



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi della TUSCIA
Nome del corso	Tecnologie Alimentari ed Enologiche(<i>IdSua:1514617</i>)
Classe	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Nome inglese	Food and Wine Technologies
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.didattica.unitus.it/web/interna.asp?idPag=11390
Tasse	http://www3.unitus.it/index.php?option=com_content&view=article&id=936
Modalità di svolgimento	convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	RUZZI Maurizio
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di corso di laurea in Tecnologie alimentari ed enologiche
Struttura didattica di riferimento	Innovazione nei sistemi biologici, agroalimentari e forestali

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	CECCHI	Patrizio	CHIM/03	RU	1	Base
2.	CERVIA	Davide	BIO/09	RU	1	Caratterizzante
3.	D'ANNIBALE	Alessandro	AGR/13	RU	1	Caratterizzante
4.	DE SANTIS	Diana	AGR/15	PA	1	Caratterizzante
5.	FAUSTO	Anna Maria	BIO/05	PO	1	Base
6.	RUZZI	Maurizio	CHIM/11	PA	1	Caratterizzante
7.	VETTRAINO	Anna Maria	AGR/12	RU	1	Caratterizzante
8.	MASSANTINI	Riccardo	AGR/15	PA	1	Caratterizzante
9.	MORESI	Mauro	AGR/15	PO	1	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti	Rappresentanti degli studenti non indicati
Gruppo di gestione AQ	Mauro Moresi Riccardo Massantini Marina Contini Maurizio Ruzzi Rosella Lisoni
Tutor	Rinaldo BOTONDI Gabriele CHILOSI Marco ESTI Riccardo MASSANTINI Fabio MENCARELLI Mauro MORESI Maurizio RUZZI Marina CONTINI Diana DE SANTIS Marcello FIDALEO Andrea BELLINCONTRO Katia LIBURDI Anna Maria VETTRAINO

Il Corso di Studio in breve

La laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche consente di acquisire una solida preparazione interdisciplinare nel settore alimentare, viticolo ed enologico, e forma laureati capaci di operare con competenza ed in autonomia in tutte le fasi della filiera che vanno dalla produzione al consumo dei prodotti alimentari ed enologici, compresa la capacità di agire per garantire la sicurezza igienico-sanitaria e la qualità dei prodotti, nonché la loro conservazione e distribuzione.

Il corso ha carattere professionalizzante con un approccio pratico-applicativo tale da consentire un facile e rapido inserimento del laureato nel mondo del lavoro.

Il corso è articolato nei seguenti curricula:

Industrie alimentari

Viticultura ed enologia



▶ QUADRO A1

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

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 professioni 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 mondo del lavoro

▶ 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 ed enologiche;
- si occupa del miglioramento qualitativo e nutrizionale dei prodotti alimentari;
- affianca la gestione e le attività di marketing dell'impresa alimentare ed enologica;
- controlla l'approvvigionamento delle materie prime e della distribuzione dei prodotti finiti.

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 degli alimenti;
- 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;
- 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 professionali:

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 A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)

▶ QUADRO A3

Requisiti di ammissione

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 di matematica di base acquisite durante il percorso formativo della scuola superiore. Il test non ha finalità selettive, non limita o impedisce l'iscrizione al corso di studio, ma serve ad aiutare gli studenti a colmare eventuali carenze di preparazione, in modo da poter seguire con profitto le lezioni e a sostenere più agevolmente gli esami del primo anno.

Coloro che non avranno superato positivamente il test potranno iscriversi al corso di laurea ed adeguare le proprie conoscenze di

base frequentando il corso di supporto di Matematica che viene attivato nel I semestre.

Il Consiglio di Corso di Studio, previa procedura di valutazione culturale e amministrativa della carriera pregressa, con particolare attenzione alla verifica della non avvenuta obsolescenza dei contenuti degli esami superati, stabilisce l'iscrizione con abbreviazione di corso per coloro che siano già in possesso di diploma di laurea (triennale, specialistica/magistrale o afferente al vecchio ordinamento) o che abbiano svolto una precedente carriera universitaria parziale di cui chiedono il riconoscimento.

▶ QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso

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, latte, carni, 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 32 crediti (CFU) alle attività formative di base, 77 crediti alle attività formative caratterizzanti, 39 crediti alle attività formative affini e integrative, e 32 crediti ad altre attività (tra cui 12 CFU a scelta e 6 CFU per la prova finale).

Il tirocinio (9 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.

Gli sbocchi professionali più pertinenti sono quelli indicati come professioni tecniche nelle scienze della salute e della vita (codice ISTAT 3.2 delle Classificazioni delle Professioni 2011) e, in particolare, quelle di "Tecnici dei prodotti alimentari" (codice ISTAT 3.2.2.3.2) e di Enologo (curriculum Viticoltura ed Enologia).

▶ QUADRO A4.b

Risultati di apprendimento attesi
Conoscenza e comprensione
Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Fondamenti scientifici e metodologici

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Tecnologie alimentari ed enologiche deve acquisire adeguate conoscenze di base di matematica, fisica, chimica e biologia, riassumibili nei seguenti risultati di apprendimento attesi: piena comprensione del concetto di funzione e dei principi basilari che regolano il calcolo differenziale e il calcolo integrale; 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.

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](#)

MATEMATICA [url](#)

FISICA [url](#)

Chimica generale [url](#)

Biologia generale [url](#)

Chimica generale [url](#)

Chimica e biochimica degli alimenti [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, culturali e di allevamento e qualità dei prodotti trasformati; possesso di strumenti logici e conoscitivi per comprendere le principali operazioni ed i processi di trasformazione dell'industria alimentare ed il binomio "processo produttivo - qualità del prodotto"; consapevolezza della complementarità 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.

