Consultazioni%20con%20il%20n>

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 qualità 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'attività di tirocinio e le attività di laboratorio previste nelle diverse discipline. Tali competenze delineano una figura professionale il cui livello di formazione consente l'inserimento come tecnico per la gestione e controllo qualità nel settore alimentare.
2. Competenze biologiche, colturali e di allevamento e qualità dei prodotti trasformati; competenze sulle principali operazioni unitarie che sono alla base dei processi di trasformazione nell'industria alimentare. Competenze di tipo analitico per la caratterizzazione chimico-fisico della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari 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; familiarità con le principali teorie economiche dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi; comprensione delle caratteristiche fondamentali dell'industria alimentare, della distribuzione e delle problematiche dei mercati agro-alimentari anche a livello internazionale.
3. Conoscenze teoriche e formazione pratica acquisita forniscono capacità organizzativa di attività 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 occupazionali:

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.a

Conoscenze richieste per l'accesso

10/04/2015

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. 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. Gli argomenti del test e le modalità di verifica saranno riportati nel Regolamento didattico del Corso di studi. Per gli studenti con una preparazione insufficiente possono essere previsti corsi di recupero delle discipline di base.

QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

04/04/2016

Entro il mese di giugno 2016 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 saranno specificate le procedure di iscrizione alla prova e le modalità per sostenere il test di accesso.

Descrizione link: Sito del Dipartimento

Link inserito: <http://agrariaweb.uniss.it/php/agraria.php>

QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso

27/01/2015

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 Dipartimento. 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 Dipartimento. 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.

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 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 dal Dipartimento 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.1	Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi	
Conoscenza e capacità di comprensione		
Capacità di applicare conoscenza e comprensione		

QUADRO A4.b.2	Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio	
Area Generica		
<p>Conoscenza e comprensione</p> <p>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</p>		

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 verificate, 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](#)

APICOLTURA E PRODUZIONI DELL'ALVEARE [url](#)

AVVERSITÀ ANIMALI [url](#)

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

BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

BIOLOGIA VEGETALE [url](#)

BIOTECNOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI [url](#)

CHIMICA GENERALE E INORGANICA [url](#)

CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA AGRARIA [url](#)

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

ESERCITAZIONI DI VITICOLTURA [url](#)

FISICA [url](#)

GENETICA E MIGLIORAMENTO GENETICO DELLA VITE [url](#)

INGLESE I [url](#)

MALATTIE SISTEMICHE [url](#)

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

DIFESA DELLE DERRATE ALIMENTARI [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 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](#)
 CHIMICA ANALITICA [url](#)
 INGLESE II [url](#)
 ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI [url](#)
 EDIFICI PER L' INDUSTRIA AGRO-ALIMENTARE [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

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.

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.

Abilità comunicative

Il laureato è in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o inferiori competenze, anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese.

E' capace di interagire con altre persone, di collaborare e di adattarsi ad ambiti di lavoro e tematiche diverse.

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.

Il corso di laurea fornisce gli strumenti cognitivi di base indispensabili per l'aggiornamento continuo delle conoscenze del settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica, al fine di finalizzare il percorso formativo verso la soluzione dei molteplici problemi applicativi dell'intera filiera produttiva degli alimenti.

Capacità di apprendimento

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.a

Caratteristiche della prova finale

27/01/2015

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.

QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

04/04/2016

Le modalità di svolgimento della prova finale saranno disponibili all'interno della sezione laurea del sito di dipartimento. Saranno fruibili anche i regolamenti, i calendari delle lauree, gli adempimenti che gli studenti dovranno osservare, i format che dovranno utilizzare per la stesura della tesi e le modalità di attribuzione dei punteggi in base alla carriera dello studente.

Descrizione link: Sito del Dipartimento - Sezione Laurea

Link inserito: <http://agrariaweb.uniss.it/php/proiettoreTesti.php?cat=322&item=8&xml=/xml/testi/testi49136.xml&tl=Laurea>



QUADRO B1.a

Descrizione del percorso di formazione

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Percorso 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 più 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 verrà valutata sulla base di un elaborato e della sua esposizione pubblica. L'accertamento delle conoscenze acquisite si baserà su qualità del contenuto, qualità dei dati raccolti, capacità critica del laureando, qualità della presentazione, qualità dell'esposizione, capacità di rispondere alle domande.

QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività 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

<https://uniss.esse3.cineca.it/Guide/PaginaListaAppelli.do;jsessionid=C9AA0AA0C9B7D389F8A7A21899D817CC.esse3-uniss-prod-04>

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/11	Anno di corso 1	APICOLTURA E PRODUZIONI DELL'ALVEARE link	SATTA ALBERTO	PA	6	48	
2.	AGR/11	Anno di corso 1	AVVERSITÀ ANIMALI (<i>modulo di MONITORAGGIO DELLE AVVERSITÀ BIOTICHE DELLA VITE</i>) link	COCCO ARTURO		3	24	
3.	AGR/13	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI link	PALMA AMEDEO		6	48	
4.	BIO/02	Anno di corso 1	BIOLOGIA VEGETALE link	CARTA LUISA		8	64	
5.	AGR/16	Anno di corso 1	BIOTECNOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI link	MURGIA MARCO AMBROGIO		6	48	
6.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE E INORGANICA link	CAMIOLO SALVATORE		8	64	
7.	AGR/13	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA AGRARIA link	MANUNZA BRUNO MARIO LUIGI	RU	10	80	
8.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA E MARKETING AGRO-ALIMENTARE link	GUTIERREZ LUCIANO	PA	8	64	
9.	AGR/03	Anno di corso 1	ESERCITAZIONI DI VITICOLTURA link	MERCENARO LUCA	RD	6	48	

10.	FIS/07	Anno di corso 1	FISICA link	GOLOSIO BRUNO	RU	6	48
11.	AGR/07	Anno di corso 1	GENETICA E MIGLIORAMENTO GENETICO DELLA VITE link	PORCEDDU ANDREA	PA	6	48
12.	L-LIN/12	Anno di corso 1	INGLESE I link	PERRA MONICA		5	50
13.	AGR/12	Anno di corso 1	MALATTIE SISTEMICHE (<i>modulo di MONITORAGGIO DELLE AVVERSITÀ BIOTICHE DELLA VITE</i>) link	PROTA VANDA ASSUNTA	RU	3	24
14.	MAT/05	Anno di corso 1	MODELLI MATEMATICI PER LE TECNOLOGIE ALIMENTARI link	DIMAURO CORRADO	RU	8	64

QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione aule didattiche sede di Oristano

QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione laboratori sede di Oristano

QUADRO B4

Sale Studio

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 ^{11/04/2014} 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.

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 L'Università a Oristano e la posta elettronica si condividono informazioni, aggiornamenti, notizie ed eventi rendendole fruibili agli studenti potenzialmente interessati.

Personale qualificato garantisce in sede agli studenti iscritti al Corso di Laurea delle costanti attività di orientamento e servizio di tutorato in itinere alla carriera universitaria.

La Segreteria Studenti del Consorzio UNO, situata al primo piano del Chiostro del Carmine, rappresenta l'interfaccia immediata per gli studenti del Corso di Laurea rispetto agli uffici della Segreteria Centrale e a quelli della Segreteria di Dipartimento della sede madre di Sassari, e costituisce il punto di riferimento per la risoluzione delle diverse problematiche che possono verificarsi durante la carriera universitaria di ciascun iscritto. Attraverso lo sportello di Segreteria è possibile richiedere e ritirare certificati; ottenere informazioni e supporto sulle procedure di immatricolazione e iscrizione; avere informazioni su tasse universitarie, autocertificazioni, eventuali procedimenti di trasferimento, abbreviazione e passaggio di corso, su domande di laurea e rinuncia agli studi, sul piano di studio dei diversi corsi e sulla carriera personale.

Il servizio di Management Didattico rappresenta il collegamento fondamentale fra gli studenti, i docenti, la struttura amministrativa universitaria e quella del Consorzio UNO, e il mondo del lavoro. Il Manager Didattico del Corso di Laurea è un facilitatore del processo formativo che supporta da un lato la direzione didattica del Corso e dall'altro gli studenti. Il Manager Didattico si occupa di:

- fornire agli studenti informazioni sul Corso di Studio (organizzazione, programmi, sistema dei crediti, formulazioni dei piani di studio individuali, corsi opzionali e relativi crediti, sbocchi occupazionali) e sui servizi didattici offerti dal Consorzio UNO, dal Dipartimento e dall'Ateneo;
- collaborare con il Presidente del Corso per la diffusione delle informazioni riguardanti l'offerta formativa e le altre pratiche di gestione del Corso;
- organizzare le attività di orientamento in ingresso e in uscita, il tutorato, i servizi di contesto (attività di supporto e recupero tenute da docenti o tutor, tirocini e stage, visite guidate, viaggi di studio, mobilità studentesca), in collaborazione con il Presidente del Corso di Laurea per assicurare il raccordo con le Aziende e le Istituzioni del territorio;
- fornire supporto per il monitoraggio dell'erogazione dell'offerta didattica e dei servizi formativi e contribuire alle relative attività di valutazione.

