



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi della TUSCIA
<b>Nome del corso in italiano</b>	Tecnologie Alimentari ed Enologiche ( <i>IdSua:1607129</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b>	Food and Wine Technologies
<b>Classe</b>	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano, inglese
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/presentazione2/articolo/presentazione4">http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/presentazione2/articolo/presentazione4</a>
<b>Tasse</b>	<a href="https://www.unitus.it/studenti/tasse-e-contributi/">https://www.unitus.it/studenti/tasse-e-contributi/</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	MOSCETTI Roberto
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio di corso di laurea in Tecnologie alimentari ed enologiche
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Innovazione nei sistemi biologici, agroalimentari e forestali (Dipartimento Legge 240)

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BELLINCONTRO	Andrea		PA	0,5	
2.	BOTONDI	Rinaldo		PA	0,5	

3.	BRUNORI	Elena	RD	0,5
4.	CARBONE	Anna	PA	0,5
5.	CHILOSI	Gabriele	PA	0,5
6.	CIAFFI	Mario	PA	1
7.	D'ANNIBALE	Alessandro	PA	1
8.	DE SANTIS	Diana	PA	0,5
9.	FAUSTO	Anna Maria	PO	1
10.	FIDALEO	Marcello	PA	0,5
11.	MASSANTINI	Riccardo	PO	1
12.	MORALES RODRIGUEZ	Maria Del Carmen	RD	0,5
13.	MOSCETTI	Roberto	PA	1

Rappresentanti Studenti	Rappresentanti degli studenti non indicati
<b>Gruppo di gestione AQ</b>	Andrea Bellincontro Riccardo Massantini Roberto Moscetti Anna Maria Vettraino
<b>Tutor</b>	Mario CIAFFI Gabriele CHILOSI Riccardo MASSANTINI Andrea BELLINCONTRO Anna Maria FAUSTO Alessandro D'ANNIBALE Roberto MOSCETTI Marcello FIDALEO Diana DE SANTIS Rinaldo BOTONDI



Il Corso di Studio in breve

09/06/2023

Il Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche (L-26) offre agli studenti una solida formazione interdisciplinare nel settore alimentare, viticolo ed enologico. Questo percorso di studi si propone di formare laureati in grado di operare con competenza e autonomia lungo l'intera filiera, dalla produzione al consumo dei prodotti alimentari ed enologici. Gli studenti avranno l'opportunità di acquisire conoscenze e competenze che riguardano la sicurezza igienico-sanitaria, la qualità dei prodotti, la conservazione e la distribuzione.

Il corso presenta un carattere professionalizzante con un approccio pratico-applicativo, mirato a favorire un facile e rapido inserimento nel mondo del lavoro. Gli studenti avranno l'opportunità di applicare le conoscenze acquisite attraverso

esperienze pratiche e progetti concreti.

Il Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche si articola in due curricula distinti, ognuno dei quali offre un focus specifico nel campo di studio.

#### 1. Curriculum Industrie Alimentari

Questo curriculum si concentra sull'industria alimentare, offrendo agli studenti una panoramica approfondita delle diverse fasi della produzione alimentare. Gli studenti avranno l'opportunità di studiare e comprendere i processi di trasformazione degli alimenti, l'ottimizzazione dei processi produttivi e la gestione della qualità e della sicurezza alimentare.

#### 2. Curriculum Viticoltura ed Enologia

Il curriculum Viticoltura ed Enologia si focalizza sul settore vitivinicolo, fornendo agli studenti una solida base di conoscenze riguardanti la coltivazione della vite, la vinificazione e la gestione delle cantine. Gli studenti avranno l'opportunità di approfondire le tecniche di produzione del vino, la gestione dei vigneti e gli aspetti enologici legati alla qualità e alla commercializzazione dei vini.

Le differenze tra i due curricula riguardano l'area di specializzazione e i contenuti specifici dei corsi offerti. Gli studenti avranno la possibilità di scegliere il curriculum che meglio si adatta alle proprie passioni e interessi nel campo alimentare, viticolo ed enologico.

Link: <http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/presentazione2/articolo/presentazione4> ( Presentazione del corso )



#### QUADRO A1.a

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

03/02/2016

Le esigenze formative sono state individuate e discusse attraverso un ampio processo partecipativo, sia a carattere nazionale, di confronto tra i Coordinatori dei corsi di laurea in classe L-26 (Scienze e Tecnologie Alimentari), sia tramite la consultazione con il mondo del lavoro, delle professioni e dei servizi, che ha visto il coinvolgimento diretto di rappresentanti di aziende agro-alimentari presenti sul territorio, e, anche, attraverso incontri diretti con il Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio (10 marzo 2014), con il Presidente di Assoenologi e con professionisti del settore alimentare ed enologico (Dott. Renzo Cotarella [AD Marchesi Antinori SrL], 19 dicembre 2013; Dott. Massimiliano Boccardell [Federalimentare] e Dott. Enzo Rossi [Direttore Conserve Italia], 10 marzo 2014). La consultazione con il mondo della produzione, dei servizi e delle professioni, preceduta dall'invio di materiale preparatorio, ha evidenziato la necessità di potenziare la didattica in merito agli aspetti legati alle produzioni e alle realtà industriali del settore agroalimentare ed enologico e la piena corrispondenza dell'Offerta Formativa con le esigenze del mondo del lavoro. La discussione è stata ampia e approfondita e ha coinvolto attivamente tutti i partecipanti. Oltre ad aver fornito indicazioni, gli esperti hanno valutato in modo positivo tutte le scelte compiute nella definizione del corso di laurea. Si allega il verbale dell'incontro con le parti sociali.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Consultazione delle parti sociali



#### QUADRO A1.b

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

13/05/2021

La costituzione di un Comitato di indirizzo (marzo 2015), formato da Andrea Fabianelli (Pastificio Fabianelli S.p.A.), Ubaldo Corsini (Corsini Biscotti S.r.L.), Paolo Granci (Comoda distribuzione alimentare S.r.L.) e Riccardo Cotarella (Presidente Assoenologi), ha dato la possibilità di mirare maggiormente l'offerta formativa e di seguire costantemente l'attività del CdS. La discussione sulle esigenze formative è stata approfondita attraverso un ampio processo partecipativo, sia a carattere nazionale, confronto tra i Coordinatori dei corsi di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e Viticoltura ed Enologia durante numerosi eventi organizzati dal CdS, sia tramite la consultazione con il mondo del lavoro, delle professioni e dei servizi, che ha visto il coinvolgimento diretto di: Rappresentanti di aziende agro-alimentari presenti sul territorio; Rappresentanti dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio e dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Viterbo (28/10/2016, 15/11/2016, 20/02/2017, 13/11/2017 e 23/03/2018); il Segretario Generale della Camera di Commercio di Viterbo (20/02/2017); il Direttore Generale del CREA [20/02/2017]; Rappresentanti di Confagricoltura (28/10/2016); professionisti del settore alimentare (Nadia Morbarigazzi [Barilla G. e R. Fratelli], Ferdinando Novelli [Gruppo Novelli], Roberto Nardi [RO.NA S.a.S], Roberto Luneia [Analysis S.r.L.], Paolo Gentilini [Biscotti P. Gentilini], Luigi Serino [Birra Peroni S.r.L.], Roberto Righetti [Cesare Fiorucci S.p.A.], Carlo Rotunno [NOMAD Foods Europe], Paolo Torlai [Gruppo Bolton], Walter Marchionne [Eskigel], Rossano Boscolo [Etoile Culinary Campus], Enzo Maccarelli [Argenti Italian Food]) e del settore enologico (Riccardo e Dominga Cotarella [Azienda Vinicola Falesco S.r.L.],

Andrea Pecchioni [Selecta, WineJob], Pericle Paciello [Domini di Castellare di Castellina]), periodo 2016-2018.

Per il periodo 2019-2020 erano presenti: Luca Ceccarelli e Massimo Nizzoli [Catalano S.p.a], Stefania Palamides [Ceramica Tecla], Coccia Simonetta di Coccia [Sesto S.r.l.], Marucci Massimo [Audiotime S.r.l.], Marco Rughetti, Marcella Bertoni, Daniela Marchetti, Marco Stendardo, Loredana Petroselli [Unindustria], Nicole Chiassarini [Tusciaup], Lorenzo Bernardinetti [Takeda], Mario Veronica [Associazione Ambiente], Andrea Di Domenico [Domus Mulieris], Antonio Roni [Domap S.r.l.], Stefano Catoni [Impresa Catoni S.r.l.], Mancini Tommaso Pezzopane [Gelko S.r.l.], Antonio Delli Iaconi [Flowers Week S.r.l.], Fausto Bianchi [Bianchi Assicurazioni S.r.l.], Alessandra Sensi [Terme dei Papi S.p.a], Marco Pezzopane [Vibrocentro S.r.l.], ed infine le aziende Ceramica Flaminia e Immobiliare Viterbo

La consultazione con il mondo della produzione, dei servizi e delle professioni, preceduta dall'invio di materiale preparatorio, ha evidenziato la necessità di potenziare la didattica in merito agli aspetti legati alle produzioni e alle realtà industriali del settore alimentare ed enologico e la piena corrispondenza dell'Offerta Formativa con le esigenze del mondo del lavoro. La discussione è stata ampia e approfondita e ha coinvolto attivamente tutti i partecipanti. Oltre ad aver fornito indicazioni, gli esperti hanno valutato in modo positivo tutte le scelte compiute nella definizione del corso di laurea.

In data 11 maggio 2021 è stata effettuata una consultazione con le parti sociali al fine di continuare nel monitoraggio della offerta formativa.

Ancora una volta la consultazione è stata molto proficua, e ancora una volta gli esperti chiamati ad esprimersi, hanno riconosciuto la sua validità.

Il verbale della consultazione dell'11 maggio 2021 viene allegato, mentre le antecedenti consultazioni sono accessibili tramite il link esterno

Link: <http://www.unitus.it/it/unitus/placement/articolo/area-imprese>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale consultazione parti sociali 2021



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

### Tecnico dei processi e dei prodotti alimentari ed Enologo (curriculum Viticoltura ed Enologia)

#### funzione in un contesto di lavoro:

L'attività professionale dei Laureati in Tecnologie Alimentari ed Enologiche si svolge, principalmente, nelle aziende che, a diversi livelli, operano nella produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari ed enologici. Le loro competenze sono altresì richieste negli Enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, certificazione e controllo per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari ed enologiche.

Per le competenze sviluppate nel corso di studio, il laureato può svolgere i seguenti ruoli professionali e relative funzioni:

- conduce e controlla i processi e gli impianti nell'industria alimentare ed enologica;
- esegue analisi chimico-fisiche e microbiologiche di prodotti alimentari ed enologici;
- valuta l'impiego di additivi e coadiuvanti tecnologici nel processo alimentare;
- pone in atto i sistemi di qualità e di autocontrollo nelle aziende alimentari, enologiche e della ristorazione;
- si occupa del miglioramento qualitativo e nutrizionale dei prodotti alimentari e della loro conservazione;
- affianca la gestione e le attività di marketing dell'impresa alimentare, enologica e della ristorazione;
- controlla l'approvvigionamento delle materie prime e della distribuzione dei prodotti finiti;
- monitora e controlla le fasi di processo dell'industria alimentare ed enologica.

**competenze associate alla funzione:**

Rientrano nelle competenze del Laureato nel curriculum Industrie Alimentari attività professionali quali:

- la gestione di linee di produzione, trasformazione e commercializzazione di alimenti e bevande;
- lo studio, la direzione, la sorveglianza, la conduzione ed il collaudo dei processi fermentativi e di lavorazione degli alimenti;
- le operazioni di distribuzione ed approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti finiti, degli additivi alimentari, degli impianti alimentari e di ristorazione;
- le analisi dei prodotti alimentari, il controllo di qualità di materie prime alimentari, prodotti finiti, additivi, coadiuvanti tecnologici, semilavorati, imballaggi e quanto altro attiene alla produzione, conservazione e trasformazione di prodotti, la definizione degli standard e dei capitolati per i suddetti prodotti;
- le ricerche di mercato e le relative attività in relazione alla produzione alimentare;
- la ricerca e lo sviluppo di processi e prodotti nel campo alimentare.

Rientrano nelle competenze del Laureato nel curriculum Viticoltura ed Enologia attività professionali quali:

- la direzione, l'amministrazione e le attività di consulenza in aziende viti-vinicole per la produzione e la trasformazione dell'uva, l'affinamento, la conservazione, l'imbottigliamento e la commercializzazione dei prodotti derivati;
- la scelta varietale, l'impianto e gli aspetti fitosanitari dei vigneti;
- le funzioni direttive in enti, associazioni e consorzi viti-vinicoli;
- l'abilitazione ad effettuare e certificare analisi microbiologiche, enochimiche e sensoriali sui vini;
- la progettazione di aziende viti-vinicole, nelle scelte delle tecnologie relative agli impianti e agli stabilimenti;
- la distribuzione e commercializzazione dei prodotti viti-vinicoli, compresi gli aspetti di comunicazione, di marketing e di immagine.

**sbocchi occupazionali:**

I possibili sbocchi occupazionali del laureato in Tecnologie Alimentari ed Enologiche sono, in particolare:

- Industrie alimentari ed aziende che operano nella produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari;
- Industrie e aziende che operano nel settore vitivinicolo ed enologico;
- Imprese di produzione e somministrazione di pasti a livello di catering e ristorazione collettiva;
- Industrie collegate alla produzione di alimenti in quanto fornitrici di impianti, coadiuvanti, ingredienti ed altri materiali;
- Enti pubblici e privati che svolgono attività di analisi, controllo e certificazione dei prodotti alimentari;
- Enti pubblici e privati che svolgono indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari;
- Imprese della distribuzione tradizionale e moderna per gli aspetti del controllo di qualità degli acquisti e della conservazione;
- Imprese della commercializzazione con vocazione alla promozione e all'esportazione dei prodotti alimentari nazionali;
- Laboratori di analisi degli alimenti;
- Enti di ricerca (centri, università ecc.)
- Libera professione (compatibilmente con l'istituzione di lista e statuto specifici per laureati di primo livello da parte dell'Ordine dei Tecnologi alimentari) svolta in direzione delle esigenze dei produttori e degli operatori della distribuzione e di enti e organizzazioni pubbliche e private, ma altresì dei consumatori, per gli aspetti tecnologici e commerciali;
- Libera professione di Enologo.



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

17/05/2024

L'iscrizione al Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche è possibile a coloro che siano in possesso di diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo conseguito all'estero e riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente.

Per verificare il livello di preparazione all'ingresso, tutti gli studenti devono svolgere un test per accertare le conoscenze acquisite durante il percorso formativo della scuola superiore in matematica di base (algebra, geometria e logica) e chimica. L'eventuale esito negativo del test non preclude l'immatricolazione al corso di studio, ma attribuisce un debito formativo in entrata (OFA, Obbligo Formativo Aggiuntivo) che lo studente dovrà colmare entro il primo anno di corso partecipando alle attività integrative di recupero organizzate dal Dipartimento.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Prove di ingresso alle lauree triennali Università della Tuscia



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

14/06/2024

Per valutare il livello di preparazione all'ingresso, è richiesto a tutti gli studenti di sostenere un test che verifica le conoscenze acquisite durante il percorso formativo della scuola superiore nelle discipline di matematica di base (algebra, geometria e logica) e chimica. Un esito negativo al test non impedisce l'immatricolazione al corso di studio, ma comporta l'attribuzione di un debito formativo iniziale (OFA, Obbligo Formativo Aggiuntivo) che lo studente dovrà colmare entro il primo anno di corso partecipando alle attività integrative di recupero organizzate dal Dipartimento.

Il Consiglio di Corso di Studio, previa valutazione culturale e amministrativa della carriera pregressa, con particolare attenzione alla verifica della non obsolescenza dei contenuti degli esami superati, decide l'iscrizione con abbreviazione di corso per coloro che già possiedono un diploma di laurea (triennale, specialistica/magistrale o afferente al vecchio ordinamento) o che hanno svolto una precedente carriera universitaria parziale e richiedono il riconoscimento dei crediti.