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.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato in Tecnologie alimentari ed enologiche acquisisce nel corso degli studi: la capacità di comprendere e 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.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Operazioni unitarie della tecnologia alimentare [url](#)

Microbiologia agroambientale, alimentare ed enologica [url](#)

Qualità delle produzioni arboree ed orticole [url](#)

Fisiologia e Scienza dell'alimentazione [url](#)

Difesa della vite [url](#)

Patologia - curriculum INDUSTRIE ALIMENTARI [url](#)

Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti vegetali [url](#)

Enologia I [url](#)

Viticultura I [url](#)

Entomologia applicata - curriculum INDUSTRIE ALIMENTARI [url](#)

Zootecnia e Produzioni animali [url](#)

Enologia II [url](#)

Gestione e controllo della qualità dell'industria alimentare [url](#)

Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare [url](#)

Viticultura II [url](#)

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

CHIMICA E BIOTECNOLOGIE DELLE FERMENTAZIONI [url](#)

Ambito giuridico-economico

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Tecnologie alimentari ed enologiche deve: acquisire familiarità con le principali teorie economiche dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi; conoscere le caratteristiche fondamentali dell'industria alimentare e della distribuzione e le problematiche dei mercati agro-alimentari anche a livello internazionale; conoscere e saper interpretare le principali norme di legge in campo alimentare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Nel corso degli studi, il laureato in Tecnologie alimentari ed enologiche acquisisce: padronanza delle nozioni economiche di base, capacità di definizione di bisogni e beni; capacità di interpretare un bilancio di esercizio di un'impresa agro-alimentare, unitamente al possesso degli elementi di base dell'organizzazione e della strategia aziendale; capacità di utilizzare strumenti idonei per il controllo e la gestione della qualità; capacità di interpretazione delle principali norme di legge in campo alimentare.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Diritto alimentare europeo [url](#)

Economia e organizzazione dei mercati per il settore agroalimentare e vitivinicolo [url](#)



Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

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. 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. La verifica dell'acquisizione dell'autonomia di giudizio avverrà tramite la valutazione degli esiti conseguiti nelle discipline caratterizzanti nonché nelle materie opzionali scelte dallo studente e con la valutazione del grado di autonomia e di capacità di lavorare singolarmente e in gruppo durante le attività pratiche e nello svolgimento dell'attività assegnata in preparazione della prova finale.

Abilità comunicative

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 sarà 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. È capace di interagire con altre persone, di collaborare e di adattarsi ad ambiti di lavoro e tematiche diverse. La verifica dell'acquisizione di abilità comunicative, sia in forma scritta che orale, avverrà tramite la valutazione degli elaborati relativi alle attività di laboratorio, delle prove in itinere previste per le singole discipline e dell'elaborato predisposto per la prova finale ed esposto oralmente alla commissione di laurea.

Capacità di apprendimento

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 la 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. Il Corso di Laurea fornisce gli strumenti cognitivi di base indispensabili per l'aggiornamento continuo delle conoscenze del settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione, al fine di finalizzare il percorso formativo verso la soluzione dei molteplici problemi applicativi dell'intera filiera produttiva degli alimenti. I laureati avranno sviluppato quelle abilità di apprendimento che permettono di continuare gli studi in una laurea magistrale, in un master di I livello o di inserirsi direttamente nel mondo del lavoro. La capacità di apprendimento sarà valutata mediante analisi della carriera del singolo studente relativamente alle votazioni negli esami ed al tempo intercorso tra la frequenza dell'insegnamento e il superamento dell'esame e mediante valutazione delle capacità di auto-apprendimento maturata durante lo svolgimento dell'attività relativa alla prova finale.

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: 6 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, tra i docenti del Dipartimento o, previo parere favorevole del Consiglio di Corso di Studi, tra i docenti ufficiali del corso non appartenenti al Dipartimento. 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 148 crediti formativi e acquisito i 12 CFU relativi alle attività formative autonomamente scelte;
- aver dato prova della conoscenza della lingua straniera (livello B1), conseguendo 5 crediti;
- aver effettuato il tirocinio formativo presso un Ente pubblico o privato convenzionato, per complessivi 9 crediti;
- aver conseguito i crediti associati alla preparazione della prova finale (6 CFU).

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

Il voto finale di laurea è espresso in centodecimi, con possibilità di far seguire la lode al punteggio massimo (110/110). La Commissione 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);
- 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 (fino a un massimo di 7 punti).

L'assegnazione del voto finale è basata sui punteggi riportati per ciascuno dei suddetti cinque criteri.

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



▶ QUADRO B1.a

Descrizione del percorso di formazione

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Percorso di formazione

▶ QUADRO B1.b

Descrizione dei metodi di accertamento

A conclusione del ciclo di lezioni relativo a ciascun insegnamento gli studenti gli studenti in regola con il pagamento delle tasse e dei contributi sono ammessi a sostenere la relativa prova di valutazione del profitto nelle forme opportunamente pubblicate all'inizio dell'anno accademico sulla pagina web dei singoli insegnamenti. Nell'ambito delle norme generali, definite dai Regolamenti Didattici di Ateneo e di CdS, ogni docente Ã libera di definire le modalitÃ organizzative che ritiene piÃ opportune al fine di assicurare l'apprendimento dei contenuti della propria disciplina di insegnamento.

Le prove di accertamento si articolano in esami singoli, con valutazione in trentesimi, e in prove di idoneitÃ , senza espressione di voto (idoneo/non idoneo), per la lingua inglese e le attivitÃ di tirocinio.

La prova di esame puÃ essere scritta e/o orale ed eventualmente integrata da attivitÃ applicative quali project-work, discussione di casi aziendali e altri lavori individuali o di gruppo oggetto di valutazione da parte del docente durante il ciclo delle attivitÃ didattiche. Tale prova Ã finalizzata ad accertare l'avvenuto raggiungimento degli obiettivi prefissati per la specifica disciplina.

Gli esami di profitto possono essere effettuati nei periodi dedicati e denominati sessioni di esame, nonchÃ secondo quanto previsto dal Consiglio di Dipartimento. Per agevolare la verifica dell'apprendimento, durante il ciclo di lezioni Ã possibile da parte dei docenti effettuare delle prove di verifica in itinere. Esse sono generalmente esplicitate nelle modalitÃ didattiche descritte nella pagina web dei singoli insegnamenti.

Gli studenti si iscrivono all'esame elettronicamente dalla loro pagina presente sul sistema elettronico di Ateneo e l'esame si svolge nelle forme stabilite dal Regolamento Didattico di Ateneo. Del suo svolgimento viene redatto apposito verbale, sottoscritto dal Presidente e dai membri della commissione e dallo studente esaminato.

Il voto Ã espresso in trentesimi, con eventuale lode. Il superamento dell'esame presuppone il conferimento di un voto non inferiore ai diciotto/trentesimi e comporta l'attribuzione dei corrispondenti crediti formativi universitari.

Ogni "scheda insegnamento", in collegamento informatico al Quadro A4-b, indica, oltre al programma dell'insegnamento, anche il modo cui viene accertata l'effettiva acquisizione dei risultati di apprendimento da parte dello studente.

