

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 Toscana che da docenti di Atenei internazionali. La disponibilità è di 25 posti, e il bando di iscrizione rimane aperto fino al 20 aprile 2023.

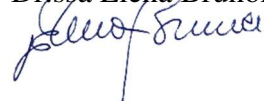
Il Presidente dichiara chiusa la seduta alle ore 10:50.

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 | | |

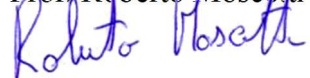
Il Segretario verbalizzante

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 | |