Link: <https://www.unitus.it/entra-in-unitus/come-iscriversi/test-di-ingresso/>



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

17/05/2024

Il Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche 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 nelle fasi che vanno dalla produzione al consumo, compresa la capacità di agire per garantire la sicurezza igienico-sanitaria e la qualità degli alimenti, nonché la loro conservazione e distribuzione.

Tenendo in considerazione la possibilità di attivare curricula durante il percorso formativo, il corso formerà delle figure tecniche in grado di operare all'interno della filiera che va dalla produzione al consumo dell'uva e del vino, dei prodotti ortofrutticoli, lattiero-caseari, carnei, sia freschi che trasformati. Le competenze di tale figura potranno anche riguardare l'assistenza tecnica nelle fasi di produzione e trasformazione svolta 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.

Gli obiettivi formativi specifici riguardano dunque l'acquisizione di conoscenze, capacità, abilità e comportamenti per l'inserimento nel mondo del lavoro nel settore alimentare ed enologico, o per il proseguimento degli studi ai livelli superiori. I laureati del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche avranno le competenze necessarie per la gestione ed il controllo dei processi di conservazione e trasformazione dei prodotti alimentari, dei processi di produzione di ingredienti per l'industria alimentare e delle relative linee di produzione; sapranno valutare la qualità dei prodotti finiti, gli aspetti nutrizionali, e l'applicazione del marketing alla grande distribuzione dei prodotti alimentari.

Allo stesso modo, i laureati in Tecnologie Alimentari ed Enologiche avranno l'opportunità di poter condurre attività professionali nel settore vitivinicolo ed enologico con particolare riferimento alla gestione ed al controllo delle produzioni in campo, dei processi di conservazione, di trasformazione e di produzione. Conoscenze specifiche potranno anche essere acquisite per quanto riguarda l'impiego di coadiuvanti e materiali di confezionamento, la valutazione della qualità dei prodotti finiti, il marketing e la distribuzione dei prodotti.

Per raggiungere gli obiettivi sopra indicati, il percorso formativo è stato strutturato destinando 35 crediti (CFU) alle attività formative di base, 84-86 crediti alle attività formative caratterizzanti, 30-28 crediti alle attività formative affini e integrative, e 31 crediti ad altre attività (tra cui 12 CFU a scelta, 8 CFU per il tirocinio, 6 CFU per le conoscenze linguistiche, 2 CFU per le abilità informatiche e 3 CFU per la prova finale).

Il tirocinio (8 CFU) risulterà particolarmente importante nell'ambito del percorso formativo e dell'introduzione al mondo delle professioni dello studente. In riferimento alla cornice Europea di mobilità studentesca (Erasmus), il tirocinio si armonizzerà il più possibile con l'azione di 'placement'; le modalità per lo svolgimento e il riconoscimento del tirocinio saranno demandate al Consiglio del CdS.

Le attività formative sono organizzate in semestri.

Il CdS è composto da due curricula ('Industrie Alimentari' e 'Viticoltura ed Enologia'). Il primo anno è comune a tutti i curricula del CdS, impartendo insegnamenti di base atti a fornire agli studenti le nozioni necessarie per affrontare il percorso di studi nei campi della matematica e statistica, fisica, chimica, biologia, microbiologia e genetica. In questo contesto si inseriscono i corsi nell'ambito del diritto alimentare e dell'economia agroalimentare e vitivinicola, nonché la verifica della conoscenza della lingua inglese e l'acquisizione di competenze di tipo informatico.

Il secondo ed il terzo anno differenziano il percorso formativo dei curricula.

Il secondo anno è contraddistinto da insegnamenti che erogano conoscenze e capacità tecniche caratterizzanti per la classe. In particolare, per 'Industrie Alimentari', riguardano le conoscenze relative alla microbiologia degli alimenti, ai processi produttivi alimentari locali e nazionali, agli impianti produttivi, ai disciplinari ed ai regolamenti per la produzione, la distribuzione, la qualità e la certificazione di prodotto. Relativamente al percorso in 'Viticoltura ed Enologia', gli insegnamenti sono mirati a fornire una formazione specifica negli ambiti della viticoltura, della interazione tra la qualità del prodotto ed il suolo agrario e dell'enologia.

Il terzo anno è caratterizzato da due insegnamenti in comune tra i due curricula, mirati a fornire competenze nell'ambito delle operazioni unitarie e della chimica e biotecnologia delle fermentazioni. Il curriculum di 'Industrie Alimentari' fornisce competenze nei settori della conservazione e distribuzione degli alimenti, della nutrizione umana, delle produzioni animali e zootecniche, nonché della cultura e storia del cibo. Il curriculum di 'Viticoltura ed Enologia' completa il percorso formativo in ambito enologico e fornisce competenze nell'uso di macchine ed impianti utilizzati in vigneto ed in cantina. Per tutti i curricula, il secondo semestre del terzo anno è prevalentemente dedicato allo svolgimento dell'attività di tirocinio presso aziende o enti del settore, nonché alla produzione dell'elaborato finale.

Gli studenti del curriculum di 'Industrie alimentari' avranno la facoltà di seguire un percorso di doppio diploma (dual degree) svolgendo il terzo anno di studi presso l'Università di Tirana (Albania). Gli studenti iscritti al curriculum in

'Viticoltura ed Enologia' avranno l'opportunità di scegliere se conseguire il doppio titolo svolgendo il terzo anno di studi presso la Black Sea University (Tbilisi, Georgia).

Gli sbocchi professionali più pertinenti sono quelli indicati come professioni tecniche nelle scienze della salute e della vita e, in particolare, quelle di 'Tecnici dei prodotti alimentari' e di Enologo (curriculum "Viticoltura ed Enologia").

▶ **QUADRO**  
A4.b.1  
R<sup>AD</sup>

**Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi**

<p><b>Conoscenza e capacità di comprensione</b></p>	<p>Il titolo di laureato in Tecnologie alimentari ed enologiche sarà conferito agli studenti che abbiano dimostrato di possedere un'adeguata conoscenza e capacità di comprensione delle discipline di base e di quelle caratterizzanti il settore alimentare ed enologico e del binomio processo produttivo - qualità del prodotto. Tali conoscenze potranno essere conseguite grazie alla frequenza di lezioni frontali, seminari di approfondimento, attività pratico-sperimentali in laboratorio, cantina o vigneto, visite guidate d'istruzione o anche in altre attività formative programmate al di fuori dell'attività curriculare.</p> <p>La capacità di comprensione delle conoscenze sarà stimolata da discussioni con i docenti durante le lezioni e lavori di gruppo in aula e/o laboratorio e quindi verificata attraverso prove in itinere, test di verifica anche non oggetto di valutazione finale, esami di profitto in forma orale, scritta, pratica o mista.</p>	
<p><b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b></p>	<p>Il titolo di laureato in Tecnologie Alimentari ed Enologiche sarà conferito agli studenti che siano in grado di applicare le conoscenze e capacità di comprensione acquisite per inquadrare e risolvere problemi applicativi legati ai compiti tecnici di gestione e controllo tipici del laureato triennale. Tale capacità sarà applicata nei vari ambiti del settore alimentare ed enologico (produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione, analisi, valorizzazione) o nei settori ad esso collegati (impiantistica, certificazione, controllo e/o tutela dei prodotti, ristorazione collettiva) grazie anche all'utilizzo efficiente di metodiche specifiche di acquisizione, archiviazione ed elaborazione delle informazioni e dei dati, con un approccio integrato che, dal "campo alla tavola", permetta di garantire sicurezza e qualità dei prodotti alimentari ed enologici, con attenzione anche alle ricadute sulla sostenibilità economica ed ambientale delle produzioni.</p> <p>Laboratori di analisi delle matrici alimentari, di conservazione dei prodotti, di enologia, cantina e vigneto sperimentale sono palestre di pratica per le conoscenze teoriche acquisite nei corsi.</p> <p>Il superamento della prova finale permetterà di verificare che lo studente sia in grado di dimostrare la sua capacità di applicare le conoscenze acquisite nell'ideare, pianificare, progettare e gestire processi e attività proprie del settore alimentare ed enologico.</p>	

## Fondamenti scientifici e metodologici

### Conoscenza e comprensione

Il laureato in Tecnologie alimentari ed enologiche deve acquisire adeguate conoscenze di base di matematica, fisica, chimica, biologia e microbiologia, riassumibili nei seguenti risultati di apprendimento attesi: piena comprensione del concetto di funzione; conoscenza della stechiometria; comprensione del ruolo dei legami chimici e della struttura sulle proprietà dei materiali, delle principali reazioni chimiche e biochimiche che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari; comprensione degli aspetti fondamentali della biologia di organismi procarioti ed eucarioti. Conoscenza dei metodi di indagine propri delle scienze e tecnologie alimentari, riassumibili nei seguenti risultati di apprendimento attesi: comprensione delle relazioni tra problematiche biologiche, colturali e di allevamento e qualità dei prodotti trasformati; possesso di strumenti logici e conoscitivi per comprendere le principali operazioni ed i processi di trasformazione dell'industria alimentare ed il binomio "processo produttivo - qualità del prodotto"; consapevolezza della complementarietà delle nozioni acquisite in altre aree disciplinari per la gestione di un processo alimentare e per ottimizzare la qualità dei prodotti finiti; basi ingegneristiche di macchine ed impianti per i processi alimentari che consentano al futuro professionista di comunicare agevolmente con ingegneri specializzati e rimane al passo con l'innovazione del settore; conoscenza delle tecnologie fermentative ed enzimatiche utilizzate per la produzione di prodotti e ingredienti per l'industria alimentare; conoscenza di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari e dei prodotti di origine viti-vinicola; conoscenza di tecniche per la prevenzione e cura di diverse specie vegetali da fitofagi o crittogame; familiarità con le principali teorie economiche dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi; comprensione delle caratteristiche fondamentali dell'industria alimentare e della distribuzione e le problematiche dei mercati agro-alimentari anche a livello internazionale; la conoscenza e la capacità di interpretazione delle principali norme di legge in campo alimentare. Talvolta, però, la provenienza dagli istituti tecnici superiori, in cui la formazione in talune discipline è scarsa (chimica, matematica, fisica), determina nei ritardi di comprensione da parte degli studenti e da qui la necessità di organizzare corsi di supporto. La verifica dell'acquisizione delle conoscenze e delle capacità di comprensione sopraelencate avviene nelle verifiche di esame delle singole discipline.

### 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: familiarità nell'uso delle grandezze fisiche secondo il Sistema Internazionale; padronanza dei principi e delle leggi della meccanica, dell'elettromagnetismo e dei fenomeni di trasporto; capacità di utilizzare in contesti riferibili alle tecnologie alimentari le misure di pH e di concentrazione; abilità nel distinguere i componenti di organismi procarioti ed eucarioti attraverso osservazioni scientifiche; capacità di comprendere le relazioni struttura-funzione in sistemi biologici (inclusi quelli alimentari) e le loro modificazioni nei processi.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Biologia e microbiologia generale [url](#)

Biologia generale (modulo di *Biologia e microbiologia generale*) [url](#)

Biologia generale (modulo di *Biologia e microbiologia generale*) [url](#)

Biologia generale (modulo di *Biologia e microbiologia generale*) [url](#)

Biologia generale (*modulo di Biologia e microbiologia generale*) [url](#)  
Chimica [url](#)  
Chimica [url](#)  
Chimica [url](#)  
Chimica [url](#)  
Chimica Organica (*modulo di Chimica*) [url](#)  
Chimica agraria e terroir [url](#)  
Chimica agraria e terroir [url](#)  
Chimica agraria e terroir [url](#)  
Chimica e biochimica dei prodotti agrari [url](#)  
Chimica inorganica (*modulo di Chimica*) [url](#)  
modulo Biochimica generale (*modulo di Chimica e biochimica dei prodotti agrari*) [url](#)  
modulo Biochimica generale (*modulo di Chimica e biochimica dei prodotti agrari*) [url](#)  
modulo Biochimica generale (*modulo di Chimica e biochimica dei prodotti agrari*) [url](#)  
modulo Biochimica generale (*modulo di Chimica e biochimica dei prodotti agrari*) [url](#)  
modulo Chimica agraria (*modulo di Chimica agraria e terroir*) [url](#)  
modulo Chimica agraria (*modulo di Chimica agraria e terroir*) [url](#)  
modulo Chimica agraria (*modulo di Chimica agraria e terroir*) [url](#)  
modulo Chimica dei prodotti agrari (*modulo di Chimica e biochimica dei prodotti agrari*) [url](#)  
modulo Chimica dei prodotti agrari (*modulo di Chimica e biochimica dei prodotti agrari*) [url](#)  
modulo Chimica dei prodotti agrari (*modulo di Chimica e biochimica dei prodotti agrari*) [url](#)  
modulo Chimica dei prodotti agrari (*modulo di Chimica e biochimica dei prodotti agrari*) [url](#)

## Tecnologie alimentari, Sicurezza e Valutazione degli alimenti e dei prodotti enologici

### Conoscenza e comprensione

Conoscenza dei metodi di indagine propri delle scienze e tecnologie alimentari, riassumibili nei seguenti risultati di apprendimento attesi: comprensione delle relazioni tra problematiche biologiche, colturali e di allevamento e qualità dei prodotti trasformati; possesso di strumenti logici e conoscitivi per comprendere le principali operazioni ed i processi di trasformazione dell'industria alimentare ed il binomio "processo produttivo - qualità del prodotto"; consapevolezza della complementarietà delle nozioni acquisite nelle diverse aree disciplinari per la gestione di un processo alimentare e il miglioramento della qualità dei prodotti finiti; conoscenza di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione della tipicità, qualità e sicurezza degli alimenti e dei prodotti enologici; conoscenza di diverse specie vegetali per uso alimentare umano; conoscenza di tecniche per la prevenzione e la cura di diverse specie vegetali da fitofagi o crittogame; conoscenze della termodinamica applicata, della termofluidodinamica applicata e della trasmissione del calore; conoscenza delle problematiche relative alle industrie fermentative, all'isolamento e al miglioramento genetico dei microrganismi di interesse alimentare ed enologico; conoscenza della dimensione culturale del cibo.

Le conoscenze di metodo e di contenuto culturale, scientifico e professionale saranno acquisite attraverso corsi strutturati in unità didattiche che consentono il progressivo raggiungimento degli obiettivi da parte dello studente; la didattica frontale si completa per ogni insegnamento con esercitazioni in laboratorio, campo o azienda, con visite didattiche e con attività seminariali. I risultati di apprendimento vengono consolidati dallo studente durante lo studio individuale.

La verifica dell'acquisizione delle conoscenze e delle capacità di comprensione sopraelencate avviene nei colloqui di

esame delle singole discipline e, in particolare, durante la presentazione e discussione della prova finale. L'attività di tirocinio rappresenta un momento importante per l'acquisizione e la messa in pratica delle conoscenze acquisite nelle lezioni frontali così come l'attività di laboratorio nella preparazione dell'elaborato finale.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Il laureato in Tecnologie alimentari ed enologiche acquisisce nel corso degli studi: la capacità di comprendere ed intervenire su argomenti e progetti peculiari del settore alimentare ed enologico; la capacità di cogliere gli aspetti fondamentali dell'integrazione e della regolazione dei flussi metabolici e anabolici; le abilità per allestire protocolli per l'uso consapevole di tecniche analitiche chimiche, fisiche e microbiologiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione della tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari ed enologici; la capacità di valutare gli alimenti per i loro effetti nutrizionali; la capacità di applicare le conoscenze della termodinamica, della termofluidodinamica e della trasmissione del calore; le abilità nell'uso consapevole di tecniche per la prevenzione ed il controllo delle derrate alimentari di organismi infestanti; la capacità di applicare le conoscenze sul controllo dei processi fermentativi; la capacità di applicare le conoscenze sul cibo e la sua storia come strumento di comunicazione. Tale capacità si estrinsecherà nell'attività di tirocinio formativo.