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attivitÃ formative

<http://www.didattica.unitus.it/web/interna.asp?idPag=12056>



<http://www.didattica.unitus.it/web/interna.asp?idPag=12414>

<http://www.didattica.unitus.it/web/interna.asp?idPag=11703>

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.	BIO/05	Anno di corso 1	Biologia generale link	FAUSTO ANNA MARIA CV	PO	7	56	
2.	CHIM/03	Anno di corso 1	Chimica generale link	CECCHI PATRIZIO CV	RU	8	64	
3.	FIS/07	Anno di corso 1	FISICA link	DELFINO INES CV	RU	6	48	
4.	AGR/16	Anno di corso 1	Microbiologia agroambientale, alimentare ed enologica link	DALMASTRI CLAUDIA		9	72	
5.	AGR/15	Anno di corso 1	Operazioni unitarie della tecnologia alimentare link	MORESI MAURO CV	PO	9	72	
6.	AGR/13,50131^BIO/10	Anno di corso 2	Biochimica degli alimenti (<i>modulo di Chimica e biochimica degli alimenti</i>) link	POERIO ELIA CV	PO	5	40	
		Anno	Chimica dei composti organici	D'ANNIBALE				

7.	AGR/13,50131^BIO/10	di corso 2	di interesse alimentare (<i>modulo di Chimica e biochimica degli alimenti</i>) link	ALESSANDRO CV	RU	5	40	
8.	AGR/01	Anno di corso 2	Economia e organizzazione dei mercati per il settore agroalimentare e vitivinicolo link	CARBONE ANNA CV	PA	8	64	
9.	AGR/15	Anno di corso 2	Enologia I link	MENCARELLI FABIO CV	PO	9	72	
10.	AGR/11,50129^AGR/12	Anno di corso 2	Entomologia - curriculum VITICOLTURA ED ENOLOGIA (<i>modulo di Difesa della vite</i>) link	BAGNOLI BRUNO		4	32	
11.	AGR/11,50129^AGR/12	Anno di corso 2	Entomologia applicata - curriculum INDUSTRIE ALIMENTARI link	BAGNOLI BRUNO		4	32	
12.	BIO/09,50129^MED/49	Anno di corso 2	Fisiologia della nutrizione (<i>modulo di Fisiologia e Scienza dell'alimentazione</i>) link	CERVIA DAVIDE CV	RU	6	48	
13.	AGR/11,50129^AGR/12	Anno di corso 2	Patologia - curriculum INDUSTRIE ALIMENTARI link	VETTRAINO ANNA MARIA CV	RU	8	64	
14.	AGR/11,50129^AGR/12	Anno di corso 2	Patologia - curriculum VITICOLTURA ED ENOLOGIA (<i>modulo di Difesa della vite</i>) link	CHILOSI GABRIELE CV	PA	8	64	
15.	AGR/03,10691^AGR/04	Anno di corso 2	Produzioni arboree di qualità (<i>modulo di Qualità delle produzioni arboree ed orticole</i>) link	CRISTOFORI VALERIO CV	RU	6	48	
16.	AGR/03,10691^AGR/04	Anno di corso 2	Produzioni orticole di qualità (<i>modulo di Qualità delle produzioni arboree ed orticole</i>) link	MENCARELLI FABIO CV	PO	3	24	
17.	BIO/09,50129^MED/49	Anno di corso 2	Scienza dell'alimentazione (<i>modulo di Fisiologia e Scienza dell'alimentazione</i>) link	MERENDINO NICOLA' CV	PA	6	48	
18.	AGR/15	Anno di corso 2	Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti vegetali link	MASSANTINI RICCARDO CV	PA	9	72	
		Anno di						

19.	AGR/03	corso 2	Viticoltura I link	BIASI RITA CV	PA	9	72	
20.	CHIM/11	Anno di corso 3	CHIMICA E BIOTECNOLOGIE DELLE FERMENTAZIONI link	RUZZI MAURIZIO CV	PA	8	64	
21.	AGR/15	Anno di corso 3	Enologia II link	ESTI MARCO CV	PA	9	72	
22.	AGR/07	Anno di corso 3	Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare link	PAGNOTTA MARIO AUGUSTO CV	PA	6	48	
23.	AGR/15	Anno di corso 3	Gestione e controllo della qualità dell'industria alimentare link	DE SANTIS DIANA CV	PA	9	72	
24.	AGR/09	Anno di corso 3	Macchine per l'industria alimentare e vitivinicola link	CECCHINI MASSIMO CV	PA	6	48	
25.	AGR/03	Anno di corso 3	Viticoltura II link	MUGANU MASSIMO CV	RU	6	48	
26.	AGR/17	Anno di corso 3	Zootecnia e Produzioni animali link	VALENTINI ALESSIO CV	PO	6	48	

▶ QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule didattiche

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione link: Polo bibliotecario tecnico-scientifico - Riello

Link inserito: http://www.biblioteche.unitus.it/index.php?option=com_content&view=article&id=34&Itemid=69

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Polo bibliotecario tecnico-scientifico - Riello

Le attività di orientamento in entrata realizzate dall'Università degli Studi della Tuscia si collocano a livello centrale (Ateneo) e periferico (Dipartimento).

Il Dipartimento di afferenza del CdS programma annualmente diverse attività di informazione agli studenti per consentire una scelta informata e consapevole del proprio percorso universitario.

L'obiettivo di sostenere gli studenti nel passaggio dalla Scuola all'Università, nella convinzione che una scelta motivata sia la premessa indispensabile per un percorso universitario di successo.

In particolare questa forma di orientamento si realizza nelle seguenti attività:

- a) incontri con le Scuole Superiori di secondo grado. I docenti del corso di studio realizzano incontri in sede o presso le sedi degli Istituti con gli studenti dell'ultimo anno, dedicati alla presentazione dei CdS, di cui sono specificatamente illustrati, oltre agli obiettivi formativi, ai piani di studio e agli sbocchi professionali, anche le strutture a supporto della didattica, i servizi di assistenza e quelli per lo svolgimento di periodi di formazione sia all'esterno, sia all'estero; nel corso di ogni anno accademico, il Dipartimento organizza almeno una giornata dedicata all'incontro con le matricole (Open Day). In quell'occasione sono presentati il Dipartimento e i vari Corsi di Laurea per facilitare l'inserimento dei nuovi studenti nell'ambiente universitario. Seguono incontri di approfondimento con i Presidenti dei corsi di studio;
- b) organizzazione di specifiche attività con le Scuole secondarie superiori che ne fanno richiesta, per l'approfondimento su tematiche riferibili 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), dove si alternano attività seminariali con audiovisivi, posters e dimostrazioni pratiche;
- d) organizzazione di test di orientamento rivolti agli studenti del penultimo anno della Scuola secondaria di secondo grado aventi lo scopo di anticipare il contatto con le procedure richieste dal DM 270/2004 e di permettere agli studenti di autovalutare, verificare e consolidare le proprie conoscenze in relazione alla preparazione richiesta per i diversi corsi di studio ai quali è interessato;
- e) sportello di orientamento attivato dal Dipartimento, a cui rivolgersi per acquisire informazioni sull'offerta formativa e sui servizi del Dipartimento di afferenza del corso;
- f) partecipazione dei docenti a saloni / manifestazioni di orientamento di carattere nazionale o regionale, a giornate aperte ed

eventi culturali organizzati nel territorio, finalizzati a presentare in modo ampio e dettagliato i percorsi formativi offerti dalla struttura didattica;

g) aggiornamento del sito web e del materiale informativo stampato per la piÃ¹ ampia diffusione.

