



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di SASSARI
<b>Nome del corso in italiano</b>	Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari( <i>IdSua:1531321</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b>	Viticultural, Oenological and Food Technologies
<b>Classe</b>	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="http://agrariaweb.uniss.it">http://agrariaweb.uniss.it</a>
<b>Tasse</b>	<a href="http://www.uniss.it/php/proiettoreTesti.php?cat=848&amp;item=1&amp;xml=/xml/testi/testi25492.xml">http://www.uniss.it/php/proiettoreTesti.php?cat=848&amp;item=1&amp;xml=/xml/testi/testi25492.xml</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	convenzionale

## Referenti e Strutture

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

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	FADDA	Costantino	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
2.	FLORIS	Ignazio	AGR/11	PA	1	Caratterizzante
3.	GAMBELLA	Filippo	AGR/09	RU	1	Caratterizzante
4.	LENTINI	Andrea	AGR/11	PA	1	Caratterizzante
5.	MONTANARI	Luigi	AGR/15	PA	1	Caratterizzante
6.	PIGA	Antonio	AGR/15	PA	1	Caratterizzante
7.	PRUNEDDU	Giovanni	AGR/02	RU	1	Caratterizzante
8.	SERRA	Salvatorica	AGR/12	PA	1	Caratterizzante
9.	URGEGHE	Pietro Paolo	AGR/15	RU	1	Caratterizzante

10.	ZARA	Severino	AGR/16	RU	1	Caratterizzante
11.	DEL CARO	Alessandra	AGR/15	RU	.5	Caratterizzante
<b>Rappresentanti Studenti</b>				ALTERIO FEDERICO alteriofede92@gmail.com 3889544124 CAPITTA ADRIANO adrisp@hotmail.it 3426930050 PIGA ANTONIO GAVINO piga.gavino@yahoo.it 3289832854		
<b>Gruppo di gestione AQ</b>				ALESSANDRA DEL CARO ANDREA LENTINI GIANNI NIEDDU ANTONIO PIGA		
<b>Tutor</b>				Salvo CAMIOLO 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.

11/04/2014

**QUADRO A1.a****Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)**

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. 27/01/2015

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)**

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. 11/04/2016

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

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.

10/04/2015

#### QUADRO A3.b

#### Modalità di ammissione

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.

04/04/2016

Descrizione link: Sito del Dipartimento

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

#### 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, carni 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.

27/01/2015

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, purchè 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	
<b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>		
<b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b>		

QUADRO A4.b.2	Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio	
<b>Area Generica</b>		
<p><b>Conoscenza e comprensione</b></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 degli aspetti fondamentali della biologia di organismi procarioti ed eucarioti.</p> <p>Conoscenza dei metodi di indagine propri delle scienze e tecnologie alimentari, riassumibili nei seguenti risultati di apprendimento attesi: comprensione delle relazioni tra problematiche biologiche, culturali 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</p>		

complementarietà delle nozioni acquisite in altre aree disciplinari per la gestione di un processo alimentare e per ottimizzare la qualità dei prodotti finiti; conoscenza di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari; conoscenza delle cultivar di diverse specie erbacee ed arboree per uso alimentare umano; 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	<b>Autonomia di giudizio</b> <b>Abilità comunicative</b> <b>Capacità di apprendimento</b>
<b>Autonomia di giudizio</b>	<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>
<b>Abilità comunicative</b>	<p>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.</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 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.</p>

**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**

La laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella <sup>27/01/2015</sup> 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**

Le modalità di svolgimento della prova finale saranno disponibili all'interno della sezione laurea del sito di dipartimento. Saranno <sup>04/04/2016</sup> 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.

**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 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>

<http://agrariaweb.uniss.it/php/proiettoreTesti.php?cat=322&item=2&xml=/xml/testi/testi46087.xml&pagina=3>

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 <a href="#">link</a>	SATTA ALBERTO	PA	6	48	
2.	AGR/11	Anno di corso 1	AVVERSITÀ ANIMALI ( <i>modulo di MONITORAGGIO DELLE AVVERSITÀ BIOTICHE DELLA VITE</i> ) <a href="#">link</a>	PROTA VANDA ASSUNTA	RU	3	24	
3.	AGR/13	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI <a href="#">link</a>			6	48	
4.	BIO/02	Anno di corso 1	BIOLOGIA VEGETALE <a href="#">link</a>			8	64	
5.	AGR/16	Anno di corso 1	BIOTECNOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI <a href="#">link</a>			6	48	
6.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE E INORGANICA <a href="#">link</a>	CAMIOLO SALVATORE		8	64	
7.	AGR/13	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA AGRARIA <a href="#">link</a>	MANUNZA BRUNO MARIO LUIGI	RU	10	80	
8.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA E MARKETING AGRO-ALIMENTARE <a href="#">link</a>	GUTIERREZ LUCIANO	PA	8	64	