### **Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Abilità informatiche [url](#)

Abilità informatiche [url](#)

Abilità informatiche [url](#)

Abilità informatiche [url](#)

Applied Oenology [url](#)

Applied Oenology [url](#)

Applied Oenology [url](#)

Chemistry and Biotechnologies of Fermentations [url](#)

Chemistry and Biotechnologies of Fermentations [url](#)

Chemistry and Biotechnologies of Fermentations [url](#)

Chimica e biotecnologie delle fermentazioni [url](#)

Chimica e biotecnologie delle fermentazioni [url](#)

Difesa della vite [url](#)

Difesa della vite [url](#)

Difesa della vite [url](#)

Difesa delle derrate alimentari [url](#)

Diritto alimentare europeo [url](#)

Diritto alimentare europeo [url](#)

Diritto alimentare europeo [url](#)

Diritto alimentare europeo [url](#)

Enologia I e analisi del vino [url](#)

Enologia I e analisi del vino [url](#)

Enologia I e analisi del vino [url](#)

Enologia II [url](#)

Enologia applicata [url](#)

Entomologia (*modulo di Difesa della vite*) [url](#)

Entomologia (*modulo di Difesa della vite*) [url](#)

Entomologia (*modulo di Difesa della vite*) [url](#)

Internship [url](#)

Internship [url](#)

Internship [url](#)

Macchine e impianti per l'industria alimentare [url](#)

Macchine per l'industria vitivinicola [url](#)

Oenology II [url](#)

Oenology II [url](#)  
Oenology II [url](#)  
Operazioni unitarie della tecnologia alimentare [url](#)  
Patologia (modulo di Difesa della vite) [url](#)  
Patologia (modulo di Difesa della vite) [url](#)  
Patologia (modulo di Difesa della vite) [url](#)  
Plants and machinery of wine industry [url](#)  
Plants and machinery of wine industry [url](#)  
Plants and machinery of wine industry [url](#)  
Principi di operazioni unitarie della tecnologia alimentare [url](#)  
Principles of Unit Operations in Food Engineering [url](#)  
Principles of Unit Operations in Food Engineering [url](#)  
Principles of Unit Operations in Food Engineering [url](#)  
Special wine production [url](#)  
Special wine production [url](#)  
Special wine production [url](#)  
Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti [url](#)

## Ambito culturale-giuridico-economico

### Conoscenza e comprensione

Il laureato in Tecnologie alimentari ed enologiche deve: acquisire familiarità con principali concetti di base della teoria economica con riferimento all'offerta, alla domanda, al funzionamento del mercato nelle sue diverse forme; deve anche comprendere le situazioni di fallimento del mercato e gli ambiti principali dell'intervento pubblico in materia di politica economica. Deve, altresì, acquisire le principali nozioni ed informazioni relative alla struttura ed organizzazione delle filiere alimentari in tutte le loro componenti e riconnetterle ai livelli di competitività raggiunti sui mercati interni ed internazionali; acquisire familiarità con le fonti europee, nazionali e globali del diritto alimentare; conoscere il quadro disciplinare, i principi generali, le istituzioni e le definizioni legislative europee, nazionali e internazionali nel settore del diritto alimentare; conoscere le criticità emerse e le linee evolutive in atto nella disciplina del settore; acquisire le principali nozioni di storia e di cultura alimentare e gastronomica.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Nel corso degli studi, il laureato in Tecnologie alimentari ed enologiche acquisisce: la capacità di utilizzare le principali nozioni economiche per l'analisi del settore agroalimentare italiano e per la comprensione dei suoi livelli di competitività, della sua capacità di corrispondere alle tendenze della domanda dei consumatori e della società nel suo complesso, all'interno del quadro europeo di riferimento; capacità di interpretazione ed applicazione dei principi e degli istituti generali del diritto alimentare; capacità di accedere in modo personale e diretto alle plurime fonti del diritto alimentare, e di adeguare le scelte applicative in ragione dell'evoluzione della disciplina di settore; capacità di utilizzare nozioni di carattere storico-culturale relative al patrimonio gastronomico, ai modelli alimentari e loro trasformazioni per strategie aziendali volte anche alla valorizzazione delle identità agro-alimentari territoriali.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio  
Abilità comunicative  
Capacità di apprendimento

Autonomia di

<b>giudizio</b>	<p>Grazie al tipo di preparazione, i laureati in Tecnologie Alimentari ed Enologiche avranno la capacità di raccogliere e interpretare in modo autonomo i dati inerenti il sistema alimentare, vitivinicolo ed enologico, la sua gestione, la comprensione dei principali problemi legati al raggiungimento della qualità, alla legislazione, alla conservazione, al funzionamento e manutenzione dei macchinari.</p> <p>Al termine degli studi il laureato avrà la capacità di confrontare e discutere i risultati sperimentali 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>L'uso di presentazioni in formato multimediale su argomenti di studio o di esperienze in laboratorio consentirà ai laureati in Tecnologie Alimentari ed Enologiche di sostenere una discussione scientifica comunicando, anche con strumenti informatici, informazioni, idee, problemi e soluzioni a interlocutori specialisti e non. Le abilità comunicative verranno sviluppate anche grazie alla possibilità di frequentare laboratori stranieri nell'ambito dei progetti di mobilità Erasmus. 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>	
<b>Capacità di apprendimento</b>	<p>Il Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche è organizzato in modo tale che gli studenti comprendano i metodi di indagine e di lavoro nei settori sia delle Tecnologie Alimentari che della Viticoltura ed Enologia. Grazie al percorso formativo proposto, comprendente anche diversi CFU per tirocinio, prova finale e attività di laboratorio nei singoli corsi di insegnamento, nonché possibilità di svolgere periodi di soggiorno all'estero nell'ambito del progetto di mobilità Erasmus, i laureati in Tecnologie Alimentari ed Enologiche potranno sviluppare le capacità di apprendimento necessarie per operare nel mondo del lavoro.</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 di comunicazione, al fine di finalizzare il percorso formativo verso la soluzione dei molteplici problemi applicativi dell'intera filiera produttiva di alimenti e bevande.</p> <p>I laureati avranno sviluppato le abilità di apprendimento che permettono di</p>	

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 della capacità di auto-apprendimento maturata durante lo svolgimento dell'attività relativa alla prova finale.



QUADRO A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

17/05/2024

Nel contesto del curriculum dedicato alle "Industrie Alimentari", le attività affini ed integrative mirano a fornire agli studenti una conoscenza dettagliata della qualità della materia prima di origine vegetale e animale, della sua composizione chimica e dei processi di trasformazione industriale classici ed innovativi. Tali attività sono state introdotte per raggiungere gli obiettivi formativi del Corso di Studi, con argomenti propri delle produzioni arboree, orticole e zootecniche, la chimica dei prodotti agrari e lo studio del funzionamento di macchine ed impianti industriali. Non ultimo, il Corso di Studi offre la possibilità di affrontare argomenti legati alla cultura alimentare, che offrono una prospettiva umanistica e storica, integrata agli aspetti tecnici e scientifici del settore.

Nel curriculum di "Viticultura ed Enologia", le attività affini ed integrative offrono concreti approfondimenti a pratiche e tecnologie fondamentali per l'industria vitivinicola. Le discipline in questione sono progettate per fornire agli studenti una conoscenza approfondita del terroir, della chimica agraria, della viticoltura, delle tecniche di vinificazione speciali, della enologia applicata e della progettazione e gestione degli impianti industriali.

In conclusione, entrambi i curricula offrono una formazione completa e interdisciplinare che prepara gli studenti ad affrontare con successo le sfide e le opportunità nel campo delle industrie alimentari e vinicole, contribuendo così a formare professionisti altamente qualificati e competenti.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

25/03/2024

La prova finale è obbligatoria e consiste nella preparazione e discussione di un elaborato scritto su un argomento coerente con gli obiettivi formativi del corso di studi e commisurato al peso in crediti della prova finale: 3 CFU. L'Elaborato è finalizzato all'approfondimento di una tematica specifica e/o al miglioramento di metodologie o tecniche e/o alla loro applicazione a casi di studio specifici della filiera alimentare ed enologica.

L'attività è svolta sotto la guida di un Docente di riferimento (Relatore), che concorda l'argomento con lo studente. Il Docente segue il candidato in tutte le fasi del lavoro, segue la stesura dell'elaborato, ne approva la versione finale e presenta il candidato in seduta di laurea. Il Relatore è nominato dal Coordinatore, su proposta dello studente e del relatore stesso, tra i docenti del Dipartimento o, previo parere favorevole del Consiglio di Corso di Studi, tra i docenti ufficiali dell'Ateneo. Qualora lo studente decida di svolgere l'Elaborato finale in una struttura esterna all'Ateneo, con la quale sia stata stipulata apposita convenzione, ha comunque un Docente interno al Corso di Studi che agisce da Relatore. Il Relatore formula alla commissione un parere sulla qualità dell'elaborato finale al momento della discussione del voto. La relazione sul lavoro svolto è discussa davanti a una Commissione nominata dal Direttore su proposta del Coordinatore

del Corso di Laurea.

Il candidato espone il proprio elaborato finale mettendo in evidenza la finalità del lavoro svolto, le procedure utilizzate, i risultati ottenuti e le capacità acquisite; l'elaborato può essere scritto in lingua inglese e nella stessa lingua può essere sostenuta la prova finale.

Per essere ammesso alla prova finale, lo studente deve:

- aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti previsti dal piano di studio, per un totale di 149 crediti formativi e acquisito i 12 CFU relativi alle attività formative autonomamente scelte;
- aver dato prova della conoscenza della lingua straniera (livello B1/B2), conseguendo 6 crediti;
- aver effettuato il tirocinio formativo presso un Ente pubblico o privato convenzionato, per complessivi 8 crediti;
- aver conseguito i crediti associati alla preparazione della prova finale (3 CFU) ed alle abilità informatiche (2 CFU)

Per il conseguimento della laurea lo studente dovrà superare con esito positivo la prova finale.

Per gli studenti iscritti al curriculum internazionale l'elaborato finale e la relativa discussione in sede di laurea dovranno essere obbligatoriamente scritti ed esposti in lingua inglese.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

12/05/2021

Il voto finale di Laurea è espresso in centodecimi, con possibilità di far seguire la lode al punteggio massimo (110/110). Valutato il curriculum, l'esposizione e il lavoro di tesi dello studente, la Commissione di Laurea assegnerà la votazione sulla base dei seguenti criteri:

- media dei voti in trentesimi, ponderata con i crediti;
- eccellenza della carriera accademica dello studente (lodi; fino a un massimo di 1 punto; 0.2 punti a lode per un massimo di 5 lodi);
- completamento degli studi entro il periodo previsto (fino a un massimo di 2 punti);
- partecipazione ai programmi di mobilità studentesca internazionale (fino a un massimo di 1 punto);
- qualità dell'elaborato finale e dell'esposizione, data dal giudizio del Relatore (fino ad un massimo di 4 punti) e dal giudizio della Commissione di Laurea (fino ad un massimo di 3 punti).

La lode è conferita, all'unanimità, agli studenti che conseguono un punteggio complessivo eccedente i 110 punti, per almeno una unità.



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Percorso formativo

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://www.unitus.it/dipartimenti/dibaf/didattica/calendari-dibaf/>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/didattica5/articolo/calendario-accademico>

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

<http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/didattica5/articolo/calendario-accademico>

▶ QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	AGR/09	Anno di corso 1	Abilità informatiche <a href="#">link</a>			2		
2.	AGR/16 BIO/05	Anno di corso 1	Biologia e microbiologia generale <a href="#">link</a>			12		
3.	AGR/16 BIO/05	Anno di corso 1	Biologia e microbiologia generale <a href="#">link</a>			12		
4.	AGR/16 BIO/05	Anno di corso 1	Biologia e microbiologia generale <a href="#">link</a>			12		
5.	AGR/16 BIO/05	Anno di corso 1	Biologia e microbiologia generale <a href="#">link</a>			12		
6.	BIO/05	Anno di corso 1	Biologia generale ( <i>modulo di Biologia e microbiologia generale</i> ) <a href="#">link</a>	FAUSTO ANNA MARIA	PO	6	48	
7.	CHIM/03 CHIM/06	Anno di corso 1	Chimica <a href="#">link</a>			11		
8.	CHIM/03 CHIM/06	Anno di corso 1	Chimica <a href="#">link</a>			11		
9.	CHIM/03 CHIM/06	Anno di corso 1	Chimica <a href="#">link</a>			11		
10.	CHIM/03 CHIM/06	Anno di corso 1	Chimica <a href="#">link</a>			11		
11.	IUS/03	Anno di corso 1	Diritto alimentare europeo <a href="#">link</a>			5	40	
12.	AGR/07	Anno di corso 1	Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare <a href="#">link</a>	CIAFFI MARIO	PA	6	48	

13.	L-LIN/12	Anno di corso 1	Lingua inglese (idoneità B1) <a href="#">link</a>				6		
14.	AGR/16	Anno di corso 1	Microbiologia generale ed enologica ( <i>modulo di Biologia e microbiologia generale</i> ) <a href="#">link</a>	CANGANELLA FRANCESCO	PO	6	48		
15.	AGR/01	Anno di corso 1	Principi di economia agroalimentare e vitivinicola <a href="#">link</a>	CARBONE ANNA	PA	8	64		
16.	AGR/13 AGR/14	Anno di corso 2	Chimica agraria e terroir <a href="#">link</a>			11			
17.	AGR/13 AGR/14	Anno di corso 2	Chimica agraria e terroir <a href="#">link</a>			11			
18.	AGR/13 AGR/14	Anno di corso 2	Chimica agraria e terroir <a href="#">link</a>			11			
19.	AGR/13 BIO/10	Anno di corso 2	Chimica e biochimica dei prodotti agrari <a href="#">link</a>			9			
20.	AGR/13 BIO/10	Anno di corso 2	Chimica e biochimica dei prodotti agrari <a href="#">link</a>			9			
21.	AGR/13 BIO/10	Anno di corso 2	Chimica e biochimica dei prodotti agrari <a href="#">link</a>			9			
22.	AGR/13 BIO/10	Anno di corso 2	Chimica e biochimica dei prodotti agrari <a href="#">link</a>			9			
23.	AGR/11 AGR/12	Anno di corso 2	Difesa della vite <a href="#">link</a>			12			
24.	AGR/11 AGR/12	Anno di corso 2	Difesa della vite <a href="#">link</a>			12			
25.	AGR/11 AGR/12	Anno di corso 2	Difesa della vite <a href="#">link</a>			12			
26.	AGR/12	Anno di corso 2	Difesa delle derrate alimentari <a href="#">link</a>			7			
27.	AGR/15	Anno di corso 2	Enologia I e analisi del vino <a href="#">link</a>			8			
28.	AGR/15	Anno di corso 2	Enologia I e analisi del vino <a href="#">link</a>			8			
29.	AGR/15	Anno di corso 2	Enologia I e analisi del vino <a href="#">link</a>			8			
30.	AGR/11	Anno di corso 2	Entomologia ( <i>modulo di Difesa della vite</i> ) <a href="#">link</a>			6			
31.	AGR/11	Anno di corso 2	Entomologia ( <i>modulo di Difesa della vite</i> ) <a href="#">link</a>			6			
32.	AGR/11	Anno di corso 2	Entomologia ( <i>modulo di Difesa della vite</i> ) <a href="#">link</a>			6			
33.	AGR/15	Anno di corso 2	Industrie alimentari <a href="#">link</a>			9			
34.	AGR/09	Anno di corso 2	Macchine e impianti per l'industria alimentare <a href="#">link</a>			7			
35.	AGR/16	Anno di corso 2	Microbiologia degli alimenti <a href="#">link</a>			6			
36.	AGR/16	Anno di corso 2	Microbiologia degli alimenti <a href="#">link</a>			6			
37.	AGR/16	Anno di corso 2	Microbiologia degli alimenti <a href="#">link</a>			6			
38.	AGR/16	Anno di corso 2	Microbiologia degli alimenti <a href="#">link</a>			6			
39.	AGR/04	Anno di corso 2	Modulo Produzioni orticole di qualità ( <i>modulo di Produzioni di origine vegetale</i> ) <a href="#">link</a>			6			
40.	AGR/12	Anno di corso 2	Patologia ( <i>modulo di Difesa della vite</i> ) <a href="#">link</a>			6			
41.	AGR/12	Anno di corso 2	Patologia ( <i>modulo di Difesa della vite</i> ) <a href="#">link</a>			6			
42.	AGR/12	Anno di corso 2	Patologia ( <i>modulo di Difesa della vite</i> ) <a href="#">link</a>			6			