Per lo svolgimento delle attivitÃ 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 attivitÃ di tutorato e orientamento.

Descrizione link: Servizio Tutorato e Orientamento DIBAF

Link inserito: <http://www.dibaf.unitus.it/web/interna.asp?idPag=5314>



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Il servizio di orientamento e tutorato in itinere Ã¨ 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 difficoltÃ del percorso di studi.

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 attivitÃ didattiche, organizzative, amministrative e di servizio dell'Ateneo, del DIBAF e del CdS;
- b) consigliare lo studente nell'attivitÃ di studio, aiutandolo a
 - sviluppare la capacitÃ di organizzare, percorrere e correggere l'itinerario formativo;
 - acquisire un metodo di studio efficace;
 - affrontare le difficoltÃ inerenti la comprensione delle attivitÃ 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 attivitÃ formative;
- e) assistere lo studente nella scelta dell'area disciplinare in cui svolgere dell'elaborato finale/tesi magistrale, al fine di valorizzarne le competenze, le attitudini e gli interessi.

Il servizio di Orientamento e Tutorato in itinere Ã¨ 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, aperto da lunedÃ a venerdÃ dalle 13:00 alle 14:30, che attraverso contatto via e-mail (tutordibaf@unitus.it).

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



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 attivitÃ formative volte ad agevolare le scelte

professionali, mediante la conoscenza diretta del settore lavorativo cui il titolo di studio pu² dare accesso. Le attivit² 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. L'elenco delle aziende convenzionate e la modulistica per la presentazione del "Progetto Formativo" sono disponibili presso la Segreteria didattica DIBAF e alla url:

<http://www.dibaf.unitus.it/web/interna.asp?idPag=5951>

Gli studenti interessati avranno altres² la possibilit² 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-Universit² della Tuscia, nel ruolo di soggetto promotore, garantisce per tutta la durata del tirocinio la copertura assicurativa sia per quanto riguarda la responsabilit² civile sia per quanto riguarda gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali.

Per l'ordinamento didattico 2014-2015 il tirocinio si configura come attivit² formativa di 9 crediti corrispondente a 225 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 ² 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 modalit² 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, proceder² alla registrazione del tirocinio sul libretto universitario.

Al tirocinante ² 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, nonch² 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.

Link inserito: <http://www.dibaf.unitus.it/web/interna.asp?idPag=5951>

▶ QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilit² internazionale degli studenti

DIBAF ha istituito un servizio di assistenza e coordinamento che presiede a tutte le iniziative e procedure che promuovono e supportano la mobilit² internazionale degli studenti iscritti ai CdS afferenti al Dipartimento. Tale servizio, di concerto con l'Ufficio per la Mobilit² e la Cooperazione Internazionale di Ateneo e i Presidenti di CdS, organizza, all'inizio di ogni anno accademico, uno o pi¹ incontri volti a sensibilizzare la partecipazione degli studenti ai programmi di mobilit², sia Erasmus Placement che Erasmus Studio. Viene inoltre fornita assistenza agli studenti per la compilazione delle domande per i rispettivi bandi, supporto per i vincitori di borsa di studio nella stesura del Learning/Training Agreement; si predispose, infine, l'iter burocratico per l'accettazione dei programmi di studio e/o tirocinio e la loro successiva ratifica da parte dei Consigli di CdS.

Il servizio mantiene i rapporti con gli Uffici Erasmus delle Universit² europee partner negli accordi bilaterali sottoscritti e supporta anche le attivit² degli studenti e/o personale docente incoming da altre sedi universitarie.

Atenei in convenzione per programmi di mobilit² internazionale

Ateneo/i in convenzione	data convenzione	durata convenzione A.A.
Agricultural University of Athens (Atene GRECIA)	20/12/2007	7

Technical University of Crete (Creta GRECIA)	10/12/2008	6
Istituto Politecnico di Lisbona (Lisbona PORTOGALLO)	14/02/2014	7
UNIVERSITATEA DE ŞTIINTE AGRICOLE ŞI MEDICINĂ VETERINARĂ IAŞI ION IONESCU DE LA BRAD (Iai ROMANIA)	21/03/2014	7
Universidad de Córdoba (Cordoba SPAGNA)	10/03/2014	7
Université Victor Segalen Bordeaux 2 (Bordeaux FRANCIA)	18/12/2013	7
Universidad Politécnica de Cartagena - Murcia (Cartagena SPAGNA)	05/11/2013	7
Universidad Politécnica (Valencia SPAGNA)	18/02/2014	7
Lunds Universitet (Lund SVEZIA)	15/02/2010	5

▶ 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.

La funzione dell'Ufficio Ã quella di garantire:

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

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

Il referente DIBAF per il Job Placement dei corsi di laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche e laurea magistrale in Sicurezza e QualitÃ Agroalimentare Ã il Prof. Marco ESTI (esti@unitus.it).

▶ QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

I dati riguardanti le opinioni degli studenti sui corsi vengono raccolti tramite appositi questionari e forniti dal Nucleo di valutazione d'Ateneo. I risultati delle valutazioni sono pubblicati sul sito web dell'Ateneo:

<http://www.unitus.it/amm/nucleo/relazioni/2014/2012-13%20-%20Relazione%20e%20valutazione%20studenti%20frequentanti.pdf>

In relazione alla stesura di questo rapporto, si è presa in considerazione la scheda di sintesi delle valutazioni del CdS fornita dall'Ateneo per l'a.a. 2012/13, nella quale sono riportati, per le diverse domande del questionario, i valori del CdS ed i valori relativi a tutti gli altri CdS dell'Ateneo.

Di tali domande, sono state analizzate principalmente quelle rispetto alle quali il CdS può intervenire; quelle relative alle aule dove si svolgono le lezioni, ai locali ed alle attrezzature per le attività didattiche integrative, etc., essendo comuni per tutti i CdS del Dipartimento non costituiscono variabili di particolare intervento. Comunque da sottolineare che, nelle opinioni degli studenti, non si rilevano particolari criticità a riguardo.