9.	AGR/03	Anno di corso 1	ESERCITAZIONI DI VITICOLTURA <a href="#">link</a>	MERCENARO LUCA	RD	6	48
10.	FIS/07	Anno di corso 1	FISICA <a href="#">link</a>	GOLOSIO BRUNO	RU	6	48
11.	AGR/07	Anno di corso 1	GENETICA E MIGLIORAMENTO GENETICO DELLA VITE <a href="#">link</a>	PORCEDDU ANDREA	PA	6	48
12.	L-LIN/12	Anno di corso 1	INGLESE I <a href="#">link</a>			5	50
13.	AGR/12	Anno di corso 1	MALATTIE SISTEMICHE ( <i>modulo di MONITORAGGIO DELLE AVVERSITÀ BIOTICHE DELLA VITE</i> ) <a href="#">link</a>	PROTA VANDA ASSUNTA	RU	3	24
14.	MAT/05	Anno di corso 1	MODELLI MATEMATICI PER LE TECNOLOGIE ALIMENTARI <a href="#">link</a>	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

QUADRO B4

Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione biblioteche sede di Oristano

QUADRO B5

Orientamento in ingresso

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.

11/04/2014

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](http://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.

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
Universidade Federal de Ouro Preto (Ouro Preto BRASILE)	02/02/2014	3	
Universidade Estadual Paulista "Julio de Mesquita Filho" (Sao Paolo BRASILE)	02/02/2014	3	
Lesotehniticheski Universitet (Sofia BULGARIA)	28/11/2013	3	



Universidad Nacional de Colombia (Bogotá COLOMBIA)	02/02/2014	3
University of Turku (Turku FINLANDIA)	28/11/2013	3
Radboud University Nijmegen (School of Management) (Nijmegen OLANDA)	28/11/2013	3
Instituto Politecnico (Santarém PORTOGALLO)	28/11/2013	3
Cranfield University (Cranfield REGNO UNITO)	28/11/2013	3
ČESKÉ VYSOKÉ UČENÍ TECHNICKÉ V PRAZE (Prague REPUBBLICA CECA)	28/11/2013	3
Transilvania University of Brasov (Brasov ROMANIA)	28/11/2013	3
Universidad de Extremadura (Badajoz SPAGNA)	28/11/2013	3
ESADE - Universitat Ramon Llull (Barcelona SPAGNA)	28/11/2013	3
Universitat Politècnica de Catalunya (Barcelona SPAGNA)	28/11/2013	3
Universidad de Castilla (Castilla SPAGNA)	28/11/2013	3
Universidad de Córdoba (Cordoba SPAGNA)	28/11/2013	3
Universidad de Huelva (Huelva SPAGNA)	28/11/2013	3
Universidad de Lleida (Lleida SPAGNA)	28/11/2013	3
Universidad Católica San Antonio de Murcia (Murcia SPAGNA)	28/11/2013	3
Universitat de les Illes Balears (UIB) (Palma (illes Balears) SPAGNA)	28/11/2013	3
Universidad de Sevilla (Siviglia SPAGNA)	28/11/2013	3
Universitat de València (Valencia SPAGNA)	28/11/2013	3
Universidad de Valladolid (Valladolid SPAGNA)	28/11/2013	3
Tshwane University of Technology (Pretoria SUD AFRICA)	02/02/2014	3
Berner Bildungszentrum Pflege (Bern SVIZZERA)	28/11/2013	3
Adyaman University (Adiyaman TURCHIA)	28/11/2013	3
Ankara Üniversitesi (Ankara TURCHIA)	28/11/2013	3
Dicle University (Diyarbakir TURCHIA)	28/11/2013	3
Süleyman Demirel Üniversitesi - Süleyman Demirel University (Isparta TURCHIA)	28/11/2013	3
Teknik Üniversitesi (Istanbul TURCHIA)	28/11/2013	3
Harran University (Sanliurfa TURCHIA)	28/11/2013	3
Cukurova University (Sarıçam TURCHIA)	28/11/2013	3
Budapesti Corvinus Egyetem (Budapest UNGHERIA)	28/11/2013	3

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 <sup>24/09/2015</sup> 2014/2015, verranno portati in discussione presso la Commissione Didattica e presso la Commissione Paritetica, per le opportune valutazioni e proposte.

