

Laurea in *Tecnologie Alimentari ed Enologiche* (L-26)

Verbale del Consiglio di Corso di Studio

Riunione telematica del 30.03.2023

Il giorno 30.03.2023 dalle ore 10:00 alle 10:50 si è svolta la riunione telematica del Consiglio di Corso di Studio in *Tecnologie Alimentari ed Enologiche* (L-26), convocata ufficialmente dal Presidente del CdS Prof. Roberto Moschetti, con e-mail del 16.03.2023, con il seguente

ORDINE DEL GIORNO

- 1) Comunicazioni del Presidente**
- 2) Costituzione della Advisory Board**
- 3) Offerta formativa 2023/24**
- 4) Varie, eventuali e sopravvenute**

Punto 1) Comunicazioni del Presidente

Il Presidente informa i presenti della necessità di potenziare le attività di orientamento in ambito L-26 e chiede ai docenti del CdL supporto mediante le seguenti azioni:

- produrre 1-2 slide di presentazione delle proprie attività didattiche e di ricerca;
- mettere a disposizione del CdL del materiale digitale (audio, video o foto) per la realizzazione di video promozionali;
- organizzare attività di laboratorio nei giorni di orientamento in ingresso;

In aggiunta, il Presidente chiede ai colleghi supporto per la organizzazione delle attività di orientamento. Interviene la Prof.ssa Anna Carbone i) proponendo il coinvolgimento di studenti durante le attività di orientamento e ii) rendendosi disponibile per le attività di orientamento su Roma. Il Prof. Francesco Canganella si rende disponibile a dare un contributo attivo per le attività legate all'orientamento TAE, se affiancato da altri colleghi e appropriatamente indirizzato da un coordinatore DIBAF. Lo stesso rende noto di essere stato coinvolto in un Tavolo Tecnico per l'orientamento MUR-MIM da parte del Ministro Valditara ma che sinora non ha dato luogo a nessuna formale attività.

Punto 2) Costituzione della Advisory Board (AB)

Il Presidente illustra la lista definitiva dei membri della AB che sarà portata in approvazione al Consiglio di Dipartimento del 4 aprile 2023.

- Prof. Roberto Moschetti, Presidente L-26;
- Prof.ssa Anna Carbone, referente del curriculum di Industrie Alimentari;
- Prof. Andrea Bellincontro, referente del curriculum di Viticoltura e Enologia;
- Dott. Lorenzo Fosci, segretario dell'Ordine degli Agronomi della e dei Dottori Forestali della Provincia di Viterbo;

FB
L

- Dott.ssa Roberta Sardone, ricercatrice del CREA Politiche e Bio-economia e docente di Economia Agroalimentare al Curriculum Unico nella Laurea in Scienze E Culture Enogastronomiche Università degli Studi di Roma;
- Dott. Niccolò Barberani, enologo e co-titolare della cantina Barberani di Orvieto.

Punto 3) Offerta formativa 2023/24

Il Presidente presenta l'offerta formativa erogata e programmata per l'a.a. 2023/24, da portare in approvazione al CdD del 4 Aprile 2023 mettendo in evidenza le differenze rispetto alla bozza presentata nel CCS del 08/02/2023 (ALL. 1, modifiche riportate in giallo).

Nel dettaglio, il presidente illustra le modifiche apportate al documento di partenza:

- il modulo di “Chimica inorganica” (cod. 119026_1) dell'insegnamento di “Chimica” (cod. 119026) sarà mutuato dal CdL in “Conservazione e restauro dei beni culturali” (LMR-02). Il docente a cui sarà assegnato il modulo è il Dott. Costantino Zazza (RTDa – CHIM/03);
- il modulo di “Entomologia” (Cod. 118577_1) dell'insegnamento di “Difesa della vite” (Cod. 118577) sarà mutuato dal CdL in “Gestione sostenibile delle foreste e del verde urbano” (L-25) del DAFNE;
- alla Dott.ssa Carmen Morales-Rodriguez (RTD-A – AGR/12) sarà affidata una codocenza di 2 CFU nell'ambito del modulo di “Patologia” (Cod. 118577_2) dell'insegnamento di “Difesa della vite” (Cod. 118577);
- a seguito della nota del Direttore Generale del 20 marzo 2023, relativa alla verifica della congruità dei curriculum scientifici o professionali per l'affidamento di contratti di attività di insegnamento ai sensi dell'art. 23, c. 1, L. 240/2010 e con la quale si chiede alle Segreterie Didattiche di sottoporre le richieste di verifica al Nucleo di Valutazione entro il 28 aprile 2023, il CCS propone il conferimento di incarico di insegnamento in “Diritto alimentare europeo” (Cod. 118941), con contratto a titolo gratuito, al Prof. Ferdinando Albisinni. Il curriculum scientifico e professionale del Prof. Albisinni (ALL. 2) denota una lunga e qualificata esperienza sui temi dell'insegnamento da affidare;