Il servizio di Tutorato esperto mette a disposizione degli studenti delle figure professionali laureate nelle materie oggetto dei Corsi di Studio, che quindi con la propria esperienza possono assisterli e accompagnarli in tutto il loro percorso formativo. Il Tutor si occupa di:

- fornire supporto per la pianificazione e la gestione delle attività didattiche (predisposizione degli orari di lezione ed esami relativamente ad aule e laboratori);
- fornire servizi formativi di supporto alla docenza quali spiegazioni ulteriori relative ai contenuti dei corsi, attività di recupero delle lacune di apprendimento nelle competenze di base, conduzione di esercitazioni in aula e/o individuali;
- offrire indicazioni precise sulla stesura dei Piani di Studio, su corsi opzionali e relativi crediti e su attività didattiche ed extra-didattiche;
- curare la preparazione e la divulgazione dei materiali didattici;
- facilitare la predisposizione di piani di lavoro personalizzati e l'individuazione di un metodo idoneo per affrontare lo studio e gli esami.

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

In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".

Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regola, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.

I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.

Pdf inserito: [visualizza](#) Descrizione Pdf: Sedi mobilit internazionale - Dipartimento di Agraria - Universit degli Studi di Sassari
L'Ateneo di Sassari, tramite accordi bilaterali stipulati con università straniere, offre la possibilità di svolgere un periodo di studio o di tirocinio all'estero. Gli studenti in mobilità ospitati presso le istituzioni partner possono seguire corsi, sostenere esami, effettuare un tirocinio o ricercare materiale didattico per la tesi di laurea.

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

	Ateneo/i in convenzione	data convenzione	durata convenzione A.A.	titolo
1	Universidade Federal de Ouro Preto (Ouro Preto BRASILE)	02/02/2014	3	
2	Universidade Estadual Paulista "Julio de Mesquita Filho" (Sao Paolo BRASILE)	02/02/2014	3	
3	Lesotehnitcheski Universitet (Sofia BULGARIA)	28/11/2013	3	
4	Universidad Nacional de Colombia (Bogotà COLOMBIA)	02/02/2014	3	
5	CESKÉ VYSOKÉ UCENÍ TECHNICKÉ V PRAZE (Prague CZECH REPUBLIC)	28/11/2013	3	
6	University of Turku (Turku FINLAND)	28/11/2013	3	

7	Budapesti Corvinus Egyetem (Budapest HUNGARY)	28/11/2013	3
8	Radboud University Nijmegen (School of Management) (Nijmegen NETHERLANDS)	28/11/2013	3
9	Instituto Politecnico (Santarém PORTUGAL)	28/11/2013	3
10	Transilvania University of Brasov (Brasov ROMANIA)	28/11/2013	3
11	Universidad de Extremadura (Badajoz SPAIN)	28/11/2013	3
12	ESADE - Universitat Ramon Llull (Barcelona SPAIN)	28/11/2013	3
13	Universitat Politecnica de Catalunya (Barcelona SPAIN)	28/11/2013	3
14	Universidad de Castilla (Castilla SPAIN)	28/11/2013	3
15	Universidad de Córdoba (Cordoba SPAIN)	28/11/2013	3
16	Universidad de Huelva (Huelva SPAIN)	28/11/2013	3
17	Universidad de Lleida (Lleida SPAIN)	28/11/2013	3
18	Universidad Catolica San Antonio de Murcia (Murcia SPAIN)	28/11/2013	3
19	Universitat de les Illes Balears (UIB) (Palma (illes Balears) SPAIN)	28/11/2013	3
20	Universidad de Sevilla (Siviglia SPAIN)	28/11/2013	3
21	Universitat de València (Valencia SPAIN)	28/11/2013	3
22	Universidad de Valladolid (Valladolid SPAIN)	28/11/2013	3
23	Tshwane University of Technology (Pretoria SUDAFRICA)	02/02/2014	3
24	Berner Bildungszentrum Pflege (Bern SVIZZERA)	28/11/2013	3
25	Adyaman University (Adiyaman TURKEY)	28/11/2013	3
26	Ankara Üniversitesi (Ankara TURKEY)	28/11/2013	3
27	Dicle University (Diyarbakir TURKEY)	28/11/2013	3
28	Süleyman Demirel Üniversitesi - Süleyman Demirel University (Isparta TURKEY)	28/11/2013	3
29	Teknik Üniversitesi (Istanbul TURKEY)	28/11/2013	3
30	Harran University (Sanliurfa TURKEY)	28/11/2013	3
31	Cukurova University (Sarıçam TURKEY)	28/11/2013	3
32	Cranfield University (Cranfield UNITED KINGDOM)	28/11/2013	3