Per tutte le altre domande, si è preso in considerazione il valore percentuale rilevato per il CdS rispetto ai corrispondenti valori rilevati per gli altri CdS del Dipartimento. È emerso che le percentuali delle risposte relative al comportamento in aula dei Docenti si attestano su valori più che soddisfacenti e comunque superiori alle mediane di Dipartimento e di Ateneo. Anche le percentuali delle risposte relative alla descrizione dei programmi e degli obiettivi degli insegnamenti, all'organizzazione ed alla calendarizzazione degli esami intermedi e finali, alla disponibilità di supporti didattici per le esercitazioni, alla comunicazione con i Docenti, risultano ampiamente soddisfacenti e in linea con i valori degli altri CdS.

Descrizione link: Relazione NdV Aprile 2014

Link inserito:

<http://www.unitus.it/amm/nucleo/relazioni/2014/2012-13%20-%20Relazione%20e%20valutazione%20studenti%20frequentanti.pdf>

Le informazioni sono reperibili sul sito AlmaLaurea alla url:

<https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/tendine.php?LANG=it&anno=2013&config=profilo>

Il Corso di laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche (classe L-26) è di recente attivazione e, pertanto, non si dispone ancora di dati statistici significativi. I dati relativi all'anno di laurea 2013 (XVI Profilo dei Laureati Italiani - Indagine 2014), comunque, indicano che il 90% degli intervistati ha fornito un giudizio complessivamente positivo sulla propria esperienza universitaria e si è dichiarato interessato, potendo tornare indietro nel tempo, ad iscriversi nuovamente all'università, allo stesso corso dello stesso Ateneo.

Descrizione link: PROFILO DEI LAUREATI 2013

Link inserito:

<https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2013&corstipo=L&ateneo=70035&facolta=872&gruppo>



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

L'analisi dei dati relativi all'ultimo triennio accademico, disponibili sul sito di Ateneo alla url <http://sistemi.unitus.it/sistemi/>, indica che gli iscritti al I anno, nell'a.a. 2013/2014, sono stati 70 e risultano in aumento rispetto a quelli dei tre anni accademici precedenti: 46 (a.a. 2010/11), 51 (a.a. 2011/12) e 50 (a.a. 2012/13) matricole, rispettivamente. E' rilevabile anche un incremento delle iscrizioni totali determinato da un flusso sensibile di trasferimenti in entrata al II anno che testimonia la crescita di interesse verso il corso di studi.

I dati a disposizione sulla regolarit  degli studi evidenziano che, nel 2013 (dati riferiti al 15/12/2013):

- gli studenti della coorte 2010/11 hanno acquisito un numero medio di 71,3 CFU su un totale di 168 CFU di impegno previsto (escludendo prova finale e tirocinio in azienda);

- gli studenti della coorte 2011/12 hanno acquisito un numero medio di 57,2 CFU su un totale di 120 CFU di impegno previsto;

- gli studenti della coorte 2012/13 hanno acquisito un numero medio di 20,4 CFU su un totale di 60 CFU di impegno previsto.

Il numero dei laureati nella durata legale del corso per la coorte 2010/11   stato 4 su 27, pari al 14.8% degli studenti laureabili. Il dato   stabile rispetto all'anno precedente.

Dall'indagine emerge che il 78% degli iscritti al corso nell'a.a. 2013/14 proveniva dalla regione Lazio e, in particolare, dalle Provincie di Roma (43%) e Viterbo (30%).

Descrizione link: Risultati processi formativi

Link inserito: <http://sistemi.unitus.it/riesame>

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

Il Corso di laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche   stato attivato nell'a.a. 2009/10. In considerazione della recentissima data di attivazione non si dispone di dati significativi sulle statistiche di ingresso dei laureati nel mondo del lavoro.

Descrizione link: Condizione occupazionale dei laureati 2013

Link inserito:

<https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2013&corstipo=L&ateneo=70035&facolta=872&gruppo>

▶ QUADRO C3

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

Il Corso di studio ha attivato recentemente un sistema di rilevamento delle opinioni di enti e aziende che hanno ospitato studenti per il tirocinio; la valutazione delle aziende   complessivamente molto positiva. Il confronto continuo e lo scambio di informazioni con le aziende che ospitano gli studenti consente di realizzare progetti formativi coerenti con il profilo dello studente tirocinante.



▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Al Presidio di Qualità (PQA) sono assegnate le funzioni e i compiti previsti del Decreto Ministeriale del 30/01/2013, n. 47, modificato e integrato dal DM 1059/2013, e dal documento finale dell'ANVUR sulla "Autovalutazione, valutazione e accreditamento del sistema universitario" (punti C.3 e allegato I), datato 28 gennaio 2013.

Il PQA promuove ed attua la cultura della qualità dell'Ateneo, propone e coordina l'attuazione del modello organizzativo della AQ di Ateneo, supervisionandone lo svolgimento adeguato ed uniforme e supportando le strutture periferiche; monitora le azioni, valutandone l'efficacia e proponendo azioni correttive, Il Presidio svolge altresì funzioni di raccordo tra il Nucleo di Valutazione Interno, i Dipartimenti e le Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti.

Il Presidio della Qualità dell'Università della Tuscia è stato istituito con Decreto Rettorale n. 248/13 del 28/03/2014.

E' composto da: un Delegato del Rettore per la Qualità, con competenze ed esperienze specifiche e comprovate, con funzioni di Presidente, 7 rappresentanti dei dipartimenti, proposti dai Direttori di Dipartimento secondo criteri di competenza e esperienza, 1 Dirigente e 2 unità di personale TA, selezionati dal Rettore con criteri di competenza e esperienza, 1 rappresentante degli studenti, selezionato con criteri di competenza dalla Consulta degli studenti.

Descrizione link: Presidio di Qualità di Ateneo

Link inserito: http://www3.unitus.it/index.php?option=com_content&view=article&id=1313&Itemid=748&lang=it

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sistema di qualità

▶ QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

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. Assicura il corretto flusso di informazioni tra Commissione Paritetica e Presidio di Qualità di Ateneo.

Il Gruppo di lavoro della AQ è composto dal Referente del CdS (Prof. Maurizio Ruzzi), dal Responsabile AQ del CdS (Prof. Mauro Moresi), da due docenti del CdS (Prof. Riccardo Massantini e Dott.ssa Marina Contini), da un Tecnico Amministrativo della Segreteria Didattica DIBAF (Dott.ssa Rosella Lisoni) e dal Rappresentante degli Studenti nel CdS.

▶ QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

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 2014/15 e agli abbandoni registrati 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 primo rapporto di riesame e provvederà alla raccolta degli elementi necessari per la redazione del prossimo rapporto di riesame.