43.	AGR/03 AGR/04	Anno di corso 2	Produzioni di origine vegetale <a href="#">link</a>	12
44.	AGR/15	Anno di corso 2	Qualità e certificazioni nella filiera alimentare <a href="#">link</a>	8
45.	AGR/03	Anno di corso 2	Viticultura I <a href="#">link</a>	8
46.	AGR/03	Anno di corso 2	Viticultura I <a href="#">link</a>	8
47.	AGR/03	Anno di corso 2	Viticultura I <a href="#">link</a>	8
48.	AGR/03	Anno di corso 2	Viticultura II <a href="#">link</a>	6
49.	AGR/03	Anno di corso 2	Viticultura II <a href="#">link</a>	6
50.	AGR/03	Anno di corso 2	Viticultura II <a href="#">link</a>	6
51.	BIO/10	Anno di corso 2	modulo Biochimica generale ( <i>modulo di Chimica e biochimica dei prodotti agrari</i> ) <a href="#">link</a>	5
52.	BIO/10	Anno di corso 2	modulo Biochimica generale ( <i>modulo di Chimica e biochimica dei prodotti agrari</i> ) <a href="#">link</a>	5
53.	BIO/10	Anno di corso 2	modulo Biochimica generale ( <i>modulo di Chimica e biochimica dei prodotti agrari</i> ) <a href="#">link</a>	5
54.	BIO/10	Anno di corso 2	modulo Biochimica generale ( <i>modulo di Chimica e biochimica dei prodotti agrari</i> ) <a href="#">link</a>	5
55.	AGR/13	Anno di corso 2	modulo Chimica agraria ( <i>modulo di Chimica agraria e terroir</i> ) <a href="#">link</a>	5
56.	AGR/13	Anno di corso 2	modulo Chimica agraria ( <i>modulo di Chimica agraria e terroir</i> ) <a href="#">link</a>	5
57.	AGR/13	Anno di corso 2	modulo Chimica agraria ( <i>modulo di Chimica agraria e terroir</i> ) <a href="#">link</a>	5
58.	AGR/13	Anno di corso 2	modulo Chimica dei prodotti agrari ( <i>modulo di Chimica e biochimica dei prodotti agrari</i> ) <a href="#">link</a>	4
59.	AGR/13	Anno di corso 2	modulo Chimica dei prodotti agrari ( <i>modulo di Chimica e biochimica dei prodotti agrari</i> ) <a href="#">link</a>	4
60.	AGR/13	Anno di corso 2	modulo Chimica dei prodotti agrari ( <i>modulo di Chimica e biochimica dei prodotti agrari</i> ) <a href="#">link</a>	4
61.	AGR/13	Anno di corso 2	modulo Chimica dei prodotti agrari ( <i>modulo di Chimica e biochimica dei prodotti agrari</i> ) <a href="#">link</a>	4
62.	AGR/14	Anno di corso 2	modulo Il suolo nel terroir ( <i>modulo di Chimica agraria e terroir</i> ) <a href="#">link</a>	6
63.	AGR/14	Anno di corso 2	modulo Il suolo nel terroir ( <i>modulo di Chimica agraria e terroir</i> ) <a href="#">link</a>	6
64.	AGR/14	Anno di corso 2	modulo Il suolo nel terroir ( <i>modulo di Chimica agraria e terroir</i> ) <a href="#">link</a>	6
65.	AGR/03	Anno di corso 2	modulo Produzioni arboree di qualità ( <i>modulo di Produzioni di origine vegetale</i> ) <a href="#">link</a>	6
66.	0	Anno di corso 3	A scelta libera dello studente <a href="#">link</a>	12
67.	0	Anno di corso 3	A scelta libera dello studente <a href="#">link</a>	12
68.	AGR/15	Anno di corso 3	Applied Oenology <a href="#">link</a>	6
69.	AGR/15	Anno di corso 3	Applied Oenology <a href="#">link</a>	6
70.	AGR/15	Anno di corso 3	Applied Oenology <a href="#">link</a>	6
71.	CHIM/11	Anno di corso 3	Chemistry and Biotechnologies of Fermentations <a href="#">link</a>	8
72.	CHIM/11	Anno di corso 3	Chemistry and Biotechnologies of Fermentations <a href="#">link</a>	8

73.	CHIM/11	Anno di corso 3	Chemistry and Biotechnologies of Fermentations <a href="#">link</a>	8
74.	CHIM/11	Anno di corso 3	Chimica e biotecnologie delle fermentazioni <a href="#">link</a>	8
75.	CHIM/11	Anno di corso 3	Chimica e biotecnologie delle fermentazioni <a href="#">link</a>	8
76.	AGR/15	Anno di corso 3	Enologia II <a href="#">link</a>	8
77.	AGR/15	Anno di corso 3	Enologia applicata <a href="#">link</a>	6
78.	0	Anno di corso 3	Internship <a href="#">link</a>	8
79.	0	Anno di corso 3	Internship <a href="#">link</a>	8
80.	0	Anno di corso 3	Internship <a href="#">link</a>	8
81.	AGR/09	Anno di corso 3	Macchine per l'industria vitivinicola <a href="#">link</a>	6
82.	AGR/15	Anno di corso 3	Oenology II <a href="#">link</a>	8
83.	AGR/15	Anno di corso 3	Oenology II <a href="#">link</a>	8
84.	AGR/15	Anno di corso 3	Oenology II <a href="#">link</a>	8
85.	AGR/15	Anno di corso 3	Operazioni unitarie della tecnologia alimentare <a href="#">link</a>	9
86.	0	Anno di corso 3	Optional courses <a href="#">link</a>	12
87.	0	Anno di corso 3	Optional courses <a href="#">link</a>	12
88.	0	Anno di corso 3	Optional courses <a href="#">link</a>	12
89.	AGR/09	Anno di corso 3	Plants and machinery of wine industry <a href="#">link</a>	6
90.	AGR/09	Anno di corso 3	Plants and machinery of wine industry <a href="#">link</a>	6
91.	AGR/09	Anno di corso 3	Plants and machinery of wine industry <a href="#">link</a>	6
92.	AGR/15	Anno di corso 3	Principi di operazioni unitarie della tecnologia alimentare <a href="#">link</a>	6
93.	AGR/15	Anno di corso 3	Principles of Unit Operations in Food Engineering <a href="#">link</a>	6
94.	AGR/15	Anno di corso 3	Principles of Unit Operations in Food Engineering <a href="#">link</a>	6
95.	AGR/15	Anno di corso 3	Principles of Unit Operations in Food Engineering <a href="#">link</a>	6
96.	AGR/17	Anno di corso 3	Produzioni di origine animale e zootecnia <a href="#">link</a>	7
97.	0	Anno di corso 3	Project Work and Final Exam <a href="#">link</a>	3
98.	0	Anno di corso 3	Project Work and Final Exam <a href="#">link</a>	3
99.	0	Anno di corso 3	Project Work and Final Exam <a href="#">link</a>	3
100.	0	Anno di corso 3	Prova Finale <a href="#">link</a>	3
101.	0	Anno di corso 3	Prova Finale <a href="#">link</a>	3
102.	MED/49	Anno di corso 3	Scienza dell'alimentazione <a href="#">link</a>	6

103.	AGR/15	Anno di corso 3	Special wine production <a href="#">link</a>	6
104.	AGR/15	Anno di corso 3	Special wine production <a href="#">link</a>	6
105.	AGR/15	Anno di corso 3	Special wine production <a href="#">link</a>	6
106.	L-FIL-LET/14	Anno di corso 3	Storia, cultura e linguaggio del cibo <a href="#">link</a>	7
107.	AGR/15	Anno di corso 3	Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti <a href="#">link</a>	6
108.	0	Anno di corso 3	Tirocinio <a href="#">link</a>	8
109.	0	Anno di corso 3	Tirocinio <a href="#">link</a>	8
110.	AGR/15	Anno di corso 3	Vinificazioni speciali <a href="#">link</a>	6

▶ QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)  
 Descrizione Pdf: Aule

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)  
 Descrizione Pdf: Laboratori e Aule Informatiche

▶ QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)  
 Descrizione Pdf: Sale studio

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Polo bibliotecario tecnico-scientifico - Riello  
 Link inserito: <http://www.unitus.it/it/dipartimento/sistema-bibliotecario-di-ateneo/polo-bibliotecario-tecnico-scientifico-riello-l/articolo/informazioni-generalii2>  
 Pdf inserito: [visualizza](#)  
 Descrizione Pdf: Biblioteche

▶ QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Le attività di orientamento all'Università degli Studi della Tuscia si svolgono sia a livello centrale (Ateneo) che a livello periferico (Dipartimento).  
 Il Dipartimento di riferimento del Corso di Studi organizza annualmente diverse attività informative per gli studenti al fine di consentire una scelta consapevole e informata del percorso universitario.  
 L'obiettivo è quello di supportare gli studenti nel passaggio dalla Scuola all'Università, poiché si crede che una scelta motivata sia la base essenziale per un percorso universitario di successo.

09/06/2023

In particolare, le attività di orientamento si concretizzano attraverso le seguenti iniziative:  
 a) incontri con le Scuole Superiori di secondo grado: i docenti del Corso di Studi si incontrano con gli studenti dell'ultimo anno, sia presso le sedi degli Istituti che presso la nostra sede, per presentare il Corso di Studi. Durante questi incontri vengono illustrati gli obiettivi formativi, i piani di studio, le opportunità professionali e le strutture di supporto all'apprendimento, nonché i servizi di assistenza e le possibilità di esperienze formative sia in Italia che all'estero. Inoltre, il Dipartimento organizza almeno una giornata dedicata all'incontro con le matricole (Open Day) ogni anno accademico, durante la quale vengono presentati il Dipartimento e i vari Corsi di Laurea, al fine di agevolare l'integrazione dei nuovi studenti nell'ambiente universitario. Seguono incontri di approfondimento con i Presidenti dei Corsi di Studi;

- b) organizzazione di specifiche attività con le Scuole Superiori che ne fanno richiesta, per approfondire tematiche legate alle competenze scientifiche del Dipartimento;
- c) organizzazione di giornate di sensibilizzazione su tematiche di interesse generale e specifiche per i diversi Corsi di Laurea (giornata mondiale del suolo, delle foreste, sulla sicurezza alimentare), durante le quali si alternano seminari, presentazioni audiovisive, esposizioni di poster e dimostrazioni pratiche;
- d) organizzazione di test di orientamento rivolti agli studenti del penultimo anno delle Scuole Superiori, allo scopo di familiarizzarli con le procedure richieste dal DM 270/2004 e di permettere loro di valutare, verificare e consolidare le proprie conoscenze in relazione alla preparazione richiesta per i diversi Corsi di Studi di loro interesse;
- e) sportello di orientamento attivato dal Dipartimento, a cui gli studenti possono rivolgersi per ottenere informazioni sull'offerta formativa e sui servizi offerti dal Dipartimento di riferimento del Corso di Studi;
- f) partecipazione dei docenti a saloni/manifestazioni di orientamento a livello nazionale o regionale, giornate aperte ed eventi culturali organizzati sul territorio, al fine di presentare in modo approfondito e dettagliato i percorsi formativi offerti dalla struttura didattica;
- g) aggiornamento del sito web e del materiale informativo stampato per garantire la più ampia diffusione

Per lo svolgimento delle attività di orientamento la struttura didattica si avvale del supporto degli studenti senior e dei dottorandi selezionati in base a concorsi banditi dalla strutture stesse per il conferimento di assegni per attività di tutorato e orientamento.

Descrizione link: Servizio Orientamento DIBAF

Link inserito: <http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/tutorato-orientamento-post-lauream/articolo/orientamento1>

## ▶ QUADRO B5

### Orientamento e tutorato in itinere

Il servizio di orientamento e tutorato in itinere è teso a favorire un efficace inserimento degli studenti nel percorso formativo del CdS e si articola in una serie di iniziative volte ad offrire allo studente informazioni, consigli e supporto per affrontare al meglio e in modo consapevole le difficoltà del percorso di studi. 14/06/2024

Il servizio di assistenza e tutorato in itinere del CdS prevede come figure di riferimento: il Presidente del CdS; il Docente-Tutor; la Segreteria Didattica DIBAF (per la gestione online del piano di studio e la prenotazione agli esami); il Tutor accademico di tirocinio (per l'assistenza durante i tirocini in azienda); gli Studenti Tutor. Tutti i docenti del CdS sono inoltre a disposizione degli studenti, in orari e giorni stabiliti, per chiarimenti circa il programma svolto.

Al momento dell'immatricolazione/iscrizione al corso di laurea/laurea magistrale, ciascuno studente del DIBAF viene 'affidato' ad un Docente-Tutor del CdS di appartenenza. Il Docente-Tutor affianca lo Studente per l'intera durata del percorso formativo allo scopo di:

a) fornire informazioni riguardanti la struttura e le attività didattiche, organizzative, amministrative e di servizio dell'Ateneo, del DIBAF e del CdS;

b) consigliare lo studente nell'attività di studio, aiutandolo a

- sviluppare la capacità di organizzare, percorrere e correggere l'itinerario formativo;

- acquisire un metodo di studio efficace;

- affrontare le difficoltà inerenti la comprensione delle attività formative da svolgersi lungo il percorso di studi;

c) incentivare e promuovere la comunicazione diretta dello studente con il corpo docente;

d) rimuovere gli ostacoli ad una proficua frequenza dei corsi e ad un'attiva partecipazione alle diverse attività formative;

e) assistere lo studente nella scelta dell'area disciplinare in cui svolgere l'elaborato finale/tesi magistrale, al fine di valorizzarne le competenze, le attitudini e gli interessi.

Il servizio di Orientamento e Tutorato in itinere è coadiuvato dal lavoro di Studenti-tutor che hanno il compito di raccogliere ed indirizzare le richieste degli studenti agli uffici, al Presidente del CdS, alle commissioni competenti, o ai singoli docenti.

Gli Studenti-tutor sono a disposizione degli studenti sia grazie allo sportello di tutorato, che attraverso contatto via e-mail ([tutordibaf@unitus.it](mailto:tutordibaf@unitus.it)). Inoltre su appuntamento gli studenti vengono sempre ricevuti.

Gli Studenti-tutor sono un punto di riferimento anche per gli studenti Erasmus in mobilità in entrata e partecipano all'organizzazione delle varie iniziative didattiche del dipartimento e del corso di studi.