4) Varie, eventuali e sopravvenute

Il presidente invita la Dott.ssa Clara Cicatiello a presentare i contenuti della terza edizione della summer school internazionale DS-FOOD “Design of sustainable food systems”, che si svolgerà dal 26 giugno al 7 luglio 2023, Centro Studi Alpino, Pieve Tesino (TN). La summer school è finanziata in parte con fondi del programma di internazionalizzazione di Ateneo (delibere del SA e dal CdA nelle sedute del 19.7.2022 e del 21.7.2022) dopo essere stata ritenuta valida e idonea dalla apposita commissione di valutazione, e in parte tramite un progetto Erasmus+ BIP (Blended Intensive Program) in partnership con altri quattro Atenei europei (Swedish University of Agricultural Sciences, Uppsala, Sweden; University of Natural Resources and Life Sciences, Wien, Austria; Harokopio University of Athens, Greece; Münster University of Applied Sciences, Germany). I dettagli relativi ai contenuti della Summer School sono riportati nella pagine web del CdL TAE, al seguente link: <http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/tecnologie-alimentari-ed-enologiche-articolo/tae-summer-school>

Il programma prevede lezioni, attività di lavoro in gruppo, visite presso aziende agroalimentari ed enologiche del territorio trentino, tenute sia da docenti dell'Università della Tuscia che da docenti di Atenei internazionali. La disponibilità è di 25 posti, e il bando di iscrizione rimane aperto fino al 20 aprile 2023.

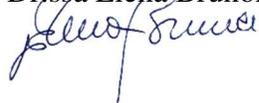
Il Presidente dichiara chiusa la seduta alle ore 10:50.

Risultano presenti i seguenti membri del CCS:

N°	Membri del CCS		Presente	Giustificato	Assente
1	BELLINCONTRO	Andrea	X		
2	BRUNORI	Elena	X		
3	CARBONE	Anna	X		
4	CECCHI	Patrizio	X		
5	CHILOSI	Gabriele		X	
6	CIAFFI	Mario	X		
7	D'ANNIBALE	Alessandro		X	
8	FAUSTO	Anna Maria		X	
9	FIDALEO	Marcello		X	
10	MARTINI	Pietro		X	
11	MASSANTINI	Riccardo	X		
12	MILANESI	Marco	X		
13	MOSCETTI	Roberto	X		