▶ QUADRO D4

Riesame annuale

▶ QUADRO D5

Progettazione del CdS

▶ QUADRO D6

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



Scheda Informazioni

Università	Università degli Studi della TUSCIA
Nome del corso	Tecnologie Alimentari ed Enologiche
Classe	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Nome inglese	Food and Wine Technologies
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.didattica.unitus.it/web/interna.asp?idPag=11390
Tasse	http://www3.unitus.it/index.php?option=com_content&view=article&id=936
Modalità di svolgimento	convenzionale



Referenti e Strutture



Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	RUZZI Maurizio
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di corso di laurea in Tecnologie alimentari ed enologiche
Struttura didattica di riferimento	Innovazione nei sistemi biologici, agroalimentari e forestali



Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	CECCHI	Patrizio	CHIM/03	RU	1	Base	1. Chimica generale
2.	CERVIA	Davide	BIO/09	RU	1	Caratterizzante	1. Fisiologia della nutrizione
3.	D'ANNIBALE	Alessandro	AGR/13	RU	1	Caratterizzante	1. Chimica dei composti organici di interesse alimentare
4.	DE SANTIS	Diana	AGR/15	PA	1	Caratterizzante	1. Gestione e controllo della qualità dell'industria alimentare
5.	FAUSTO	Anna Maria	BIO/05	PO	1	Base	1. Biologia generale

6.	RUZZI	Maurizio	CHIM/11	PA	1	Caratterizzante	1. Chimica e biotecnologia delle fermentazioni
7.	VETTRAINO	Anna Maria	AGR/12	RU	1	Caratterizzante	1. Patologia - curriculum INDUSTRIE ALIMENTARI
8.	MASSANTINI	Riccardo	AGR/15	PA	1	Caratterizzante	1. Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti vegetali
9.	MORESI	Mauro	AGR/15	PO	1	Caratterizzante	1. Operazioni unitarie della tecnologia alimentare

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

✓ requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!

▶ Rappresentanti Studenti

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

Rappresentanti degli studenti non indicati

▶ Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Moresi	Mauro
Massantini	Riccardo
Contini	Marina
Ruzzi	Maurizio
Lisoni	Rosella

▶ Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL
BOTONDI	Rinaldo	
CHILOSI	Gabriele	
ESTI	Marco	
MASSANTINI	Riccardo	
MENCARELLI	Fabio	
MORESI	Mauro	
RUZZI	Maurizio	
CONTINI	Marina	
DE SANTIS	Diana	
FIDALEO	Marcello	
BELLINCONTRO	Andrea	
LIBURDI	Katia	
VETTRAINO	Anna Maria	

▶ Programmazione degli accessi

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

▶ Titolo Multiplo o Congiunto

Non sono presenti atenei in convenzione

▶ Sedi del Corso

Sede del corso: Via S. Camillo de Lellis snc 01100 - VITERBO	
Organizzazione della didattica	semestrale
Modalità di svolgimento degli insegnamenti	Convenzionale

Data di inizio dell'attività didattica	29/09/2014
Utenza sostenibile	75

 **Eventuali Curriculum** 

Industrie alimentari

Viticultura ed enologia



Altre Informazioni



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



Date



Data del DM di approvazione dell'ordinamento didattico	31/03/2014
Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico	15/05/2014
Data di approvazione della struttura didattica	20/01/2014
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	14/05/2014
Data della relazione tecnica del nucleo di valutazione	16/12/2008
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	28/01/2014 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	



Criteri seguiti nella trasformazione del corso da ordinamento 509 a 270

E' istituito dalla Facoltà di Agraria il Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche appartenente alla classe delle lauree in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26).

L'esigenza di trasformare l'attuale CdL triennale di Tecnologie Alimentari DM 509/99 nella Laurea di Tecnologie Alimentari ed Enologiche secondo il DM 270/04 nasce essenzialmente dalla volontà di offrire agli studenti un'offerta formativa più completa e soprattutto più adeguata alle nuove esigenze del settore alimentare italiano. Il Corso di Laurea è stato strutturato seguendo soprattutto le indicazioni pervenute dai docenti afferenti al corso per quanto riguarda il superamento di carenze nei contenuti e di fragilità significative inerenti la struttura del corso di 509. Le proposte che via via sono maturate nel tempo sono state illustrate alle realtà industriali, commerciali e produttive del territorio che non hanno espresso alcun giudizio negativo sui contenuti e sulla struttura del corso. Il vaglio della Commissione Didattica, del Nucleo di Valutazione, e poi del Consiglio di Facoltà hanno infine dato il via alla definitiva ristrutturazione del precedente CdL.



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione - Ordinamento Didattico

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

L'obiettivo Å 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 piÅ¹ completa e piÅ¹ adeguata allo sviluppo della societÅ¹ produttiva.

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

Vengono individuate attivitÅ¹ professionali nel settore alimentare in genere e vitivinicolo in particolare con specifico riferimento ai processi di conservazione, trasformazione, produzione e confezionamento.

Esauriva 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 Å 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 enologiche" sia stata correttamente progettata ed esprime quindi parere favorevole.



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione - Scheda SUA

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

L'obiettivo Å 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 piÃ¹ completa e piÃ¹ adeguata allo sviluppo della societÃ produttiva.

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

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

Esauriva 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 Ã¨ 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

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2012	351429296	Analisi chimica e biochimica di matrici alimentari e prodotti di fermentazione	AGR/15	Katia LIBURDI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i> <i>Università degli Studi della TUSCIA</i>	AGR/15	48
2	2013	351433540	Biochimica degli alimenti (modulo di Chimica e biochimica degli alimenti)	AGR/13	Elia POERIO <i>Prof. la fascia</i> <i>Università degli Studi della TUSCIA</i>	BIO/10	40
3	2014	351436269	Biologia generale	BIO/05	Docente di riferimento Anna Maria FAUSTO <i>Prof. la fascia</i> <i>Università degli Studi della TUSCIA</i>	BIO/05	56
4	2013	351433538	Chimica dei composti organici di interesse alimentare (modulo di Chimica e biochimica degli alimenti)	AGR/13	Docente di riferimento Alessandro D'ANNIBALE <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi della TUSCIA</i>	AGR/13	40
5	2012	351436043	Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	CHIM/11	Docente di riferimento Maurizio RUZZI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi della TUSCIA</i>	CHIM/11	72
6	2014	351437667	Chimica generale	CHIM/03	Docente di riferimento Patrizio CECCHI <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi della TUSCIA</i>	CHIM/03	64
7	2013	351433510	Enologia I	AGR/15	Fabio MENCARELLI <i>Prof. la fascia</i> <i>Università degli Studi della TUSCIA</i>	AGR/15	72
					Marco ESTI <i>Prof. IIa fascia</i>		