La Commissione Orientamento è composta da Presidenti dei Corsi di Studio (CCS) e dai docenti referenti per l'Orientamento per il DIBAF:

Prof.ssa Manuela Romagnoli, [mroma@unitus.it](mailto:mroma@unitus.it), 0761 357399 (Responsabile ad interim)

Prof.ssa Elena Brunori, [brunori@unitus.it](mailto:brunori@unitus.it), 0761 357537 (Area Progettazione del Paesaggio)

Prof. Francesco Cangarella, 0761 357282, [cangarella@unitus.it](mailto:cangarella@unitus.it) (Area Scienze e Tecnologie Agroalimentari)

Prof. Paola Pogliani, [pogliani@unitus.it](mailto:pogliani@unitus.it), 0761 357145 (Area Beni Culturali)

Prof. Luigi Portoghesi, [lporto@unitus.it](mailto:lporto@unitus.it), 0761 357406 (Area Scienze Forestali e Ambientali)

Prof.ssa Elisa Ovidi, [eovidi@unitus.it](mailto:eovidi@unitus.it), 0761 357130 (Area Biotecnologie)

Link inserito: <https://www.unitus.it/dipartimenti/dibaf/didattica/tutorato/>

## ▶ QUADRO B5

### Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

I tirocini formativi e di orientamento (di cui al DM142/98 e DL138/2011) sono attività formative volte ad agevolare le scelte professionali, mediante la conoscenza diretta del settore lavorativo cui il titolo di studio può dare accesso. Le attività del tirocinio vengono realizzate presso imprese, amministrazioni pubbliche, enti pubblici o privati ivi compresi quelli del terzo settore, ordini e collegi professionali, sulla base di apposite convenzioni stipulate fra le parti. L'elenco delle aziende convenzionate e la modulistica per la presentazione del 'Progetto Formativo' sono disponibili presso la Segreteria didattica DIBAF e sul sito di Dipartimento (vede link sottostante). 13/05/2021

Gli studenti interessati avranno altresì la possibilità di proporre l'azienda/ente in cui svolgere il tirocinio previo verifica del Coordinatore, o di un Docente del CdS, della adeguatezza dell'azienda/ente con gli obiettivi formativi specifici del corso.

La convenzione ed il progetto formativo devono essere necessariamente perfezionati prima dell'inizio del tirocinio.

DIBAF-Università della Tuscia, nel ruolo di soggetto promotore, garantisce per tutta la durata del tirocinio la copertura assicurativa sia per quanto riguarda la responsabilità civile sia per quanto riguarda gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali.

Per l'ordinamento didattico attuale, il tirocinio si configura come attività formativa di 8 crediti corrispondente a 200 ore. Il periodo formativo deve essere svolto durante il corso di studi e deve avere una durata non superiore a 12 mesi.

Per ogni tirocinante è previsto un tutore accademico e un tutor aziendale che, congiuntamente con lo studente ed il Coordinatore del CdS, firmeranno il progetto formativo e il libretto di tirocinio. Compiti del tutore accademico sono: valutare il progetto formativo di tirocinio (obiettivi e modalità di svolgimento), richiedendo, se necessario, eventuali aggiustamenti; mantenere i contatti con il tutor aziendale, in modo da seguire una linea di azione organica e concordata; consigliare le linee di azione generale da seguire e gli approcci ai problemi, suggerire testi di approfondimento, favorire contatti con altri docenti e/o esperti le cui conoscenze potrebbero risultare utili al tirocinante; assistere lo studente nella stesura della relazione finale di tirocinio.

Al termine del tirocinio gli studenti dovranno presentare una relazione finale scritta al tutore accademico che, confermato l'esito positivo della relazione e verificate le firme di frequenza sul libretto di tirocinio, procederà alla registrazione del tirocinio sul libretto universitario.

Al tirocinante è fatto obbligo di seguire le indicazioni del tutore accademico e del tutore aziendale e fare riferimento ad essi per qualsiasi esigenza di tipo organizzativo o per altre evenienze, nonché di rispettare i regolamenti disciplinari, le norme organizzative di sicurezza e di igiene del lavoro vigenti nell'azienda o ente presso cui svolge il tirocinio.



*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.*

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Accordi DIBAF

Il DIBAF ha istituito un servizio di assistenza e coordinamento che sovrintende a tutte le iniziative e procedure finalizzate a promuovere e supportare la mobilità internazionale degli studenti iscritti ai Corsi di Studio afferenti al Dipartimento. Inoltre, il Corso di Studi offre il doppio titolo (dual degree) in collaborazione con l'Università di Tirana. Gli studenti del curriculum di Industrie Alimentari hanno la possibilità di svolgere il terzo anno presso tale università in Albania.

Il servizio, in collaborazione con l'Ufficio per la Mobilità e la Cooperazione Internazionale di Ateneo e i Presidenti dei Corsi di Studio, organizza all'inizio di ogni anno accademico uno o più incontri volti a sensibilizzare gli studenti sulla partecipazione ai programmi di mobilità, sia Erasmus Placement che Erasmus Studio. Fornisce inoltre assistenza agli studenti per la compilazione delle domande per i rispettivi bandi, supporto nella stesura del Learning/Training Agreement per i vincitori di borse di studio e gestisce le procedure burocratiche per l'accettazione dei programmi di studio e/o tirocinio, nonché la ratifica da parte dei Consigli dei Corsi di Studio.

Il servizio mantiene rapporti con gli Uffici Erasmus delle Università partner europee negli accordi bilaterali sottoscritti e fornisce supporto alle attività degli studenti e del personale docente provenienti da altre sedi universitarie.

Il referente del DIBAF per la mobilità internazionale è la Prof.ssa Anna Maria Vettraino (vettrain@unitus.it).

Il referente del CdS per il 'doppio titolo' con l'Università di Tirana è la Dott. Elena Brunori (brunori@unitus.it)

Il referente del CdS per l'Erasmus è il Dott. Marco Milanese (marco.milanese@unitus.it)

Descrizione link: Protale mobilità studentesca UNITUS

Link inserito: <https://www.unitus.it/internazionale/studiare-all-estero/erasmus/>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Albania	Agricultural University of Tirana		21/04/2022	doppio
2	Austria	Universität für Bodenkultur		25/01/2019	solo italiano
3	Belgio	Hogeschool Gent, School of Arts - KASK & Conservatory		01/10/2018	solo italiano
4	Belgio	Universiteit Antwerpen		01/02/2016	solo italiano
5	Belgio	Université Catholique de Louvain		15/04/2014	solo italiano
6	Cipro	Cyprus University of Technology		11/09/2017	solo italiano
7	Francia	Ecole de Conde		14/05/2021	solo italiano
8	Francia	Université Victor Segalen Bordeaux 2		13/12/2016	solo italiano
9	Francia	Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse		25/03/2016	solo italiano
10	Germania	Georg August Universität Göttingen		05/01/2016	solo italiano
11	Germania	Rhine-Waal University of Applied Sciences		04/03/2019	solo italiano
12	Germania	Technischen Universität Dresden		26/05/2016	solo italiano
13	Grecia	Agricultural University of Athens		20/12/2016	solo italiano
14	Grecia	Technical University of Crete		10/12/2016	solo italiano

15	Irlanda	Waterford Institute of Technology		11/03/2016	solo italiano
16	Lituania	Vytautas Magnus University		16/06/2016	solo italiano
17	Polonia	Adam Mickiewicz University		25/06/2019	solo italiano
18	Polonia	University of Agriculture in Krakow		13/06/2016	solo italiano
19	Portogallo	Universidade de Lisboa		14/02/2014	solo italiano
20	Portogallo	University of Porto		28/06/2019	solo italiano
21	Repubblica Ceca	Charles University in Prague		18/02/2014	solo italiano
22	Repubblica Ceca	Institute of Chemical Technology - Praga		18/02/2014	solo italiano
23	Romania	Universitatea Politehnica Bucuresti		31/07/2017	solo italiano
24	Romania	Universitatea Sapineta din Cluj-Napoca		12/02/2014	solo italiano
25	Slovenia	University of Ljubljana		13/02/2014	solo italiano
26	Spagna	Universidad De La Rioja	28599-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	04/11/2015	solo italiano
27	Spagna	Universidad De Valladolid	29619-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	04/07/2015	solo italiano
28	Spagna	Universidad Miguel Hernandez de Elche		19/03/2018	solo italiano
29	Spagna	Universidad Polit�cnica de Cartagena - Murcia		14/02/2014	solo italiano
30	Spagna	Universidad Polit�cnica de Valencia � Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agronomos � Valencia		18/02/2014	solo italiano
31	Spagna	Universidad Polit�cnica de Valencia � Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agronomos		18/02/2014	solo italiano
32	Spagna	Universidad de Córdoba		10/03/2014	solo italiano
33	Spagna	Universidad de Granada		05/02/2014	solo italiano
34	Spagna	Universidad de Jaén		20/10/2014	solo italiano
35	Spagna	Universidad de Las Palmas de Gran Canaria		19/12/2016	solo italiano
36	Spagna	Universidad de Murcia		28/02/2014	solo italiano
37	Spagna	Universidad de Vigo		02/12/2015	solo italiano
38	Spagna	Universitat de Lleida		01/09/2014	solo italiano
39	Svezia	Lund University		15/02/2010	solo italiano
40	Svezia	Swedish University of Agricultural Sciences		04/11/2020	solo italiano
41	Turchia	Akdeniz University		07/07/2020	solo italiano
42	Turchia	Akdeniz University		07/07/2020	solo italiano
43	Turchia	Akkari University		19/03/2018	solo italiano
44	Turchia	Aksaray University		06/11/2015	solo italiano

45	Turchia	Ankara Haci Bayram Veli University	07/07/2020	solo italiano
46	Turchia	Ankara Haci Bayram Veli University	07/07/2020	solo italiano
47	Turchia	Cappadocia University	07/07/2020	solo italiano
48	Turchia	Cappadocia University	07/07/2020	solo italiano
49	Turchia	DÄ¼zce University	05/11/2020	solo italiano
50	Turchia	Istanbul University	07/07/2020	solo italiano
51	Turchia	Istanbul University	07/07/2020	solo italiano
52	Turchia	Namik Kemal University - Tekirdag	18/12/2013	solo italiano

## ▶ QUADRO B5

### Accompagnamento al lavoro

In Ateneo esiste un ufficio (Ufficio Ricerca e Liaison Office; <http://unitus.jobsoul.it/studenti-e-laureati/ufficio-placement>) e uno sportello virtuale (<http://unitus.jobsoul.it/>) per l'accompagnamento al lavoro dei laureati presso l'Università della Tuscia. 13/05/2021

La funzione dell'Ufficio è quella di garantire:

- assistenza agli studenti per l'orientamento in uscita e la formazione. All'interno di questa attività si definirà, caso per caso con i singoli studenti, il profilo di occupabilità, il progetto professionale, la costruzione del CV, l'analisi di eventuali esigenze formative.
- servizi alle imprese e domanda di lavoro che farà riferimento all'incrocio domanda/offerta per: assunzioni, offerte di lavoro, preselezione di candidati, gestione tirocini post-laurea, tutoraggio, project work, altre attività coordinate con le imprese.
- organizzazione di 'Career Day' annuali di incontro tra studenti, neo-laureati e imprese.

Lo sportello virtuale fa parte del Sistema Orientamento Università Lavoro (SOUL; <http://www.jobsoul.it/>), che è il primo sistema di placement pubblico e gratuito, frutto della collaborazione tra le Università della Regione Lazio.

Nel portale sono disponibili tutte le informazioni su iniziative e servizi relativi all'inserimento lavorativo dei laureati e l'elenco delle aziende convenzionate per tirocini post-lauream. Il portale garantisce l'incontro fra la domanda di lavoro e di tirocinio da parte delle imprese registrate e l'offerta di occupazione di laureandi e laureati che pubblicano sul web i propri profili professionali (C.V.).

Descrizione link: Placement

Link inserito: <http://www.unitus.it/it/unitus/placement/articolo/placement>

## ▶ QUADRO B5

### Eventuali altre iniziative

Il Consiglio di Corso di Studi sta stipulando una convenzione con la mediterranean University of Albania per la costituzione del doppio titolo. Gli studenti del 3° anno avranno la possibilità di seguire corsi e svolgere esami presso l'Università di Tirana. 14/06/2022

Per favorire maggiormente l'attività di formazione degli studenti, il Corso di Studio in Tecnologie Alimentari ed Enologiche ha convenzioni attive con enti ed aziende del territorio, presso le quali gli studenti possono svolgere attività di tirocinio e la preparazione dell'elaborato finale.

Link inserito: <http://>

## ▶ QUADRO B6

### Opinioni studenti

I dati riguardanti le opinioni degli studenti sui corsi vengono raccolti tramite appositi questionari. I risultati delle valutazioni sono pubblicati sulla piattaforma PowerBi del sistema informatico di Ateneo (vedi allegato). 15/09/2024

Dal questionario (a.a. 2022/23) sulla valutazione della didattica da parte degli studenti si evince un punteggio di: [i] il 91.29 % ha una valutazione positiva della docenza; [ii] l'86.23 % giudica positivamente gli insegnamenti; [iii] il 94.99 % prova interesse per gli argomenti trattati; [iv] l'89.98 % è positivamente soddisfatto del percorso di studi. I valori percentuali risultano stazionari rispetto agli anni accademici precedenti, seppur mostrando delle oscillazioni.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Statistiche piattaforma PowerBi

Dall'identikit dei laureati 2023, riportato nel Rapporto AlmaLaurea sul Profilo dei laureati italiani, risulta che, dei 38 laureati intervistati, l'83.3 % è risultato complessivamente soddisfatto del corso di laurea, il 69.4 % si iscriverebbe di nuovo allo stesso corso e il 88.9 % è stato complessivamente soddisfatto del rapporto con i docenti. 14/06/2024

Descrizione link: PROFILO DEI LAUREATI 2023 (indagine AlmaLaurea)

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?>

[anno=2023&corstipo=L.&ateneo=70035&facolta=872&gruppo=tutti&livello=tutti&area4=tutti&pa=70035&classe=10020&postcorso=056010620260001&isstella=0&isstella=0&presiu=tu](https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2023&corstipo=L.&ateneo=70035&facolta=872&gruppo=tutti&livello=tutti&area4=tutti&pa=70035&classe=10020&postcorso=056010620260001&isstella=0&isstella=0&presiu=tu)



## ▶ QUADRO C1

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

I dati relativi all'ultimo triennio indicano che il corso di laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche (TAE) ha attratto un numero di studenti compreso tra 38 e 63, in media superiore alla numerosità di riferimento dei corsi di L del gruppo A (50) e poco inferiore a quella massima (75).

I dati a disposizione sulla regolarità degli studi evidenziano che (alla data del 06/09/2024, ultimo aggiornamento SMA) il numero di crediti conseguito dagli studenti negli anni è in lieve miglioramento.

La votazione media ottenuta negli esami dagli studenti (dati AlmaLaurea 2023), pari a 25.7, in leggero aumento rispetto alle due coorti precedenti.

Il numero di laureati nell'anno solare 2023 è pari a 38; il 42.1 % dei quali si è laureato entro la normale durata del corso (in linea con l'anno precedente). L'indice di ritardo è pari a 0.63.

Il numero di laureati in Tecnologie Alimentari ed Enologiche è comparabile a quello dell'anno solare precedente. La durata media del corso di laurea magistrale TAE è di 4.9 anni (in lieve peggioramento) ed è paragonabile alla durata media dei corsi delle Scienze e tecnologie agrarie e forestali e Scienze e tecnologie alimentari a livello nazionale (dati AlmaLaurea 2024, Profilo dei laureati 2023).

Descrizione link: dati Alma Laurea 2024, Profilo dei laureati 2023

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2023&corstipo=L&ateneo=70035&facolta=872&gruppo=tutti&livello=tutti&area4=tutti&pa=70035&classe=10020&postcorso=0560106202600001&isstella=0&isstella=0&presui=tu>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati SMA

11/09/2024

## ▶ QUADRO C2

### Efficacia Esterna

Dall'identikit dei laureati 2023, riportato nel Rapporto AlmaLaurea (2024) per le prospettive di studio risulta che il 77.8 % intende proseguire gli studi; il 66.7 % è intenzionato a proseguire gli studi con una laurea magistrale biennale.

Il 22.2 % non intende proseguire gli studi. Il 50 % degli intervistati è interessato a lavorare nel settore pubblico, la restante parte nel privato, compreso l'avvio di un'attività autonoma/in conto proprio.