Si allega tabella riassuntiva con valutazione di ciascun corso di laurea per il I semestre (somministrazione cartacea), II semestre e studenti non frequentanti (somministrazione informatica).

Le opinioni degli studenti rilevate nel primo semestre dell'a.a. 2014-15 evidenziano un grado di soddisfazione per il corso di TVEA superiore rispetto alla media dei corsi del Dipartimento di Agraria. 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, 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 disponibilità del materiale didattico, la chiarezza di informazione sulle modalità di svolgimento dell'esame e l'impegno dei docenti nell'attività didattica (stimolo interesse per la disciplina, esposizione chiara, reperibilità per spiegazioni, attività integrative, esercitazioni). Sono risultate più che soddisfacenti anche i giudizi sull'adeguatezza delle aule per le lezioni frontali e per le esercitazioni. Sono risultate estremamente soddisfacenti, con punteggi superiori a 9, le voci riguardanti il rispetto degli orari delle attività didattiche, la coerenza tra programmi svolti e quelli dichiarati nel sito web.

Le opinioni degli studenti rilevate nel secondo semestre dell'a.a. 2014-15 confermano sostanzialmente i risultati del primo

semestre. I punteggi inferiori a 8 hanno riguardato le conoscenze preliminari degli studenti, il carico didattico previsto per il semestre e l'organizzazione complessiva degli insegnamenti. Tutte le altre voci sono risultate più che soddisfacenti con punteggi compresi tra 8 e 9.

Le schede compilate dagli studenti non frequentanti hanno riguardato solo domande non inerenti le attività di svolgimento delle lezioni. Anche in questo caso i punteggi medi delle singole voci non hanno evidenziato criticità attestandosi su valori superiori a 8.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Valutazione studenti frequentanti e non frequentanti 2015

QUADRO B7

Opinioni dei laureati

24/09/2015

Livello di soddisfazione dei laureandi (ALMALAUREA)

Sono stati intervistati 7 dei 9 laureati del 2014. Il corso è stato frequentato regolarmente dal 100% degli intervistati che hanno espresso i seguenti giudizi:

- il carico di studi è stato sostenibile (il 100% ha espresso giudizi positivi contro un dato medio dell'Ateneo dell'87%);
- l'organizzazione degli esami è stata soddisfacente (100% di giudizi positivi contro una media di Ateneo dell'72%);
- 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%);
- 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 100% degli intervistati mentre complessivamente nell'Ateneo solamente il 59% dei laureati esprime un giudizio positivo;
- le postazioni informatiche sono state giudicate presenti e in numero adeguato dal 100% degli intervistati mentre complessivamente nell'Ateneo solamente il 17% dei laureati esprime un giudizio positivo;
- le attrezzature per le altre attività didattiche sono risultate sempre o spesso adeguate nel 100% delle valutazioni contro una media del 39% dell'Ateneo;
- la valutazione delle biblioteche è stata decisamente o abbastanza positiva (100% di giudizi positivi contro una media di Ateneo del 91%);
- il 100% degli intervistati si iscriverebbe di nuovo all'Università e nello stesso Ateneo ma il 14% cambierebbe corso di laurea. Il dato è significativamente superiore alla media complessiva che indica che solo il 75% si iscriverebbe nuovamente nello stesso Ateneo.

Descrizione link: Livello di soddisfazione dei laureati / Condizioni occupazionali

Link inserito:

<https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/trasparenza.php?annoprofilo=2015&annooccupazione=2014&codicione=0900>



## QUADRO C1

### Dati di ingresso, di percorso e di uscita

24/09/2015

Il numero di immatricolati dell'a.a. 2014/2015 è stato di 46 studenti (60% maschi e 40% femmine). Il dato è in linea con la tendenza del triennio precedente e solo nell'a.a. 2013/2014 è stato raggiunto il numero massimo programmato di 50 studenti. I nuovi immatricolati hanno una formazione scolastica piuttosto varia provenendo in gran parte dai licei (41%) e da istituti tecnici (37 % nell'ultimo anno) e solo in piccola parte da istituti professionali (20%).