8	2012	351436049	Enologia II	AGR/15	Università degli Studi della TUSCIA	AGR/15	72
9	2012	351437839	Enologia applicata	AGR/15	Riccardo COTARELLA Docente a contratto		48
10	2012	351436046	Entomologia applicata ai prodotti agroalimentari e alla viticoltura	AGR/11	Bruno BAGNOLI Docente a contratto		48
11	2014	351436122	FISICA	FIS/07	Ines DELFINO Ricercatore Università degli Studi della TUSCIA	FIS/07	48
12	2013	351433564	Fisiologia della nutrizione (modulo di Fisiologia e Scienza dell'alimentazione)	BIO/09 BIO/10	Docente di riferimento Davide CERVIA Ricercatore Università degli Studi della TUSCIA	BIO/09	48
13	2012	351436045	Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare	AGR/07	Mario Augusto PAGNOTTA Prof. IIa fascia Università degli Studi della TUSCIA	AGR/07	48
14	2012	351436042	Gestione e controllo della qualità dell'industria alimentare	AGR/15	Docente di riferimento Diana DE SANTIS Prof. IIa fascia Università degli Studi della TUSCIA	AGR/15	72
15	2012	351436044	Macchine per l'industria alimentare e vitivinicola	AGR/09	Massimo CECCHINI Prof. IIa fascia Università degli Studi della TUSCIA	AGR/09	48
16	2014	351436121	Microbiologia agroambientale, alimentare ed enologica	AGR/16	Claudia DALMASTRI Docente a contratto		72
17	2014	351436110	Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	AGR/15	Docente di riferimento Mauro MORESI Prof. I.a fascia Università degli Studi della TUSCIA	AGR/15	72
18	2013	351434236	Patologia - curriculum INDUSTRIE ALIMENTARI	AGR/11 AGR/12	Docente di riferimento Anna Maria VETTRAINO Ricercatore Università degli Studi della TUSCIA	AGR/12	72

19	2013	351434241	Patologia - curriculum VITICOLTURA ED ENOLOGIA (modulo di Difesa della vite)	AGR/11 AGR/12	Gabriele CHILOSI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli</i> <i>Studi della TUSCIA</i>	AGR/12	72
20	2013	351433547	Produzioni arboree di qualità (modulo di Qualità delle produzioni arboree ed orticole)	AGR/03 AGR/04	Valerio CRISTOFORI <i>Ricercatore</i> <i>Università degli</i> <i>Studi della TUSCIA</i>	AGR/03	24
21	2013	351433545	Produzioni orticole di qualità - modulo I (modulo di Qualità delle produzioni arboree ed orticole)	AGR/03 AGR/04	Valerio CRISTOFORI <i>Ricercatore</i> <i>Università degli</i> <i>Studi della TUSCIA</i>	AGR/03	24
22	2013	351437359	Produzioni orticole di qualità - modulo II (modulo di Qualità delle produzioni arboree ed orticole)	AGR/03 AGR/04	Fabio MENCARELLI <i>Prof. I fascia</i> <i>Università degli</i> <i>Studi della TUSCIA</i>	AGR/15	24
23	2013	351433567	Scienza dell'alimentazione (modulo di Fisiologia e Scienza dell'alimentazione)	BIO/09 BIO/10	Nicolo' MERENDINO <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli</i> <i>Studi della TUSCIA</i>	MED/49	48
24	2013	351433535	Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti vegetali	AGR/15	Docente di riferimento Riccardo MASSANTINI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli</i> <i>Studi della TUSCIA</i>	AGR/15	72
25	2012	351437844	Vini dolci, rinforzati e fortificati	AGR/15	Andrea BELLINCONTRO <i>Ricercatore a t.d.</i> <i>(art. 24 c.3-b L.</i> <i>240/10)</i> <i>Università degli</i> <i>Studi della TUSCIA</i>	AGR/15	48
26	2013	351433508	Viticultura I	AGR/03	Rita BIASI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli</i> <i>Studi della TUSCIA</i>	AGR/03	72
27	2012	351436052	Viticultura II	AGR/03	Massimo MUGANU <i>Ricercatore</i> <i>Università degli</i> <i>Studi della TUSCIA</i>	AGR/03	48
28	2012	351436047	Zootecnia e Produzioni animali	AGR/17	Alessio VALENTINI <i>Prof. I fascia</i> <i>Università degli</i> <i>Studi della TUSCIA</i>	AGR/17	48



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</i>	12	12	12 - 12
	MAT/05 Analisi matematica ↳ <i>MATEMATICA (1 anno) - 6 CFU</i>			
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale e inorganica ↳ <i>Chimica generale (1 anno) - 8 CFU</i>	8	8	8 - 8
Discipline biologiche	BIO/10 Biochimica ↳ <i>Biochimica degli alimenti (2 anno) - 5 CFU</i>	12	12	12 - 12
	BIO/05 Zoologia ↳ <i>Biologia generale (1 anno) - 7 CFU</i>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 32 (minimo da D.M. 30)				
Totale attività di Base			32	32 - 32

Cu

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad

Discipline della tecnologia alimentare	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ <i>Microbiologia agroambientale, alimentare ed enologica (1 anno) - 9 CFU</i>			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	↳ <i>Operazioni unitarie della tecnologia alimentare (1 anno) - 9 CFU</i>	41	41	41 - 41
	↳ <i>Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti vegetali (2 anno) - 9 CFU</i>			
↳ <i>Gestione e controllo della qualità dell'industria alimentare (3 anno) - 9 CFU</i>				
AGR/13 Chimica agraria				
↳ <i>Chimica dei composti organici di interesse alimentare (2 anno) - 5 CFU</i>				
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
	↳ <i>Scienza dell'alimentazione (2 anno) - 6 CFU</i>			
	CHIM/11 Chimica e biotecnologia delle fermentazioni			
	↳ <i>CHIMICA E BIOTECNOLOGIE DELLE FERMENTAZIONI (3 anno) - 8 CFU</i>	28	28	28 - 28
	BIO/09 Fisiologia			
↳ <i>Fisiologia della nutrizione (2 anno) - 6 CFU</i>				
AGR/12 Patologia vegetale				
↳ <i>Patologia - curriculum INDUSTRIE ALIMENTARI (2 anno) - 8 CFU</i>				
Discipline economiche e giuridiche	IUS/03 Diritto agrario			
	↳ <i>Diritto alimentare europeo (1 anno) - 8 CFU</i>	8	8	8 - 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 77 (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti			77	77 - 77