Descrizione link: Prospettive di studio e di lavoro 2023 (indagine AlmaLaurea 2024)

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2023&corstipo=L&ateneo=70035&facolta=872&gruppo=tutti&livello=tutti&area4=tutti&pa=70035&classe=10020&postcorso=0560106202600001&isstella=0&isstella=0&presui=tu>

14/06/2024

## ▶ QUADRO C3

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

L'Ateneo della Tuscia ha predisposto un questionario online per il rilevamento delle opinioni di enti e aziende che ospitano studenti per lo svolgimento del tirocinio. Dai questionari compilati nel 2023 emerge una valutazione complessivamente positiva sia dell'adeguatezza della preparazione universitaria per le esigenze aziendali (voto medio di 4.5 su 5) che del livello di formazione professionale raggiunto dal tirocinante al termine del suo periodo formativo (voto medio 4.3 su 5). Dal questionario emerge che il tirocinante ha manifestato le competenze relazionali e gestionali durante lo stage per un voto 4.8 su 5.

Descrizione link: Tirocini curricolari

Link inserito: <http://www.unitus.it/it/unitus/servizi-agli-studenti/articolo/tirocini-curricolari>

14/06/2024





14/06/2024

## STRUTTURA ORGANIZZATIVA E RESPONSABILITÀ AQ A LIVELLO DI ATENEO

Il modello di Assicurazione Qualità degli Atenei, definito dall'Agenzia Nazionale di Valutazione del Sistema Universitario e della Ricerca (ANVUR), prevede specifici ruoli e responsabilità per la gestione dei processi di assicurazione e valutazione interna della qualità e dell'efficacia delle attività didattiche, di ricerca e di terza missione/impatto sociale. In particolare, è prevista l'attuazione di un approccio sistemico e integrato in grado di ottenere il coinvolgimento e la partecipazione attiva degli Organi coinvolti nel processo di Assicurazione della Qualità (AQ), dal personale docente a quello tecnico-amministrativo, nonché degli stakeholder, ai fini del raggiungimento degli obiettivi di qualità e di miglioramento.

Un ruolo d'impulso significativo, nell'ambito della definizione e dell'attuazione dei processi orientati alla valutazione, al miglioramento e all'assicurazione della qualità, è attribuito al Presidio di Qualità.

Il Presidio di Qualità di Ateneo (PQA) è una struttura operativa che supervisiona lo svolgimento adeguato e uniforme delle procedure di AQ di tutto l'Ateneo, sulla base degli indirizzi degli Organi di Governo.

È stato istituito per la prima volta con il D.R. 504/2013 del 16 maggio 2013. L'ultima modifica della sua composizione è stata disposta con il D.R. 186/2024 del 17/04/2024.

Per favorire la diffusione delle logiche e delle procedure del Sistema di Assicurazione della Qualità in tutto l'Ateneo, è stata stabilita la seguente composizione:

- un delegato del Rettore per la Qualità, con competenze ed esperienze specifiche e comprovate, con funzioni di Presidente del Presidio;
- sei rappresentanti dei Dipartimenti, selezionati con criteri di competenza ed esperienza;
- due unità di personale tecnico-amministrativo, selezionate con criteri di competenza ed esperienza;
- un rappresentante degli studenti, selezionato con criteri di competenza dalla Consulta degli studenti;
- un Dirigente, esperto in materia di valutazione e assicurazione della qualità.

Presso ciascun Dipartimento è istituita una Struttura di Assicurazione Qualità dipartimentale (Presidio della Qualità di Dipartimento) che, coordinata dal referente del Dipartimento nel Presidio della Qualità di Ateneo, sovrintende al buon andamento dei corsi di studio e alla qualità della didattica, della ricerca e della terza missione dipartimentale.

## Funzioni del Presidio di Qualità di Ateneo

Il Presidio di Qualità di Ateneo (PQA) sovrintende al corretto funzionamento del Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo e svolge funzioni di coordinamento, accompagnamento e attuazione delle politiche di Assicurazione della Qualità per la formazione, la ricerca e la terza missione; svolge attività di organizzazione e monitoraggio delle procedure, promuove il miglioramento continuo e supporta le strutture di Ateneo nella gestione dei processi di qualità. Inoltre, organizza attività di informazione e formazione per gli attori a vario titolo coinvolti nel processo e attività di monitoraggio sull'organizzazione della formazione, della ricerca e della terza missione. In sintesi, il PQA:

- supporta le strutture dell'Ateneo nella costruzione dei processi per l'Assicurazione della Qualità e delle relative procedure, proponendo strumenti comuni per l'AQ;
- svolge attività di supervisione e monitoraggio dell'attuazione delle procedure AQ;
- attiva ogni iniziativa utile per promuovere la cultura della qualità all'interno di un processo unico di assicurazione della qualità, concernente gli aspetti inerenti alla didattica, alla ricerca e alla terza missione/impatto sociale;
- organizza e coordina le attività di monitoraggio e la raccolta dati preliminare alle valutazioni del Nucleo di Valutazione;
- assicura il flusso informativo da e verso il Nucleo di Valutazione e le Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti.

## Strutture di supporto

Il Presidio di Qualità, per lo svolgimento di suoi compiti, si avvale del supporto dei seguenti Uffici e Servizi, coinvolti a vario

titolo nei processi di riferimento:

- Ufficio Assicurazione Qualità
- Ufficio Offerta Formativa
- Ufficio Performance
- Servizio Ricerca, trasferimento tecnologico e rapporti con gli enti
- Servizio Risorse Umane
- Servizio Contabilità e Tesoreria
- Servizio Programmazione e Bilancio
- Servizio Informatica e Telecomunicazioni

Per un maggior dettaglio delle funzioni delle strutture di supporto si rimanda al documento allegato al presente quadro.

#### Attori del Sistema di AQ dell'Offerta Didattica

Nel diagramma allegato è rappresentata la struttura organizzativa del Sistema AQ dell'Ateneo. In esso vengono evidenziati, nelle linee generali, i principali flussi informativi e comunicativi atti a fornire evidenza delle attività di Assicurazione della Qualità e di valutazione dei CdS, della Ricerca e della Terza Missione, in applicazione del Sistema AVA, nonché la centralità del Sistema di AQ e il suo ruolo a garanzia della sua attuazione e del suo miglioramento, operati sulla base di un confronto con:

- gli Organi di Governo dell'Ateneo;
- il Presidio di Qualità di Ateneo;
- le organizzazioni rappresentative, a livello nazionale e internazionale, della produzione di beni e servizi, delle professioni;
- il Nucleo di Valutazione (NdV);
- i Dipartimenti;
- i Corsi di Studio (CdS);
- i Corsi di Dottorato di Ricerca (PhD);
- le Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti (CPDS);
- i soggetti responsabili della qualità dei CdS e dei PhD;
- i soggetti responsabili della qualità della ricerca e della terza missione;
- i soggetti responsabili dei processi di valutazione interna;
- la comunità studentesca.

Il quadro descrittivo dei principali attori del sistema di AQ è consultabile all'indirizzo

<https://www.unitus.it/ateneo/aq/attori-dell-assicurazione-qualita/>

#### Attività di formazione e informazione

Il Presidio di Qualità ha attivato iniziative volte a massimizzare il coinvolgimento dell'intera comunità (studenti, docenti, personale tecnico amministrativo) dell'Ateneo sui temi della qualità. In particolare, oltre agli Incontri di 'In Formazione', sono state organizzate periodicamente riunioni con i Presidenti dei Consigli di Corso di Studio e delle Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti, al fine di fornire indicazioni sui processi e le procedure nonché coordinare la redazione dei documenti del Sistema AVA e recepire eventuali osservazioni/suggerimenti, nell'ottica del miglioramento continuo.

A partire dall'a.a. 2016/2017, su proposta del Presidio di Qualità, l'Ateneo organizza una 'Settimana della Rilevazione delle opinioni della comunità studentesca' per ciascun semestre, periodo durante il quale gli studenti sono invitati e motivati dai docenti in aula ad eseguire la rilevazione della loro opinione. L'iniziativa prevede che i docenti illustrino agli studenti il sistema AVA per sottolineare l'importanza del ruolo dello studente e delle rappresentanze studentesche nell'Assicurazione della Qualità dei Corsi di Studio e per spiegare in cosa consiste la rilevazione della loro opinione. Infine, sono stati organizzati alcuni cicli di seminari rivolti agli studenti del CdS di Marketing e Qualità, al fine dello sviluppo di progetti per la simulazione di audit dei corsi di studio e la mappatura dei processi dell'Ateneo.

L'elenco completo degli eventi, workshop, seminari e incontri relativi al Sistema Assicurazione Qualità di Ateneo è consultabile al seguente indirizzo: <https://www.unitus.it/ateneo/aq/formazione-ed-eventi/>

#### Contatti:

Prof. Francesco Sestili, Presidente del Presidio di Qualità

Tel. 0761.357267

e-mail francescosestili@unitus.it

Ufficio Assicurazione Qualità  
Tel. 0761.357956  
e-mail presidio@unitus.it

Descrizione link: Sito Sistema Assicurazione Qualità Ateneo

Link inserito: <http://www.unitus.it/it/unitus/sistema-assicurazione-qualit-ateneo1/articolo/sistema-assicurazione-qualit-ateneo->

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione sistema assicurazione qualità



QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

14/06/2024

Il Gruppo di lavoro della AQ del corso di studio sovrintende al regolare svolgimento delle procedure AQ relative al corso di studio secondo tempistiche e cadenze coerenti con quelle previste dalla normativa vigente in materia, verifica il continuo aggiornamento delle informazioni sulla scheda SUA e presta supporto al Referente del Corso di studio nella fase di redazione del rapporto di riesame.

Il Gruppo di lavoro della AQ è composto dal Referente del CdS, dai docenti del CdS, da un Tecnico Amministrativo della Segreteria Didattica DIBAF e dal Rappresentante degli Studenti nel CdS.

L'AQ programma i lavori a cadenza bimestrale durante l'anno accademico. Per quanto riguarda l'attuazione delle iniziative messe in campo, i tempi di realizzazione dipendono da situazioni contingenti quali la tipologia dell'iniziativa, le risorse che si rendono necessarie in termini di spazi e di finanziamenti adeguati e, pertanto, sono suscettibili di variazione ma comunque rientranti nei tempi stabiliti dagli organi di governo dell'Ateneo.

Il programma del gruppo di lavoro prevede:

- l'esame particolareggiato dei questionari compilati dagli studenti frequentanti;
- l'analisi dei dati statistici relativi ai CFU conseguiti dagli studenti nel corso delle diverse sessioni di esame;
- il numero di abbandoni registratisi nel tempo intercorrente tra l'iscrizione ed il pagamento della seconda rata delle tasse;
- la valutazione dell'efficacia delle azioni correttive progettate nel rapporto di riesame annuale;
- la raccolta degli elementi necessari per la redazione del nuovo rapporto di riesame.

Descrizione link: Assicurazione Qualità

Link inserito: <https://www.unitus.it/corsi/corsi-di-laurea-triennale/tecnologie-alimentari-enologiche/assicurazione-qualita/organi-commissioni-tec-al-en/>



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

14/06/2024

Il gruppo di lavoro ha in programma l'esame particolareggiato dei questionari compilati dagli studenti frequentanti e l'analisi dei dati statistici relativi ai CFU conseguiti dagli studenti nel corso delle prime sessioni di esame dell'anno accademico in corso e agli abbandoni registratisi nel tempo intercorrente tra l'iscrizione ed il pagamento della seconda rata delle tasse. In una fase successiva, il gruppo di lavoro valuterà l'efficacia delle azioni correttive progettate nel rapporto di riesame dell'anno precedente e provvederà alla raccolta degli elementi necessari per la redazione del nuovo rapporto annuale.

In aggiunta, altre attività del gruppo di lavoro per il miglioramento dell'AQ del CdS riguardano:

- provvedere al monitoraggio dei processi relativi alla gestione della didattica, attraverso l'implementazione del Modello di Assicurazione della Qualità definito dal Presidio di Qualità;
- coordinare le azioni di miglioramento della didattica;
- verificare i risultati e i tempi di attuazione delle azioni di miglioramento;
- analizzare eventuali criticità, in caso di mancato o parziale raggiungimento dei risultati o ritardo nell'attuazione delle azioni di miglioramento;
- verificare il continuo aggiornamento delle informazioni sulla scheda SUA;
- prestare supporto al Referente del Corso di studio nella fase di redazione del rapporto di riesame;
- assicurare il corretto flusso di informazioni tra Commissione Paritetica e Presidio di Qualità di Ateneo.

Descrizione link: Assicurazione Qualità

Link inserito: <https://www.unitus.it/corsi/corsi-di-laurea-triennale/tecnologie-alimentari-enologiche/assicurazione-qualita/verbali/>



QUADRO D4

Riesame annuale

14/06/2024

Il Riesame, processo essenziale del Sistema di AQ, è programmato e applicato annualmente e ciclicamente dal CdS, secondo un calendario di incontri predefinito, al fine di:

- valutare l'idoneità, l'adeguatezza e l'efficacia della propria attività formativa;
- verificare che il progetto formativo sia coerente con gli obiettivi e le esigenze di aggiornamento periodico dei profili formativi anche in relazione ai cicli di studio successivi;
- individuare e quindi attuare le opportune iniziative di correzione e miglioramento, i cui effetti dovranno essere valutati nel Riesame successivo;
- riprogettare il CdS.

Il Riesame è articolato in due documenti differenti.

A) La Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA), redatta secondo la struttura predefinita dall'ANVUR, che consiste in un commento sintetico agli indicatori sulle carriere degli studenti e ad altri indicatori quantitativi di monitoraggio calcolati da ANVUR. In linea con le indicazioni di AVA3 il CdS esamina i valori degli indicatori della SMA in relazione alle proprie caratteristiche e ai propri obiettivi, ponendo anche attenzione a eventuali significativi scostamenti dalle medie nazionali o macroregionali, per pervenire al riconoscimento degli aspetti critici del proprio funzionamento, evidenziandoli in un sintetico commento.

B) Il Rapporto di Riesame ciclico, che consiste nella valutazione del progetto formativo del CdS con cadenza pluriennale, non superiore ai cinque anni, o comunque in uno dei seguenti casi: in preparazione di una visita di accreditamento periodico, o in caso di richiesta da parte del NdV, ovvero in presenza di forti criticità o di modifiche sostanziali dell'ordinamento.

Il Rapporto di Riesame ciclico mette in luce principalmente la permanenza della validità dei presupposti fondanti il CdS e del sistema di gestione utilizzato per conseguirli. Prende quindi in esame l'attualità della domanda di formazione e degli obiettivi formativi, le figure culturali e professionali di riferimento e le loro competenze, la coerenza dei risultati di apprendimento previsti dal CdS nel suo complesso e dai singoli insegnamenti e l'efficacia del sistema di gestione adottato.

Come metodo di lavoro il Gruppo di Riesame, al fine di progettare, attuare e valutare interventi di aggiornamento e di revisione dell'offerta formativa, analizzerà innanzitutto le informazioni contenute nella scheda di monitoraggio annuale visualizzabile nella scheda SUA-CdS. Inoltre, terrà conto delle proposte e delle osservazioni che emergono dalla relazione annuale della Commissione Paritetica Docenti-Studenti, dal monitoraggio periodico delle carriere e delle opinioni degli studenti nonché dagli esiti occupazionali dei laureati. In funzione di tali esigenze è previsto anche il coinvolgimento in itinere di interlocutori esterni, oltre a quelli consultati in fase di progettazione iniziale.

Il Riesame è effettuato dal Gruppo di Riesame del CdS in conformità con le direttive definite annualmente dal Presidio

della Qualità di Ateneo e alle indicazioni operative contenute nelle Linee guida dell'ANVUR. È approvato dal competente CCdS e dal Consiglio di Dipartimento di afferenza del corso.