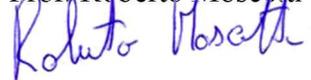
Il Segretario verbalizzante

Dr.ssa Elena Brunori



Il Coordinatore

Prof. Roberto Moschetti




O.F. Erograta 2023/24

ANNO I - OF 23/24		CFU						
INSEGNAMENTO	SSD	IND	ENO	Att. Form.	Docente	ORE	SEM	NOTE
Fisica	FIS/07	6	6	Base	Contratto	0	II	Mutuazione da LMR-02
Matematica e principi di statistica	MAT/05	7	7	Base	Secondi	0	I	Mutuazione da L-2
Abilità informatiche	AGR/09	2	2	Altre att.	Moscetti	-	I	
Biologia e Microbiologia generale								
> mod. <i>Biologia Generale</i>	BIO/05	6	6	Base	Fausto	48	I	
> mod. <i>Microbiologia generale ed enologica</i>	AGR/16	6	6	Caratt.	Canganella	48	II	
Chimica								
> mod. <i>Chimica inorganica</i>	CHIM/03	6	6	Base	Zazza	0	I	Mutuazione da LMR-02
> mod. <i>Chimica organica</i>	CHIM/06	5	5	Base	Saladino	0	II	Mutuazione da DEB (L-32)
Diritto alimentare europeo	IUS/03	5	5	Caratt.	Contratto gratuito	40	I	
Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare	AGR/07	6	6	Caratt.	Ciaffi	48	II	
Lingua inglese (idoneità) B1	L-LIN/12	6	6	Altre att.	servizi linguistici di Ateneo	-	I	
Principi di economia agroalimentare e vitivinicola	AGR/01	8	8	Caratt.	A. Carbone	64	II	
	Tot. I anno	63	63			248		
ANNO II - OF 22/23		CFU						
INSEGNAMENTO	SSD	IND	ENO	Att. Form.	Docenti	ORE	SEM	NOTE
Chimica e biochimica dei prodotti agrari								
> mod. <i>Chimica dei prodotti agrari</i>	AGR/13	4	4	Affini	D'Annibale	32	I	
> mod. <i>Biochimica generale</i>	BIO/10	5	5	Base	Imperlini	40	II	
Microbiologia degli alimenti	AGR/16	6	6	Caratt.	Canganella	48	I	
Produzioni di origine vegetale								
> mod. <i>Produzioni arboree di qualità</i>	AGR/03	6		Caratt.	Cristofori	48	I	
> mod. <i>Produzioni orticole di qualità</i>	AGR/04	6		Caratt.	Cardarelli	48	II	
Industrie alimentari	AGR/15	9		Caratt.	De Santis	72	I	
Qualità e certificazioni nella filiera alimentare	AGR/15	8		Caratt.	Botondi	64	II	
Difesa delle derrate alimentari	AGR/12	7		Caratt.	Vettrano	56	II	
Macchine e impianti per l'industria alimentare	AGR/09	7		Affini	Moscetti	56	II	
Enologia I e analisi del vino	AGR/15		8	Caratt.	Bellincontro	64	I	
Viticultura I	AGR/03		8	Caratt.	Biasi (6) / Brunori (2)	64	I	Codocenza
Viticultura II	AGR/03		6	Affini	Brunori (scadenza RTD)	48	II	
Chimica agraria e terroir								
> mod. <i>Chimica agraria</i>	AGR/13		5	Caratt.	D'Annibale	40	II	
> mod. <i>Il suolo nel terroir</i>	AGR/14		6	Affini	Chiti	48	I	
Difesa della vite								
> mod. <i>Patologia</i>	AGR/12		6	Caratt.	Chilosi (4) / Morales (2)	48	II	Codocenza
> mod. <i>Entomologia</i>	AGR/11		6	Caratt.	Contarini	0	II	Mutuazione
	Tot. II anno	58	60			776		
ANNO III - OF 21/22		CFU						
INSEGNAMENTO	SSD	IND	ENO	Att. Form.	Docente	ORE	SEM	NOTE
Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	AGR/15	9		Caratt.	Fidaleo	72	I	
Chimica e biotecnologie delle fermentazioni	CHIM/11	8	8	Caratt.	Ruzzi	64	I	
Storia, cultura e linguaggio del cibo	L-FIL-LET/14	7		Affini	Contratto gratuito	56	II	Attività Formativa a Scelta (a scelta 2 su 3)
Tecnologie di cons., cond. e distr. degli alimenti	AGR/15	6		Caratt.	Massantini	48	I	
Scienze dell'alimentazione	MED/49	6		Caratt.	Merendino	0	II	Mutuazione da DEB (L-13)
Produzioni di origine animale e zootecnia	AGR/17	7		Affini	Milanesi	56	II	Attività Formativa a Scelta (a scelta 2 su 3)
Principi di operazioni unitarie della tecnologia alimentare	AGR/15		6	Caratt.	Fidaleo	0	I	Mutua da Operazioni unitarie (curr. Ind. Alim.)
Enologia II	AGR/15		8	Caratt.	Esti	64	I	
Vinificazioni speciali	AGR/15		6	Affini	Bellincontro	48	II	Attività Formativa a Scelta (a scelta 2 su 3)
Enologia applicata	AGR/15		6	Affini	Contratto gratuito	48	II	Attività Formativa a Scelta (a scelta 2 su 3)
Macchine e impianti per l'industria vitivinicola	AGR/09		6	Affini	Moscetti	48	II	Attività Formativa a Scelta (a scelta 2 su 3)
A scelta libera dello studente		12	12	Altre att.				
Tirocinio		8	8	Altre att.				
Elaborato e prova finale		3	3	Altre att.				
	Tot. III anno	59	57			504		
	Totale finale	180	180			1528		