Il voto medio di diploma degli iscritti non ha avuto variazioni significative passando da 71,3 nel 2013-14 a 69,1 nel 2014-15.

Bisogna però sottolineare che circa l'85% dei nuovi iscritti ha avuto un voto alla maturità inferiore a 80 e nessuno ha raggiunto voti superiori a 90.

Tra le provincie di provenienza dei nuovi iscritti, Oristano rimane la più rappresentata con circa il 40% nell'a.a. 2014-15. Cagliari e Nuoro forniscono una percentuale di studenti rispettivamente del 50 e del 16% mentre le altre provincie sono meno rappresentate con percentuali inferiori al 10%.

Il numero totale di iscritti ha avuto un progressivo incremento passando da 107 del 2011 a 146 del 2015. Gli abbandoni avvengono in gran parte durante il primo anno d'iscrizione con percentuali che sono state del 38% degli iscritti nel 2011-12, del 30% nel 2012-13 e nel 2013-14 mentre per il 2014-15 le pratiche formalizzate con una rinuncia agli studi sono state finora del 11,6%. La percentuale di iscritti fuoricorso interessa solo il terzo anno ed è passata da valori dell'11,3% del 2012/2013 e del 25% del 2013/2014 al 17,1% nel 2014-2015.

Il numero di CFU conseguiti mediamente da ciascun studente nell'ultimo triennio è stato inferiore a quello medio dei corsi di laurea triennali impartiti dal Dipartimento di Agraria e ha avuto un trend negativo passando da 30,1 CFU/studente nel 2011/2012 a 26,2 nel 2013/2014. Lo stesso dato si evince dal numero medio di esami sostenuto per studente che è passato nello stesso periodo da 4,4 a 3,8.

Il numero di laureati ha avuto un incremento negli anni passando da un solo laureato nel 2011 a 11 laureati nel 2014. La percentuale di laureati in corso è stato del 20% nel 2012, del 16,7% nel 2013 mentre per il 2014 tutti i laureati sono risultati fuori corso. Il voto medio di laurea nel 2013 è stato di 107 contro valori di 97 e 105,8 registrati rispettivamente nel 2011 e 2012.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati di ingresso, di percorso e di uscita (dati statistici)

## QUADRO C2

### Efficacia Esterna

24/09/2015

Il tasso di occupazione a un anno dalla laurea dei laureati del curriculum in Scienze e tecnologie alimentari è del 47% (29% Ateneo) ma nessun laureato nel lavoro usa in misura elevata le competenze acquisite con la laurea (44% Ateneo). Gli studenti che si sono iscritti ad una laurea magistrale sono risultati in corso per il 24% (45% Ateneo). Il 24% (26% Ateneo) non lavora e non cerca lavoro ma è impegnato in percorsi formativi.

Il guadagno netto mensile di (709 Euro) e il grado di soddisfazione (5,2) sono inferiori rispetto al dato medio di Ateneo (844 Euro e 7,1).

Descrizione link: Livello di soddisfazione dei laureati / Condizioni occupazionali

Link inserito:

<https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/trasparenza.php?annoprofilo=2015&annooccupazione=2014&codicione=0900>

Il Dipartimento di Agraria ha attive, per i vari corsi offerti, oltre 400 convenzioni con Enti, Aziende e Studi professionali (dato <sup>23/09/2015</sup> aggiornato a luglio 2015).

Da settembre 2014 a settembre 2015 sono stati svolti circa 80 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.

Negli ultimi 12 mesi, degli studenti che hanno iniziato il tirocinio, solo 15 lo hanno concluso e hanno presentato tutta la documentazione completa.

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 tirocinio a.a. 2014/15



## QUADRO D1

### Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: RESPONSABILITA E ASSETTO ORGANIZZATIVO AQ ATENEO

## QUADRO D2

### Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

Il Corso di studi ha individuato i soggetti incaricati della AQ, come riportato. Il gruppo, insieme al Presidente del Corso di studi, avrà le seguenti responsabilità:

- Concorrere a definire le esigenze e gli obiettivi del Corso di Studi.
- Analizzare i risultati.
- Valutare il processo formativo ed organizzativo.
- Proporre gli interventi migliorativi e correttivi dei processi esaminati.
- Formulare le proposte per il riesame.
- Partecipare alla preparazione della SUA.