Descrizione link: Assicurazione Qualità

Link inserito: <https://www.unitus.it/corsi/corsi-di-laurea-triennale/tecnologie-alimentari-enologiche/assicurazione-qualita/documenti-ava/>



QUADRO D5

Progettazione del CdS



QUADRO D6

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



QUADRO D7

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi della TUSCIA
<b>Nome del corso in italiano</b>	Tecnologie Alimentari ed Enologiche
<b>Nome del corso in inglese</b>	Food and Wine Technologies
<b>Classe</b>	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano, inglese
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/presentazione2/articolo/presentazione4">http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/presentazione2/articolo/presentazione4</a>
<b>Tasse</b>	<a href="https://www.unitus.it/studenti/tasse-e-contributi/">https://www.unitus.it/studenti/tasse-e-contributi/</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Corsi interateneo R<sup>2</sup>D



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 studi, 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; deve essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto, doppio o multiplo.

Non sono presenti atenei in convenzione



## Docenti di altre Università



## Referenti e Strutture



<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	MOSCETTI Roberto
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio di corso di laurea in Tecnologie alimentari ed enologiche
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Innovazione nei sistemi biologici, agroalimentari e forestali (Dipartimento Legge 240)



## Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	BLLNDR70M07F499S	BELLINCONTRO	Andrea	AGR/15	07/F1	PA	0,5	
2.	BTNRLD62C30G388Z	BOTONDI	Rinaldo	AGR/15	07/F1	PA	0,5	
3.	BRNLNE79L54G148P	BRUNORI	Elena	AGR/03	07/B	RD	0,5	
4.	CRBNNA63L56H501N	CARBONE	Anna	AGR/01	07/A1	PA	0,5	
5.	CHLGRL58D27H501E	CHILOSI	Gabriele	AGR/12	07/D1	PA	0,5	
6.	CFFMRA60C22I992J	CIAFFI	Mario	AGR/07	07/E1	PA	1	
7.	DNNLSN64A11H501N	D'ANNIBALE	Alessandro	AGR/13	07/E1	PA	1	
8.	DSNDNI57T61M082M	DE SANTIS	Diana	AGR/15	07/F1	PA	0,5	
9.	FSTNMR60E54C117V	FAUSTO	Anna Maria	BIO/05	05/B1	PO	1	
10.	FDMCL75A06D708V	FIDALEO	Marcello	AGR/15	07/F1	PA	0,5	
11.	MSSRCR57H08G702P	MASSANTINI	Riccardo	AGR/15	07/F1	PO	1	
12.	MRLMDL80T69Z131B	MORALES RODRIGUEZ	Maria Del Carmen	AGR/12	07/D	RD	0,5	

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

### Tecnologie Alimentari ed Enologiche



#### Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
---------	------	-------	----------

Rappresentanti degli studenti non indicati



#### Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Bellincontro	Andrea
Massantini	Riccardo
Moscetti	Roberto
Vettrano	Anna Maria



#### Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
MASSANTINI	Riccardo		Docente di ruolo
FIDALEO	Marcello		Docente di ruolo
MOSCETTI	Roberto		Docente di ruolo
CIAFFI	Mario		Docente di ruolo
FAUSTO	Anna Maria		Docente di ruolo
BELLINCONTRO	Andrea		Docente di ruolo
D'ANNIBALE	Alessandro		Docente di ruolo

DE SANTIS	Diana	Docente di ruolo
CHILOSI	Gabriele	Docente di ruolo
BOTONDI	Rinaldo	Docente di ruolo

## ► Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No

## ► Sedi del Corso

<b>Sede del corso: Via S. Camillo de Lellis snc 01100 - VITERBO</b>	
Data di inizio dell'attività didattica	25/09/2024
Studenti previsti	39

## ► Eventuali Curriculum

Industrie alimentari
Viticultura ed enologia
Viticulture and oenology (dual degree)

## ► Sede di riferimento Docenti, Figure Specialistiche e Tutor

### Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
CIAFFI	Mario	CFFMRA60C22I992J	

FAUSTO	Anna Maria	FSTNMR60E54C117V
CHILOSI	Gabriele	CHLGRL58D27H501E
D'ANNIBALE	Alessandro	DNNLSN64A11H501N
MASSANTINI	Riccardo	MSSRCR57H08G702P
MORALES RODRIGUEZ	Maria Del Carmen	MRLMDL80T69Z131B
CARBONE	Anna	CRBNNA63L56H501N
DE SANTIS	Diana	DSNDNI57T61M082M
FIDALEO	Marcello	FDMCL75A06D708V
MOSCETTI	Roberto	MSCRRT78D15F499T
BELLINCONTRO	Andrea	BLLNDR70M07F499S
BRUNORI	Elena	BRNLNE79L54G148P
BOTONDI	Rinaldo	BTNRDL62C30G388Z

#### Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
---------	------	------

Figure specialistiche del settore non indicate

#### Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
MASSANTINI	Riccardo	
FIDALEO	Marcello	
MOSCETTI	Roberto	
CIAFFI	Mario	
FAUSTO	Anna Maria	
BELLINCONTRO	Andrea	
D'ANNIBALE	Alessandro	
DE SANTIS	Diana	
CHILOSI	Gabriele	
BOTONDI	Rinaldo	



## Altre Informazioni

R<sup>AD</sup>



Codice interno all'ateneo del corso	297
Massimo numero di crediti riconoscibili	12 DM 16/3/2007 Art 4 <a href="#">Nota 1063 del 29/04/2011</a>
Numero del gruppo di affinità	1



## Date delibere di riferimento

R<sup>AD</sup>



Data di approvazione della struttura didattica	08/03/2024
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	27/03/2024
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	28/01/2014 - 20/02/2017
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	



## Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Il NVI ha valutato gli aspetti fondamentali del nuovo corso di laurea in 'Tecnologie alimentari ed enologiche' – classe L<sup>1</sup> che deriva dalla trasformazione del corso DM 509/99 in 'Tecnologie alimentari'.

L'obiettivo è quello di formare una figura di laureati con conoscenze ed esperienze per operare nel settore delle Tecnologie Alimentari, con particolare riferimento al settore alimentare ed enologico, offrendo agli studenti un'offerta formativa più completa e più adeguata allo sviluppo della società produttiva.

Risultano definite le prospettive con particolare riferimento all'inserimento nel mondo del lavoro.

Vengono individuate attività professionali nel settore alimentare in genere e vitivinicolo in particolare con specifico riferimento ai processi di conservazione, trasformazione, produzione e confezionamento.

Esaustiva appare l'informativa circa le prospettive riguardanti l'individuazione dei profili e degli sbocchi professionali.

Risultano congrui gli obiettivi di apprendimento ed in linea con il sistema dei descrittori adottato in sede europea.

Il punto di forza della proposta rispetto all'esistente è rappresentato dalla riorganizzazione della proposta formativa volta anche ad una riduzione dei tassi di abbandono e all'aumento dei cfu medi per studente.

Sulla base di quanto sopra il NVI ritiene che la proposta di istituzione della laurea triennale in 'Tecnologie alimentari ed

eologiche' sia stata correttamente progettata ed esprime quindi parere favorevole.



## Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro e non oltre il 28 febbraio di ogni anno **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. 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 ANVUR

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 NVI ha valutato gli aspetti fondamentali del nuovo corso di laurea in 'Tecnologie alimentari ed enologiche' – classe L26, che deriva dalla trasformazione del corso DM 509/99 in 'Tecnologie alimentari'.

L'obiettivo è quello di formare una figura di laureati con conoscenze ed esperienze per operare nel settore delle Tecnologie Alimentari, con particolare riferimento al settore alimentare ed enologico, offrendo agli studenti un'offerta formativa più completa e più adeguata allo sviluppo della società produttiva.

Risultano definite le prospettive con particolare riferimento all'inserimento nel mondo del lavoro.

Vengono individuate attività professionali nel settore alimentare in genere e vitivinicolo in particolare con specifico riferimento ai processi di conservazione, trasformazione, produzione e confezionamento.

Esaustiva appare l'informativa circa le prospettive riguardanti l'individuazione dei profili e degli sbocchi professionali.

Risultano congrui gli obiettivi di apprendimento ed in linea con il sistema dei descrittori adottato in sede europea.

Il punto di forza della proposta rispetto all'esistente è rappresentato dalla riorganizzazione della proposta formativa volta anche ad una riduzione dei tassi di abbandono e all'aumento dei cfu medi per studente.

Sulla base di quanto sopra il NVI ritiene che la proposta di istituzione della laurea triennale in 'Tecnologie alimentari ed eologiche' sia stata correttamente progettata ed esprime quindi parere favorevole.



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R<sup>a</sup>D

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2024	352402544	<b>Biologia generale</b> (modulo di Biologia e microbiologia generale) <i>semestrale</i>	BIO/05	<b>Docente di riferimento</b> Anna Maria FAUSTO Professore Ordinario	BIO/05	<a href="#">48</a>
2	2022	352400460	<b>Chimica e biotecnologie delle fermentazioni</b> <i>semestrale</i>	CHIM/11	Maurizio RUZZI Professore Associato confermato	CHIM/11	<a href="#">64</a>
3	2023	352400920	<b>Difesa delle derrate alimentari</b> <i>semestrale</i>	AGR/12	Anna Maria VETTRAINO Professore Associato (L. 240/10)	AGR/12	<a href="#">56</a>
4	2024	352402539	<b>Diritto alimentare europeo</b> <i>semestrale</i>	IUS/03	Docente non specificato		40
5	2023	352400928	<b>Enologia I e analisi del vino</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Andrea BELLINCONTRO Professore Associato (L. 240/10)	AGR/15	<a href="#">64</a>
6	2022	352400465	<b>Enologia II</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	Marco ESTI Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/15	<a href="#">64</a>
7	2022	352400473	<b>Enologia applicata</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente non specificato		48
8	2023	352400935	<b>Entomologia</b> (modulo di Difesa della vite) <i>semestrale</i>	AGR/11	Mario CONTARINI Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)	AGR/11	<a href="#">16</a>
9	2024	352402546	<b>Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare</b> <i>semestrale</i>	AGR/07	<b>Docente di riferimento</b> Mario CIAFFI Professore Associato confermato	AGR/07	<a href="#">48</a>
10	2023	352400917	<b>Industrie alimentari</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Diana DE SANTIS Professore Associato confermato	AGR/15	<a href="#">72</a>
11	2023	352400937	<b>Macchine e impianti per l'industria alimentare</b> <i>semestrale</i>	AGR/09	<b>Docente di riferimento</b> Roberto	AGR/09	<a href="#">56</a>

					MOSCETTI Professore Associato (L. 240/10)		
12	2022	352400475	<b>Macchine per l'industria vitivinicola</b> <i>semestrale</i>	AGR/09	<b>Docente di riferimento</b> Roberto MOSCETTI Professore Associato (L. 240/10)	AGR/09	<a href="#">48</a>
13	2023	352400914	<b>Microbiologia degli alimenti</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	Elena DI MATTIA Ricercatore confermato	AGR/16	<a href="#">48</a>
14	2024	352402550	<b>Microbiologia generale ed enologica</b> (modulo di Biologia e microbiologia generale) <i>semestrale</i>	AGR/16	Francesco CANGANELLA Professore Ordinario	AGR/16	<a href="#">48</a>
15	2023	352400923	<b>Modulo Produzioni orticole di qualità</b> (modulo di Produzioni di origine vegetale) <i>semestrale</i>	AGR/04	Mariateresa CARDARELLI Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3- b L. 240/10)	AGR/04	<a href="#">48</a>
16	2022	352400461	<b>Operazioni unitarie della tecnologia alimentare</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Marcello FIDALEO Professore Associato (L. 240/10)	AGR/15	<a href="#">72</a>
17	2023	352400936	<b>Patologia</b> (modulo di Difesa della vite) <i>semestrale</i>	AGR/12	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Gabriele CHILOSI Professore Associato confermato	AGR/12	<a href="#">24</a>
18	2023	352400936	<b>Patologia</b> (modulo di Difesa della vite) <i>semestrale</i>	AGR/12	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Maria Del Carmen MORALES RODRIGUEZ Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3- a L. 240/10)	AGR/12	<a href="#">24</a>
19	2024	352402547	<b>Principi di economia agroalimentare e vitivinicola</b> <i>semestrale</i>	AGR/01	Anna CARBONE Professore Associato confermato	AGR/01	<a href="#">64</a>
20	2022	352400472	<b>Produzioni di origine animale e zootecnia</b> <i>semestrale</i>	AGR/17	Marco MILANESI Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3- a L. 240/10)	AGR/17	<a href="#">56</a>
21	2023	352400918	<b>Qualità e certificazioni nella filiera alimentare</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Rinaldo BOTONDI Professore	AGR/15	<a href="#">64</a>

					Associato (L. 240/10)	
22	2022	352400471	<b>Storia, cultura e linguaggio del cibo</b> <i>semestrale</i>	L-FIL-LET/14	Docente non specificato	56
23	2022	352400471	<b>Storia, cultura e linguaggio del cibo</b> <i>semestrale</i>	L-FIL-LET/14	Maria Francesca PETROCCHI	<a href="#">56</a>
24	2022	352400458	<b>Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Riccardo MASSANTINI Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/15 <a href="#">48</a>
25	2022	352400474	<b>Vinificazioni speciali</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Andrea BELLINCONTRO Professore Associato (L. 240/10)	AGR/15 <a href="#">48</a>
26	2023	352400924	<b>Viticoltura I</b> <i>semestrale</i>	AGR/03	Rita BIASI Professore Associato confermato	AGR/03 <a href="#">64</a>
27	2023	352400932	<b>Viticoltura II</b> <i>semestrale</i>	AGR/03	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Elena BRUNORI Ricercatore a t.d.-t.pieno (L. 79/2022)	AGR/03 <a href="#">48</a>
28	2023	352400919	<b>modulo Biochimica generale</b> (modulo di Chimica e biochimica dei prodotti agrari) <i>semestrale</i>	BIO/10	Esther IMPERLINI Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)	BIO/10 <a href="#">40</a>
29	2023	352400933	<b>modulo Chimica agraria</b> (modulo di Chimica agraria e terroir) <i>semestrale</i>	AGR/13	<b>Docente di riferimento</b> Alessandro D'ANNIBALE Professore Associato (L. 240/10)	AGR/13 <a href="#">40</a>
30	2023	352400916	<b>modulo Chimica dei prodotti agrari</b> (modulo di Chimica e biochimica dei prodotti agrari) <i>semestrale</i>	AGR/13	<b>Docente di riferimento</b> Alessandro D'ANNIBALE Professore Associato (L. 240/10)	AGR/13 <a href="#">32</a>
31	2023	352400930	<b>modulo Il suolo nel terroir</b> (modulo di Chimica agraria e terroir) <i>semestrale</i>	AGR/14	Tommaso CHITI Professore Associato (L. 240/10)	AGR/14 <a href="#">48</a>
32	2023	352400922	<b>modulo Produzioni arboree di qualità</b> (modulo di Produzioni di	AGR/03	Valerio CRISTOFORI Professore	AGR/03 <a href="#">48</a>

origine vegetale)  
semestrale

Associato (L.  
240/10)

---

ore totali 1600

---

**Curriculum: Industrie alimentari**

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) ↳ <i>Fisica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	13	13	8 - 14
	MAT/05 Analisi matematica ↳ <i>Matematica e principi di statistica (1 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica ↳ <i>Chimica (1 anno) - 11 CFU - semestrale - obbl</i> ↳ <i>Chimica inorganica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	33	11	8 - 12
	CHIM/06 Chimica organica ↳ <i>Chimica (1 anno) - 11 CFU - semestrale - obbl</i> ↳ <i>Chimica Organica (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline biologiche	BIO/05 Zoologia ↳ <i>Biologia e microbiologia generale (1 anno) - 12 CFU - semestrale - obbl</i> ↳ <i>Biologia generale (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	32	11	8 - 16
	BIO/10 Biochimica ↳ <i>Chimica e biochimica dei prodotti agrari (2 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i> ↳ <i>modulo Biochimica generale (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			

<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 30 (minimo da D.M. 30)</b>		
<b>Totale attività di Base</b>	35	30 - 42