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/01 Economia ed estimo rurale	39	39	39 - 39 min 18
	↳ <i>Economia e organizzazione dei mercati per il settore agroalimentare e vitivinicolo (2 anno) - 8 CFU</i>			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	↳ <i>Produzioni arboree di qualità (2 anno) - 6 CFU</i>			
	AGR/04 Orticoltura e floricoltura			
	↳ <i>Produzioni orticole di qualità (2 anno) - 3 CFU</i>			
	AGR/07 Genetica agraria			
	↳ <i>Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare (3 anno) - 6 CFU</i>			
AGR/09 Meccanica agraria				
↳ <i>Macchine per l'industria alimentare e vitivinicola (3 anno) - 6 CFU</i>				
AGR/11 Entomologia generale e applicata				
↳ <i>Entomologia applicata - curriculum INDUSTRIE ALIMENTARI (2 anno) - 4 CFU</i>				
AGR/17 Zootecnica generale e miglioramento genetico				
↳ <i>Zootecnia e Produzioni animali (3 anno) - 6 CFU</i>				
Totale attività Affini			39	39 - 39

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	6	6 - 6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	5	5 - 5
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	9	9 - 9
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		9	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		32	32 - 32

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

CFU totali inseriti nel curriculum *Industrie alimentari*:

180

180 - 180

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	MAT/05 Analisi matematica ↳ <i>MATEMATICA (1 anno) - 6 CFU</i>	12	12	12 - 12
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) ↳ <i>FISICA (1 anno) - 6 CFU</i>			
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale e inorganica ↳ <i>Chimica generale (1 anno) - 8 CFU</i>	8	8	8 - 8
Discipline biologiche	BIO/10 Biochimica ↳ <i>Biochimica degli alimenti (2 anno) - 5 CFU</i>	12	12	12 - 12

BIO/05 Zoologia			
↳ <i>Biologia generale (1 anno) - 7 CFU</i>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 32 (minimo da D.M. 30)			
Totale attività di Base		32	32 - 32

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ <i>Microbiologia agroambientale, alimentare ed enologica (1 anno) - 9 CFU</i>			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	↳ <i>Operazioni unitarie della tecnologia alimentare (1 anno) - 9 CFU</i>	41	41	41 - 41
	↳ <i>Enologia I (2 anno) - 9 CFU</i>			
↳ <i>Enologia II (3 anno) - 9 CFU</i>				
AGR/13 Chimica agraria				
↳ <i>Chimica dei composti organici di interesse alimentare (2 anno) - 5 CFU</i>				
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
	↳ <i>Scienza dell'alimentazione (2 anno) - 6 CFU</i>			
	CHIM/11 Chimica e biotecnologia delle fermentazioni			
	↳ <i>CHIMICA E BIOTECNOLOGIE DELLE FERMENTAZIONI (3 anno) - 8 CFU</i>	28	28	28 - 28
BIO/09 Fisiologia				
↳ <i>Fisiologia della nutrizione (2 anno) - 6 CFU</i>				
	AGR/12 Patologia vegetale			

	↳ <i>Patologia - curriculum VITICOLTURA ED ENOLOGIA (2 anno) - 8 CFU</i>			
Discipline economiche e giuridiche	IUS/03 Diritto agrario ↳ <i>Diritto alimentare europeo (1 anno) - 8 CFU</i>	8	8	8 - 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 77 (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti			77	77 - 77

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/01 Economia ed estimo rurale ↳ <i>Economia e organizzazione dei mercati per il settore agroalimentare e vitivinicolo (2 anno) - 8 CFU</i>	39	39	39 - 39 min 18
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree ↳ <i>Viticoltura I (2 anno) - 9 CFU</i> ↳ <i>Viticoltura II (3 anno) - 6 CFU</i>			
	AGR/07 Genetica agraria ↳ <i>Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare (3 anno) - 6 CFU</i>			
	AGR/09 Meccanica agraria ↳ <i>Macchine per l'industria alimentare e vitivinicola (3 anno) - 6 CFU</i>			
	AGR/11 Entomologia generale e applicata ↳ <i>Entomologia - curriculum VITICOLTURA ED ENOLOGIA (2 anno) - 4 CFU</i>			
Totale attività Affini			39	39 - 39

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	6	6 - 6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	5	5 - 5
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	9	9 - 9
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		9	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		32	32 - 32

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

CFU totali inseriti nel curriculum *Viticoltura ed enologia*:

180

180 - 180



Comunicazioni dell'ateneo al CUN



Note relative alle attività di base



Note relative alle altre attività



Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe
o Note attività affini

Per articolare in modo più efficace la formazione teorico-pratica degli studenti su un numero più ampio di discipline (senza vincoli sul numero minimo di CFU e sul grado di copertura dei singoli CFU), le attività formative relative ai SSD AGR/01 - Economia ed estimo rurale, AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee, AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree, AGR/04 - Orticoltura e floricoltura, AGR/07 - Genetica agraria, AGR/09 - Meccanica agraria, AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale, AGR/17 - Zootecnica generale e miglioramento genetico, AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale, AGR/19 - Zootecnica speciale, BIO/11 - Biologia molecolare, CHIM/01 - Chimica analitica e CHIM/02 - Chimica fisica sono state inserite tra le attività affini.



Note relative alle attività caratterizzanti



Attività di base

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	

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

Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)	12	12	8
	FIS/08 Didattica e storia della fisica			
	MAT/01 Logica matematica			
	MAT/02 Algebra			
	MAT/03 Geometria			
	MAT/04 Matematiche complementari			
	MAT/05 Analisi matematica			
	MAT/06 Probabilità e statistica matematica			
	MAT/07 Fisica matematica			
	MAT/08 Analisi numerica			
MAT/09 Ricerca operativa				
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale e inorganica	8	8	8
Discipline biologiche	BIO/05 Zoologia BIO/10 Biochimica	12	12	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:		32		
Totale Attività di Base		32 - 32		

▶ Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/13 Chimica agraria AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria	41	41	30
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/12 Patologia vegetale BIO/09 Fisiologia CHIM/11 Chimica e biotecnologia delle fermentazioni MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	28	28	20
Discipline economiche e giuridiche	IUS/03 Diritto agrario	8	8	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		77		
Totale Attività Caratterizzanti		77 - 77		



Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/01 - Economia ed estimo rurale			
	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/04 - Orticoltura e floricoltura			
	AGR/07 - Genetica agraria			
	AGR/09 - Meccanica agraria			
	AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale	39	39	18
	AGR/11 - Entomologia generale e applicata			
	AGR/17 - Zootecnica generale e miglioramento genetico			
	AGR/18 - Nutrizione e alimentazione animale			
	AGR/19 - Zootecnica speciale			
	BIO/11 - Biologia molecolare			
	CHIM/01 - Chimica analitica			
	CHIM/02 - Chimica fisica			
Totale Attività Affini		39 - 39		



Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	6	6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	5	5
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	-
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	9	9
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-

Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d	9
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	- -
Totale Altre Attività	32 - 32

 **Riepilogo CFU**

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	180 - 180