## QUADRO D3

### Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

Il presidio AQ del Corso di studi durante la stesura del Rapporto di riesame ha evidenziato le seguenti azioni correttive e interventi di miglioramento da intraprendere durante l'anno:

Per ridurre il fenomeno degli abbandoni e del superamento degli esami si è intervenuto su due direttrici, quella legata alla erogazione della didattica e quella del tutoring esperto. Per quanto riguarda la didattica si è intervenuti sugli insegnamenti di base impartendo, agli studenti del primo, anno corsi di recupero in tali materie, in maniera tale da frenare il fenomeno degli abbandoni. L'attività di tutoring esperto svolge azione di aiuto per l'ottimizzazione dello studio degli studenti, tramite raccolta delle difficoltà e aiuto per il superamento delle criticità.

Per quest'anno accademico si ripropone di attivare gli stessi corsi di recupero delle materie di base.

Ulteriori riscontri positivi sono arrivati dall'introduzione delle prove di valutazione in itinere durante lo svolgimento dei singoli insegnamenti. Tale azione ha sicuramente stimolato gli studenti ad un maggior impegno nella frequenza delle lezioni e nello studio, permettendo di migliorare le performance. Si propone pertanto di rendere obbligatorie per tutti gli insegnamenti del Corso le prove intermedie.

Tali interventi hanno sicuramente agito positivamente sul miglioramento degli indici di qualità del corso (diminuzione degli abbandoni e dei fuori corso, aumento degli iscritti attivi e del numero di CFU sostenuti), si ritiene pertanto di dover continuare con

le azioni correttive sopra riportate, al fine di verificare a regime ulteriori miglioramenti delle performance.

Almeno una volta all'anno, prima della stesura del Manifesto degli Studi per l'AA successivo, il Consiglio di Corso di Studi effettuerà, sulla scorta dei risultati degli anni precedenti, un riesame critico degli obiettivi generali, se necessario, e degli obiettivi formativi e degli indicatori di progetto.

QUADRO D4

Riesame annuale

QUADRO D5

Progettazione del CdS

QUADRO D6

Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di SASSARI
<b>Nome del corso in italiano</b>	Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari
<b>Nome del corso in inglese</b>	Viticultural, Oenological and Food Technologies
<b>Classe</b>	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="http://agrariaweb.uniss.it">http://agrariaweb.uniss.it</a>
<b>Tasse</b>	<a href="http://www.uniss.it/php/proiettoreTesti.php?cat=848&amp;item=1&amp;xml=/xml/testi/testi25492.xml">http://www.uniss.it/php/proiettoreTesti.php?cat=848&amp;item=1&amp;xml=/xml/testi/testi25492.xml</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	convenzionale

## Corsi interateneo

*Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,*

*Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studio, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; e dev'essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto (anche attraverso la predisposizione di una doppia pergamena - doppio titolo).*

*Un corso interateneo può coinvolgere solo atenei italiani, oppure atenei italiani e atenei stranieri. In questo ultimo caso il corso di studi risulta essere internazionale ai sensi del DM 1059/13.*

*Corsi di studio erogati integralmente da un Ateneo italiano, anche in presenza di convenzioni con uno o più Atenei stranieri che, disciplinando essenzialmente programmi di mobilità internazionale degli studenti (generalmente in regime di scambio), prevedono il rilascio agli studenti interessati anche di un titolo di studio rilasciato da Atenei stranieri, non sono corsi interateneo. In questo caso le relative convenzioni non devono essere inserite qui ma nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5 della scheda SUA-CdS.*

*Per i corsi interateneo, in questo campo devono essere indicati quali sono gli Atenei coinvolti, ed essere inserita la convenzione che regola, fra le altre cose, la suddivisione delle attività formative del corso fra di essi.*

*Qualsiasi intervento su questo campo si configura come modifica di ordinamento. In caso nella scheda SUA-CdS dell'A.A. 14-15 siano state inserite in questo campo delle convenzioni non relative a corsi interateneo, tali convenzioni devono essere spostate nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5. In caso non venga effettuata alcuna*



altra modifica all'ordinamento, è sufficiente indicare nel campo "Comunicazioni dell'Ateneo al CUN" l'informazione che questo spostamento è l'unica modifica di ordinamento effettuata quest'anno per assicurare l'approvazione automatica dell'ordinamento da parte del CUN.