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	56	44	40 - 48
	↳ <i>Industrie alimentari (2 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>Qualità e certificazioni nella filiera alimentare (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>Operazioni unitarie della tecnologia alimentare (3 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ <i>Biologia e microbiologia generale (1 anno) - 12 CFU - semestrale - obbl</i>			
↳ <i>Microbiologia generale ed enologica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>				
↳ <i>Microbiologia degli alimenti (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>				
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/07 Genetica agraria	27	27	20 - 30
	↳ <i>Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/12 Patologia vegetale			
	↳ <i>Difesa delle derrate alimentari (2 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>			
	CHIM/11 Chimica e biotecnologia delle fermentazioni			
	↳ <i>Chimica e biotecnologie delle fermentazioni (3 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>			
MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	27	27	20 - 30	
↳ <i>Scienza dell'alimentazione (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>				

Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale	13	13	8 - 16
	↳ <i>Principi di economia agroalimentare e vitivinicola (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>			
	IUS/03 Diritto agrario			
	↳ <i>Diritto alimentare europeo (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 75 (minimo da D.M. 60)</b>				
<b>Totale attività caratterizzanti</b>			84	75 - 94

Attività formative affini o integrative		CFU	CFU Rad
intervallo di crediti da assegnarsi complessivamente all'attività (minimo da D.M. 18)		30	20 - 40
A11	AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree	16 - 16	8 - 16
	↳ <i>Produzioni di origine vegetale (2 anno) - 12 CFU - semestrale - obbl</i>		
	↳ <i>modulo Produzioni arboree di qualità (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		
	AGR/04 - Orticoltura e floricoltura		
	↳ <i>Produzioni di origine vegetale (2 anno) - 12 CFU - semestrale - obbl</i>		
	↳ <i>Modulo Produzioni orticole di qualità (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		
A12	AGR/13 - Chimica agraria	14 - 14	12 - 24
	↳ <i>Chimica e biochimica dei prodotti agrari (2 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>		
	↳ <i>modulo Chimica dei prodotti agrari (2 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl</i>		
A12	AGR/09 - Meccanica agraria	14 - 14	12 - 24
	↳ <i>Macchine e impianti per l'industria alimentare (2 anno) - 7 CFU - semestrale</i>		
	AGR/17 - Zootecnia generale e miglioramento genetico		
	<i>Produzioni di origine animale e zootecnia (3 anno) - 7 CFU - semestrale</i>		

	 <hr/> L-FIL-LET/14 - Critica letteraria e letterature comparate <hr/> Storia, cultura e linguaggio del cibo (3 anno) - 7 CFU - semestrale <hr/>		
<b>Totale attività Affini</b>		30	20 - 40

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	3	3 - 3
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6	6 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		9	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	2	2 - 2
	Tirocini formativi e di orientamento	8	8 - 8
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		10	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
<b>Totale Altre Attività</b>		<b>31</b>	<b>31 - 31</b>

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>180</b>	
<b>CFU totali inseriti nel curriculum <i>Industrie alimentari</i>:</b>	180	156 - 207

## Curriculum: Viticoltura ed enologia

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Matematiche,		13	13	8 -

fisiche, informatiche e statistiche	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)			14
	↳ Fisica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	MAT/05 Analisi matematica			
	↳ Matematica e principi di statistica (1 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl			
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica			
	↳ Chimica (1 anno) - 11 CFU - semestrale - obbl			
	↳ Chimica inorganica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
		33	11	8 - 12
	CHIM/06 Chimica organica			
	↳ Chimica (1 anno) - 11 CFU - semestrale - obbl			
	↳ Chimica Organica (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl			
Discipline biologiche	BIO/05 Zoologia			
	↳ Biologia e microbiologia generale (1 anno) - 12 CFU - semestrale - obbl			
	↳ Biologia generale (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
		32	11	8 - 16
	BIO/10 Biochimica			
	↳ Chimica e biochimica dei prodotti agrari (2 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl			
	↳ modulo Biochimica generale (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 30 (minimo da D.M. 30)</b>				
<b>Totale attività di Base</b>			35	30 - 42

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree	58	47	40 - 48
	↳ Viticoltura I (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl			

	<p>AGR/13 Chimica agraria</p> <hr/> <p>↳ <i>Chimica agraria e terroir (2 anno) - 11 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>modulo Chimica agraria (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari</p> <hr/> <p>↳ <i>Enologia I e analisi del vino (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>Enologia II (3 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>Principi di operazioni unitarie della tecnologia alimentare (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/16 Microbiologia agraria</p> <hr/> <p>↳ <i>Microbiologia generale ed enologica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>Microbiologia degli alimenti (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	<p>AGR/07 Genetica agraria</p> <hr/> <p>↳ <i>Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/11 Entomologia generale e applicata</p> <hr/> <p>↳ <i>Difesa della vite (2 anno) - 12 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>Entomologia (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/12 Patologia vegetale</p> <hr/> <p>↳ <i>Difesa della vite (2 anno) - 12 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>Patologia (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>CHIM/11 Chimica e biotecnologia delle fermentazioni</p> <hr/> <p>↳ <i>Chimica e biotecnologie delle fermentazioni (3 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>	50	26	20 - 30
Discipline economiche e giuridiche	<p>AGR/01 Economia ed estimo rurale</p> <hr/> <p>↳ <i>Principi di economia agroalimentare e vitivinicola (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>	13	13	8 - 16

IUS/03 Diritto agrario			
↳ <i>Diritto alimentare europeo (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 75 (minimo da D.M. 60)</b>			
<b>Totale attività caratterizzanti</b>		86	75 - 94

Attività formative affini o integrative		CFU	CFU Rad
intervallo di crediti da assegnarsi complessivamente all'attività (minimo da D.M. 18)		28	20 - 40
<b>A11</b>	AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree ↳ <i>Viticoltura II (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	16 - 16	8 - 16
	AGR/13 - Chimica agraria ↳ <i>Chimica e biochimica dei prodotti agrari (2 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i> ↳ <i>modulo Chimica dei prodotti agrari (2 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl</i>		
	AGR/14 - Pedologia ↳ <i>Chimica agraria e terroir (2 anno) - 11 CFU - semestrale - obbl</i> ↳ <i>modulo Il suolo nel terroir (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		
	AGR/09 - Meccanica agraria ↳ <i>Macchine per l'industria vitivinicola (3 anno) - 6 CFU - semestrale</i>		
	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari ↳ <i>Enologia applicata (3 anno) - 6 CFU - semestrale</i> ↳ <i>Vinificazioni speciali (3 anno) - 6 CFU - semestrale</i>		
	<b>Totale attività Affini</b>		

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	3	3 - 3
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6	6 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		9	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	2	2 - 2
	Tirocini formativi e di orientamento	8	8 - 8
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		10	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
<b>Totale Altre Attività</b>		<b>31</b>	<b>31 - 31</b>

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

CFU totali inseriti nel curriculum *Viticultura ed enologia*:

180

156 - 207

## Curriculum: Viticulture and oenology (dual degree)

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) ↳ <i>Fisica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	13	13	8 - 14
	MAT/05 Analisi matematica ↳ <i>Matematica e principi di statistica (1 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica	33	11	8 - 12

	<p>↳ <i>Chimica (1 anno) - 11 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>↳ <i>Chimica inorganica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>CHIM/06 Chimica organica</p> <p>↳ <i>Chimica (1 anno) - 11 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>↳ <i>Chimica Organica (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i></p>			
Discipline biologiche	<p>BIO/05 Zoologia</p> <p>↳ <i>Biologia e microbiologia generale (1 anno) - 12 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>↳ <i>Biologia generale (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>BIO/10 Biochimica</p> <p>↳ <i>Chimica e biochimica dei prodotti agrari (2 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i></p> <p>↳ <i>modulo Biochimica generale (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i></p>	32	11	8 - 16
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 30 (minimo da D.M. 30)</b>				
<b>Totale attività di Base</b>			35	30 - 42

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree	70	47	40 - 48
	↳ <i>Viticultura I (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/13 Chimica agraria			
	↳ <i>Chimica agraria e terroir (2 anno) - 11 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>modulo Chimica agraria (2 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
↳ <i>Enologia I e analisi del vino (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>				

	<p>↳ <i>Principles of Unit Operations in Food Engineering (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>Oenology II (3 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/16 Microbiologia agraria</p> <hr/> <p>↳ <i>Biologia e microbiologia generale (1 anno) - 12 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>Microbiologia generale ed enologica (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>Microbiologia degli alimenti (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	<p>AGR/07 Genetica agraria</p> <hr/> <p>↳ <i>Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/11 Entomologia generale e applicata</p> <hr/> <p>↳ <i>Difesa della vite (2 anno) - 12 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>Entomologia (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/12 Patologia vegetale</p> <hr/> <p>↳ <i>Difesa della vite (2 anno) - 12 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>Patologia (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>CHIM/11 Chimica e biotecnologia delle fermentazioni</p> <hr/> <p>↳ <i>Chemistry and Biotechnologies of Fermentations (3 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>	50	26	20 - 30
Discipline economiche e giuridiche	<p>AGR/01 Economia ed estimo rurale</p> <hr/> <p>↳ <i>Principi di economia agroalimentare e vitivinicola (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>IUS/03 Diritto agrario</p> <hr/> <p>↳ <i>Diritto alimentare europeo (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>	13	13	8 - 16
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 75 (minimo da D.M. 60)</b>				
<b>Totale attività caratterizzanti</b>			86	75 - 94

Attività formative affini o integrative		CFU	CFU Rad
intervallo di crediti da assegnarsi complessivamente all'attività (minimo da D.M. 18)		28	20 - 40
A11	AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree ↳ <i>Viticultura II (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	16 - 16	8 - 16
	AGR/13 - Chimica agraria ↳ <i>Chimica e biochimica dei prodotti agrari (2 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i> ↳ <i>modulo Chimica dei prodotti agrari (2 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl</i>		
	AGR/14 - Pedologia ↳ <i>Chimica agraria e terroir (2 anno) - 11 CFU - semestrale - obbl</i> ↳ <i>modulo Il suolo nel terroir (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		
	AGR/09 - Meccanica agraria ↳ <i>Plants and machinery of wine industry (3 anno) - 6 CFU - semestrale</i>		
	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari ↳ <i>Special wine production (3 anno) - 6 CFU - semestrale</i> ↳ <i>Applied Oenology (3 anno) - 6 CFU - semestrale</i>		
	<b>Totale attività Affini</b>		

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	3	3 - 3
	Per la conoscenza di almeno una lingua	6	6 - 6

	straniera		
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		9	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	2	2 - 2
	Tirocini formativi e di orientamento	8	8 - 8
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		10	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
<b>Totale Altre Attività</b>		<b>31</b>	<b>31 - 31</b>

**CFU totali per il conseguimento del titolo**

**180**

**CFU totali inseriti nel curriculum *Viticulture and oenology (dual degree)*:**

180

156 - 207



## Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



## Attività di base R<sup>2</sup>D

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			
	MAT/01 Logica matematica	8	14	8
	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			
	CHIM/06 Chimica organica	8	12	8
Discipline biologiche	BIO/01 Botanica generale	8	16	
	BIO/02 Botanica sistematica			8
	BIO/03 Botanica ambientale e applicata			
	BIO/04 Fisiologia vegetale			

BIO/05 Zoologia  
 BIO/10 Biochimica  
 BIO/11 Biologia molecolare

**Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:** 30

**Totale Attività di Base** 30 - 42

▶ **Attività caratterizzanti**  
 R<sup>a</sup>D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/13 Chimica agraria			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	40	48	30
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/07 Genetica agraria			
	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
	AGR/12 Patologia vegetale			
	BIO/09 Fisiologia			
	CHIM/01 Chimica analitica	20	30	20
	CHIM/11 Chimica e biotecnologia delle fermentazioni			
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale	8	16	
	IUS/03 Diritto agrario			8
	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese			
	SECS-P/10 Organizzazione aziendale			

---

Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:

75

---

Totale Attività Caratterizzanti

75 - 94

---



Attività affini  
R<sup>AD</sup>

ambito: Attività formative affini o integrative

CFU

intervallo di crediti da assegnarsi complessivamente all'attività (minimo da D.M. 18)

20 40

A11

8 16

A12

12 24

---

Totale Attività Affini

20 - 40

---



Altre attività  
R<sup>AD</sup>

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

3 3

Per la conoscenza di almeno una lingua  
straniera

6 6

Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c

9

Ulteriori attività formative  
(art. 10, comma 5, lettera d)

Ulteriori conoscenze linguistiche

- -

Abilità informatiche e telematiche

2 2

---

Tirocini formativi e di orientamento	8	8
Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d	10	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	-	-
<b>Totale Altre Attività</b>	<b>31</b>	<b>31</b>

## ► Riepilogo CFU R<sup>a</sup>D

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>180</b>
Range CFU totali del corso	156 - 207

## ► Comunicazioni dell'ateneo al CUN R<sup>a</sup>D

## ► Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe R<sup>a</sup>D

## ► Note relative alle attività di base R<sup>a</sup>D

Le attività di base sono state inserite sulla base di quello che viene svolto al primo anno negli corsi di altri Atenei e comunque tengono conto della formazione di studenti che hanno provenienze molto diversificate. Quindi oltre alle tradizionali discipline di matematica, fisica e chimica ci si avvale di discipline biologiche in particolare di BIO/05 e BIO/10 per dare elementi di base di conoscenze biologiche e biochimiche animali e vegetali



## Note relative alle altre attività

R<sup>AD</sup>

Alle altre attività sono destinati 31 CFU così ripartiti: 12 CFU per insegnamenti a scelta libera dello studente; 8 CFU per il tirocinio formativo in azienda; 6 CFU per la conoscenza della lingua inglese; 2 CFU per le abilità informatiche; 3 CFU per la prova finale.



## Note relative alle attività caratterizzanti

R<sup>AD</sup>

Al fine di caratterizzare la formazione degli studenti con una vasta gamma di conoscenze, sono stati inseriti 17 SSD che vanno dalla genetica fino al diritto e l'economia e che includono i SSD AGR/01, AGR/03, AGR/07, AGR/12, AGR/13, AGR/15, AGR/16, MED/49, CHIM/11 e IUS/01. In particolare appare logico, per il curriculum Industrie alimentari, l'inserimento, tra le Discipline della Tecnologia Alimentare, della Chimica dei composti organici di interesse alimentare, di 4 insegnamenti/moduli di Scienze e Tecnologie Alimentari (che includono le Operazioni unitarie e i Processi della tecnologia alimentare e Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti) e di due insegnamenti/moduli di Microbiologia (Principi di Microbiologia generale e Microbiologia alimentare ed enologica). Nel comparto delle Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti, sono presenti: la Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare, in quanto appare opportuno che gli studenti abbiano conoscenze della trasformazione genetica e delle nuove tecnologie di questo settore che tanto fanno discutere a livello produttivo agrario; la Patologia, la Scienza dell'alimentazione e la Chimica e Biotecnologia delle fermentazioni, che forniscono informazioni caratterizzanti sugli aspetti della difesa degli alimenti, sia in campo che in post-raccolta, sull'alimentazione e sulle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e sulle biotecnologie fermentative che hanno sempre più importanza nel mondo alimentare. Tra i caratterizzanti nel comparto delle Discipline economiche e giuridiche le discipline come Diritto alimentare europeo ed Economia e organizzazione dei mercati, non potevano assolutamente mancare. D'altra parte nell'ambito del corso, le discipline caratterizzanti sono il 'core' per la formazione sia nell'industria alimentare che nella viticoltura e enologia. L'inserimento di corsi di analitica nei due curricula vanno proprio in questa direzione e nella soddisfazione della richiesta degli studenti. Per il curriculum Vitecoltura e Enologia come non evidenziare una caratterizzazione fatta con 2 insegnamenti di Enologia, un insegnamento di Vinificazioni speciali e 2 insegnamenti di Vitecoltura, quale miglior biglietto da visita per gli studenti che si iscrivono.