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

Le opinioni degli studenti rilevate nell'a.a. 2015-16 evidenziano un grado di soddisfazione per il corso di TVEA ^{29/09/2016} lievemente superiore rispetto alla media dei corsi triennali del Dipartimento di Agraria e dell'Ateneo. Le voci del questionario che hanno avuto una valutazione inferiore a 8 riguardano le conoscenze preliminari degli studenti, la proporzione tra carico didattico e crediti assegnati alle discipline, l'adeguatezza del materiale didattico (indicato e disponibile), la distribuzione del carico didattico nei semestri, l'organizzazione complessiva degli insegnamenti. Sono risultate più che soddisfacenti, con punteggi tra 8 e 9, le voci riguardanti la soddisfazione complessiva di come sono stati condotti i corsi, la chiarezza di informazione sulle modalità di svolgimento dell'esame, l'impegno dei docenti nell'attività didattica (stimolo interesse per la disciplina, esposizione chiara, reperibilità per spiegazioni, attività integrative, esercitazioni), l'adeguatezza delle aule per le lezioni frontali e per le esercitazioni, il rispetto degli orari delle attività didattiche, la coerenza tra programmi svolti e quelli dichiarati nel sito web.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Valutazione studenti a.a. 2015/2016

QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Analisi su dati AlmaLaurea.

29/09/2016

Sono stati intervistati 23 dei 26 laureati dell'anno solare 2015. Il corso è stato frequentato regolarmente dal 93,3% (media di Ateneo pari al 76,7%) degli intervistati che hanno espresso i seguenti giudizi:

- il carico di studi è stato sostenibile (il 93,3% ha espresso giudizi positivi contro un dato medio dell'Ateneo del 74,5%); Il 73% degli intervistati ha dichiarato che il carico di studio è decisamente adeguato (dato medio Ateneo 30,6%);
- l'organizzazione degli esami è stata sempre soddisfacente per il 66,7% degli studenti (Ateneo 28,6%) e per più della metà degli esami dal restante 33,3% degli studenti mentre non vengono espressi giudizi totalmente negativi;
- il grado di soddisfazione del rapporto con i docenti in generale è stato positivo (100% di giudizi positivi contro una media di Ateneo dell'88,8%);
- si ritengono complessivamente soddisfatti del corso di laurea (100% di giudizi positivi contro una media di Ateneo dell'86%);
- le aule sono state giudicate sempre o spesso adeguate dal 80% degli intervistati mentre complessivamente nell'Ateneo solamente il 61,9% dei laureati esprime un giudizio positivo;
- le postazioni informatiche sono state giudicate presenti e in numero adeguato dal 93,3% degli intervistati mentre la rimanente parte giudica che il numero di postazioni non è adeguato; complessivamente nell'Ateneo solamente il 20,1% dei laureati esprime un giudizio positivo;
- le attrezzature per le altre attività didattiche sono risultate sempre o spesso adeguate nel 93,3% delle valutazioni contro una media del 40,7% dell'Ateneo;
- la valutazione delle biblioteche è stata decisamente o abbastanza positiva nel 93,3% dei giudizi contro una media di Ateneo del 88,9%;
- l'80% degli intervistati si iscriverebbe di nuovo allo stesso corso e nello stesso Ateneo mentre il 13,3% seguirebbe lo stesso percorso ma in un altro Ateneo. Questo giudizio non si discosta molto da quello espresso complessivamente dai laureati dell'Ateneo dove seguirebbe lo stesso percorso formativo il 67% degli intervistati.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Livello di soddisfazione dei laureandi - AlmaLaurea 2016



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Il numero di immatricolati dell'a.a. 2015/2016 è stato di 66 studenti, in netta crescita rispetto agli anni accademici precedenti e ^{29/09/2016} prossimo al numero massimo programmato di 60 studenti. I nuovi immatricolati hanno una formazione scolastica piuttosto varia provenendo in gran parte dai licei (40%) e da istituti tecnici (35,6 %) e solo in piccola parte da istituti professionali (20%). La provenienza scolastica si discosta da quella media dei corsi erogati dal Dipartimento di Agraria dove quasi il 70% degli immatricolati proviene dai licei.