O.F. Programmata 2023/24

ANNO I - OF 23/24		CFU				
INSEGNAMENTO	SSD	IND	ENO	Att. Form.	ORE	SEM
Fisica	FIS/07	6	6	Base	48	II
Matematica e principi di statistica	MAT/05	7	7	Base	56	I
Abilità informatiche	AGR/09	2	2	Altre att.	16	I
Biologia e Microbiologia generale						
> mod. <i>Biologia Generale</i>	BIO/05	6	6	Base	48	I
> mod. <i>Microbiologia generale ed enologica</i>	AGR/16	6	6	Caratt.	48	II
Chimica						
> mod. <i>Chimica inorganica</i>	CHIM/03	6	6	Base	48	I
> mod. <i>Chimica organica</i>	CHIM/06	5	5	Base	40	II
Diritto alimentare europeo	IUS/03	5	5	Caratt.	40	I
Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare	AGR/07	6	6	Caratt.	48	II
Lingua inglese (idoneità) B1	L-LIN/12	6	6	Altre att.	48	I
Principi di economia agroalimentare e vitivinicola	AGR/01	8	8	Caratt.	64	II
	Tot. I anno	63	63		504	
ANNO II - OF 23/24						
INSEGNAMENTO	SSD	IND	ENO	Att. Form.	ORE	SEM
Chimica e biochimica dei prodotti agrari						
> mod. <i>Chimica dei prodotti agrari</i>	AGR/13	4	4	Affini	32	I
> mod. <i>Biochimica generale</i>	BIO/10	5	5	Base	40	II
Microbiologia degli alimenti	AGR/16	6	6	Caratt.	48	I
Produzioni di origine vegetale						
> mod. <i>Produzioni arboree di qualità</i>	AGR/03	6		Caratt.	48	I
> mod. <i>Produzioni orticole di qualità</i>	AGR/04	6		Caratt.	48	II
Industrie alimentari	AGR/15	9		Caratt.	72	I
Qualità e certificazioni nella filiera alimentare	AGR/15	8		Caratt.	64	II
Difesa delle derrate alimentari	AGR/12	7		Caratt.	56	II
Macchine e impianti per l'industria alimentare	AGR/09	7		Affini	56	II
Enologia I e analisi del vino	AGR/15		8	Caratt.	64	I
Viticultura I	AGR/03		6	Caratt.	64	I
Viticultura II	AGR/03		8	Affini	48	II
Chimica agraria e terroir						
> mod. <i>Chimica agraria</i>	AGR/13		5	Caratt.	40	II
> mod. <i>Il suolo nel terroir</i>	AGR/14		6	Affini	48	I
Difesa della vite						
> mod. <i>Patologia</i>	AGR/12		6	Caratt.	48	II
> mod. <i>Entomologia</i>	AGR/11		6	Caratt.	48	II
	Tot. II anno	58	60		824	
ANNO III - OF 23/24						
INSEGNAMENTO	SSD	IND	ENO	Att. Form.	ORE	SEM
Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	AGR/15	9		Caratt.	72	I
Chimica e biotecnologie delle fermentazioni	CHIM/11	8	8	Caratt.	64	I
Storia, cultura e linguaggio del cibo	L-FIL-LET/14	7		Affini	56	II
Tecnologie di cons., cond. e distr. degli alimenti	AGR/15	6		Caratt.	48	I
Scienze dell'alimentazione	MED/49	6		Caratt.	48	II
Produzioni di origine animale e zootecnia	AGR/17	7		Affini	56	II
Principi di operazioni unitarie della tecnologia alimentare	AGR/15		6	Caratt.	48	I
Enologia II	AGR/15		8	Caratt.	64	I
Vinificazioni speciali	AGR/15		6	Affini	48	II
Enologia applicata	AGR/15		6	Affini	48	II
Macchine e impianti per l'industria vitivinicola	AGR/09		6	Affini	48	II
A scelta libera dello studente		12	12	Altre att.		
Tirocinio		8	8	Altre att.		
Elaborato e prova finale		3	3	Altre att.		
	Tot. III anno	59	57		600	