Non sono presenti atenei in convenzione

## Referenti e Strutture

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

## Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	FADDA	Costantino	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. ENOLOGIA I
2.	FLORIS	Ignazio	AGR/11	PA	1	Caratterizzante	1. DIFESA DELLE DERRATE ALIMENTARI
3.	GAMBELLA	Filippo	AGR/09	RU	1	Caratterizzante	1. MECCANIZZAZIONE VITICOLA E IMPIANTISTICA ENOLOGICA 2. MACCHINE E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE
4.	LENTINI	Andrea	AGR/11	PA	1	Caratterizzante	1. ENTOMOLOGIA VITICOLA
5.	MONTANARI	Luigi	AGR/15	PA	1	Caratterizzante	1. PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE
6.	PIGA	Antonio	AGR/15	PA	1	Caratterizzante	1. OPERAZIONI UNITARIE
7.	PRUNEDDU	Giovanni	AGR/02	RU	1	Caratterizzante	1. PRODUZIONI VEGETALI I
8.	SERRA	Salvatorica	AGR/12	PA	1	Caratterizzante	1. PATOLOGIA VITICOLA
9.	URGEGHE	Pietro Paolo	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI
10.	ZARA	Severino	AGR/16	RU	1	Caratterizzante	1. MICROBIOLOGIA E GENETICA DEI MICRORGANISMI
11.	DEL CARO	Alessandra	AGR/15	RU	.5	Caratterizzante	1. ENOLOGIA II

requisito di docenza (numero e tipologia) verificato con successo!

requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!

### Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
ALTERIO	FEDERICO	alteriofede92@gmail.com	3889544124
CAPITTA	ADRIANO	adrisp@hotmail.it	3426930050
PIGA	ANTONIO GAVINO	piga.gavino@yahoo.it	3289832854

### Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
DEL CARO	ALESSANDRA
LENTINI	ANDREA
NIEDDU	GIANNI
PIGA	ANTONIO

### Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL
CAMIOLO	Salvo	
PRUNEDDU	Giovanni	
SUSSARELLU	Laura	
SARDO	Raffaella	
GAMBELLA	Filippo	
URGEGHE	Pietro Paolo	

SERRA

Salvatorica

## Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)

No

Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)

Si - Posti: 75

### Requisiti per la programmazione locale

La programmazione locale è stata deliberata su proposta della struttura di riferimento del: 22/03/2016

- Sono presenti laboratori ad alta specializzazione
- Sono presenti sistemi informatici e tecnologici
- E' obbligatorio il tirocinio didattico presso strutture diverse dall'ateneo

## Sedi del Corso

**Sede del corso: Via del Carmine snc 09170 - ORISTANO**

Organizzazione della didattica

semestrale

Modalità di svolgimento degli insegnamenti

convenzionale

Data di inizio dell'attività didattica

03/10/2016

Utenza sostenibile (**immatricolati previsti**)

75

## Eventuali Curriculum

Tecnologie alimentari

1176^284^9999

Viticultura ed enologia

1176^285^9999



## Altre Informazioni

<b>Codice interno all'ateneo del corso</b>	1176^2015
<b>Massimo numero di crediti riconoscibili</b>	12 DM 16/3/2007 Art 4 <a href="#">Nota 1063 del 29/04/2011</a>
<b>Numero del gruppo di affinità</b>	1

## Date delibere di riferimento

<b>Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico</b>	01/09/2015
Data di approvazione della struttura didattica	14/04/2015
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	17/04/2015
Data della relazione tecnica del nucleo di valutazione	18/04/2008
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	22/01/2008 - 19/01/2015
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	

## Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Il Nucleo di valutazione ritiene la decisione di trasformazione del corso:

- motivata, anche in base alla necessità di migliorare i parametri di efficienza didattica del quinquennio passato;
- compatibile con le risorse quantitative di docenza complessive di Facoltà (garantendo la sostituzione delle eventuali cessazioni). Il Nucleo si riserva di esprimere un giudizio definitivo circa l'analisi di copertura dei settori scientifico disciplinari dopo aver verificato, con l'ausilio della procedura CINECA, la copertura delle classi per tutti i corsi che la Facoltà intende attivare;
- molto buona circa le modalità di corretta progettazione della proposta didattica.

## Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

*La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio di nuova attivazione deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento " entro la scadenza del 15 marzo. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITamento iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR*

[\*Linee guida per i corsi di studio non telematici\*](#)

[\*Linee guida per i corsi di studio telematici\*](#)

- 1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS*
- 2. Analisi della domanda di formazione*
- 3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi*
- 4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)*
- 5. Risorse previste*
- 6. Assicurazione della Qualità*

Il Nucleo di valutazione ritiene la decisione di trasformazione del corso:

- a) motivata, anche in base alla necessità di migliorare i parametri di efficienza didattica del quinquennio passato;
- b) compatibile con le risorse quantitative di docenza complessive di Facoltà (garantendo la sostituzione delle eventuali cessazioni). il Nucleo si riserva di esprimere un giudizio definitivo circa l'analisi di copertura dei settori scientifico disciplinari dopo aver verificato, con l'ausilio della procedura CINECA, la copertura delle classi per tutti i corsi che la Facoltà intende attivare;
- c) molto buona circa le modalità di corretta progettazione della proposta didattica.

## Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

## Curriculum: Tecnologie alimentari

Attività di base	settore	CFU	CFU	CFU
		Ins	Off	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 ed 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
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 30)</b>				
<b>Totale attività di Base</b>			30	30 - 37
Attività caratterizzanti	settore	CFU	CFU	CFU
		Ins	Off	Rad
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee <i>PRODUZIONI VEGETALI I (2 anno) - 6 CFU</i>	57	57	38 - 58
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree <i>PRODUZIONI VEGETALI II (2 anno) - 6 CFU</i>			
	AGR/09 Meccanica agraria <i>MACCHINE E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE (3 anno) - 6 CFU</i>			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari <i>OPERAZIONI UNITARIE (2 anno) - 6 CFU</i> <i>ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 6 CFU</i> <i>PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE (3 anno) - 8 CFU</i>			

	AGR/16 Microbiologia agraria <i>MICROBIOLOGIA E GENETICA DEI MICRORGANISMI (2 anno) - 7 CFU IGIENE DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 6 CFU MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (3 anno) - 6 CFU</i>			
	AGR/11 Entomologia generale e applicata <i>DIFESA DELLE DERRATE ALIMENTARI (2 anno) - 8 CFU</i>			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	CHIM/01 Chimica analitica <i>CHIMICA ANALITICA (2 anno) - 6 CFU</i>	20	20	20 - 24
	ING-IND/10 Fisica tecnica industriale <i>FISICA TECNICA INDUSTRIALE (2 anno) - 6 CFU</i>			
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale <i>ECONOMIA E MARKETING AGRO-ALIMENTARE (1 anno) - 8 CFU</i>	8	8	8 - 8
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)</b>				
<b>Totale attività caratterizzanti</b>			85	66 - 90
<b>Attività affini</b>	<b>settore</b>	<b>CFU Ins</b>	<b>CFU Off</b>	<b>CFU Rad</b>
	AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale <i>EDIFICI PER L' INDUSTRIA AGRO-ALIMENTARE (3 anno) - 3 CFU</i>			
Attività formative affini o integrative	AGR/13 Chimica agraria <i>CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA AGRARIA (1 anno) - 10 CFU</i>	19	19	18 - 24 min 18
	AGR/19 Zootecnia speciale <i>PRODUZIONI ANIMALI (3 anno) - 6 CFU</i>			
<b>Totale attività Affini</b>			19	18 - 24
<b>Altre attività</b>			<b>CFU</b>	<b>CFU Rad</b>
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 conoscenze linguistiche		-	-
	Abilità informatiche e telematiche		-	-
Ulteriori attività formative				14 -

(art. 10, comma 5, lettera d)	Tirocini formativi e di orientamento	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		-	-
<b>Totale Altre Attività</b>		46	46 - 58
<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>		<b>180</b>	
<b>CFU totali inseriti nel curriculum <i>Tecnologie alimentari</i>: 180 160 - 209</b>			

---

## Curriculum: Viticoltura ed enologia

---

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 ed 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
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 30)</b>				
<b>Totale attività di Base</b>			30	30 - 37
Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della tecnologia	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari <i>CHIMICA ENOLOGICA E ANALISI DI LABORATORIO (2 anno) - 6 CFU</i> <i>ENOLOGIA I (2 anno) - 6 CFU</i> <i>ENOLOGIA II (3 anno) - 7 CFU</i>			
	AGR/16 Microbiologia agraria <i>MICROBIOLOGIA GENERALE (2 anno) - 7 CFU</i>			
	<i>MICROBIOLOGIA ENOLOGICA (3 anno) - 9</i>			38 -