Il numero totale di iscritti ha avuto un progressivo incremento passando da 146 del 2013/14 a 176 del 2015/16. Gli abbandoni avvengono in gran parte durante il primo anno d'iscrizione e sono lievemente superiori a quelli registrati negli altri corsi di Agraria, con percentuali che sono state del 19,4% degli iscritti nel 2012-13, del 17,8 nel 2013-14, del 17,4 nel 2014-15 mentre per il 2015-16 le pratiche formalizzate con una rinuncia agli studi sono state finora del 5,1%. Gli iscritti fuoricorso si presentano solo al terzo anno con percentuali significativamente inferiori alla media dei corsi di studio di Agraria. Tali valori non hanno mostrato variazioni di rilievo nell'ultimo triennio e sono stati pari al 22,6% del 2013/2014, al 17,1% nel 2014-2015 e al 19,3% del 2015/16.

Il numero di crediti conseguiti mediamente da ciascun studente negli anni accademici 2013/14 e 2014/15 è stato pari alla media dei corsi di laurea triennali impartiti dal Dipartimento di Agraria con valori rispettivamente di 35 e 34 CFU. Nell'anno accademico 2015/16 gli studenti hanno finora conseguito 30 CFU contro una media del Dipartimento di 25CFU.

Il numero di laureati è variato notevolmente negli anni passando da 6 unità nel 2012/13 a 21 nel 2013/14 e 13 nel 2014/15.

Nell'a.a. 2015/16 si sono sinora laureati 4 studenti. La percentuale di laureati in corso manifesta una tendenza alla crescita ed è stata del 17% nel 2012/13 del 14 % nel 2013/14 e del 31% nel 2014/15 mentre per l'a.a. 2015/16 dei 4 laureati solo uno studente era in corso (25%). Il voto medio di laurea risulta generalmente superiore a quello degli altri corsi impartiti dal Dipartimento di Agraria: nel 2015/16 è stato di 104,5 contro valori di 100,45 e 101,13 registrati rispettivamente nel 2013/14 e 2014/15.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati di ingresso, di percorso e di uscita

QUADRO C2

Efficacia Esterna

I laureati in TVEA generalmente non tardano a trovare lavoro e, data il tipo di laurea fortemente professionalizzante, ^{29/09/2016} generalmente si iscrivono ai corsi magistrali. Infatti, il tasso di occupazione a un anno dalla laurea dei laureati del curriculum in Scienze e tecnologie alimentari è del 72,7% contro il 29,9% dell'Ateneo. Bisogna sottolineare che solo il 9,1% dei laureati si è iscritto a un corso di laurea magistrale mentre nell'Ateneo il 46,3% dei laureati dei corsi triennali prosegue gli studi in un corso magistrale. Dei laureati in TVEA, solo il 40% degli occupati nel lavoro usa in misura elevata le competenze acquisite con la laurea (50,2% Ateneo). Il 9,1% (30,4% Ateneo) non lavora e non cerca lavoro ma è impegnato in percorsi formativi.

Il guadagno netto mensile di (690 Euro) è inferiori rispetto al dato medio di Ateneo (959 Euro mentre il grado di soddisfazione e dello stesso ordine di grandezza (7,2 contro 7,3 dell'Ateneo)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Condizioni occupazionali

Il Dipartimento di Agraria ha attive, per i vari corsi offerti, oltre 400 convenzioni con Enti, Aziende e Studi professionali (dato aggiornato a luglio 2015). ^{21/09/2016}

Da settembre 2014 a settembre 2016 sono stati svolti o iniziati circa 130 tirocini triennali obbligatori e tirocini nei corsi di laurea magistrale, presso circa 60 tra aziende e sedi di enti convenzionati.

Il Dipartimento ha somministrato un questionario obbligatorio di gradimento a tutte le aziende che hanno ospitato studenti nello stesso anno accademico e che vengono raccolte al momento della richiesta di riconoscimento del tirocinio. Contestualmente lo studente deve compilare un proprio questionario di gradimento del tirocinio.

I due questionari (delle aziende e degli studenti) vengono utilizzati per monitorare il funzionamento dello strumento "tirocinio" e per permettere eventuali aggiustamenti in caso di problemi.

Nel file allegato si riportano i dati medi rilevati dalla somministrazione dei questionari agli studenti e alle aziende/enti.

Il livello di soddisfazione è estremamente elevato, senza nessuna problematica evidente.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Report aziende/enti tirocinio