alimentare	<i>CFU</i>	58	58	58
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree <i>ISTITUZIONI DI VITICOLTURA (2 anno) - 7 CFU</i> <i>TECNICHE VITICOLE (3 anno) - 8 CFU</i>			
	AGR/09 Meccanica agraria <i>MECCANIZZAZIONE VITICOLA E IMPIANTISTICA ENOLOGICA (2 anno) - 8 CFU</i>			
	AGR/11 Entomologia generale e applicata <i>ENTOMOLOGIA VITICOLA (3 anno) - 7 CFU</i>			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/12 Patologia vegetale <i>PATOLOGIA VITICOLA (3 anno) - 7 CFU</i>	20	20	20 - 24
	CHIM/01 Chimica analitica <i>CHIMICA ANALITICA (2 anno) - 6 CFU</i>			
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale <i>ECONOMIA E MARKETING AGRO-ALIMENTARE (1 anno) - 8 CFU</i>	8	8	8 - 8

**Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)**

<b>Totale attività caratterizzanti</b>			86	66 - 90
--	--	--	----	---------

<b>Attività affini</b>	<b>settore</b>	<b>CFU Ins</b>	<b>CFU Off</b>	<b>CFU Rad</b>
	AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale <i>EDIFICI PER L'INDUSTRIA ENOLOGICA (3 anno) - 4 CFU</i>			
Attività formative affini o integrative	AGR/13 Chimica agraria <i>CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA AGRARIA (1 anno) - 10 CFU</i> <i>CHIMICA DEL SUOLO (2 anno) - 4 CFU</i>	18	18	18 - 24 min 18
<b>Totale attività Affini</b>			18	18 - 24
<b>Altre attività</b>			<b>CFU</b>	<b>CFU Rad</b>
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 conoscenze linguistiche		-	-
	Abilità informatiche e telematiche		-	-
Ulteriori attività formative				14 -

(art. 10, comma 5, lettera d)	Tirocini formativi e di orientamento	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		-	-
<b>Totale Altre Attività</b>		46	46 - 58
<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>180</b>		
<b>CFU totali inseriti nel curriculum <i>Viticultura ed enologia</i>:</b>	<b>180</b>	<b>160</b>	<b>209</b>



## Attività di base

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	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)			
	FIS/08 Didattica e storia della fisica	14	14	8
	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				
Discipline chimiche	CHIM/02 Chimica fisica			
	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica	8	15	8
	CHIM/06 Chimica organica			
Discipline biologiche	BIO/01 Botanica generale			
	BIO/02 Botanica sistematica	8	8	8
	BIO/03 Botanica ambientale e applicata			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo</b> minimo da D.M. 30:				-
<b>Totale Attività di Base</b>				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	38	58	30
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/09 Meccanica agraria			
	AGR/13 Chimica agraria			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/16 Microbiologia agraria	20	24	20
	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
	AGR/12 Patologia vegetale			
	CHIM/01 Chimica analitica			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti			
Discipline economiche e giuridiche	ING-IND/10 Fisica tecnica industriale	8	8	8
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
	AGR/01 Economia ed estimo rurale			
	IUS/03 Diritto agrario			
	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo</b> minimo da D.M. 60:		-		
<b>Totale Attività Caratterizzanti</b>		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	18	24	18
	AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/04 - Orticoltura e floricoltura			
	AGR/07 - Genetica agraria			
	AGR/08 - Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali			
	AGR/09 - Meccanica agraria			
	AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale			
	AGR/13 - Chimica agraria			
	AGR/17 - Zootecnia generale e miglioramento genetico			
	AGR/19 - Zootecnia speciale			
<b>Totale Attività Affini</b>		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		-	-
<b>Totale Altre Attività</b>		<b>46 - 58</b>	

## Riepilogo CFU

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>180</b>
Range CFU totali del corso	160 - 209

## Comunicazioni dell'ateneo al CUN

## Note relative alle attività di base

Si è reso necessario inserire nell'ambito delle discipline biologiche i SSD BIO 01 e BIO 03 in aggiunta al preesistente BIO 02 in quanto il laureato in Tecnologie viticole, enologiche, alimentari potrà acquisire le necessarie conoscenze di base relative alla biologia vegetale, alla anatomia e morfologia delle piante vascolari e relativi organi (BIO 01) con particolare riferimento agli aspetti applicativi ed al riconoscimento delle principali famiglie e specie di piante coltivate (BIO 02) e origine e dinamica delle specie infestanti delle colture (BIO 03).

#### **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**