



Regolamento didattico del corso di Laurea in Tecnologie alimentari ed enologiche
(emanato con D.R. n. 19/13 del 08.01.2013, modificato con D.R. n. 793/17 del 16.08.2017)

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE ALIMENTARI ED ENOLOGICHE

Art. 1

Oggetto del Regolamento

1. Il presente Regolamento disciplina l'organizzazione didattica e lo svolgimento delle attività formative del Corso di TECNOLOGIE ALIMENTARI ED ENOLOGICHE in coerenza con le linee di indirizzo del Senato Accademico e del Consiglio del Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF) e nel rispetto di quanto disposto dallo Statuto, dal Regolamento Didattico di Ateneo e dal Regolamento di Dipartimento.
2. Il Corso è retto dal Consiglio di Corso di Studio ai sensi dell'art. 11 del Regolamento Didattico di Ateneo.

Art. 2

Denominazione e classe di appartenenza

1. È attivato presso l'Università degli Studi della Tuscia il Corso di Laurea triennale in TECNOLOGIE ALIMENTARI ED ENOLOGICHE, della Classe delle lauree in Scienze e tecnologie agro-alimentari (L-26) di cui al D.M. 16 marzo 2007 "Determinazione delle classi delle lauree universitarie", in conformità con il relativo Ordinamento Didattico disciplinato nel Regolamento Didattico di Ateneo.
2. Il Corso di Laurea in "Tecnologie Alimentari ed Enologiche" ha come Dipartimento di riferimento il Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF).
3. La struttura didattica competente è il Consiglio Integrato dei corsi di laurea in "Tecnologie Alimentari ed Enologiche" (L-26) e "Sicurezza e Qualità Agroalimentare" (LM-70) di seguito indicato con CCS.
4. Il presente Regolamento, in armonia con il Regolamento Didattico di Ateneo ed il Regolamento di Dipartimento, disciplina l'organizzazione didattica del Corso di Laurea per quanto non definito dai predetti Regolamenti.
5. Il presente regolamento viene annualmente adeguato all'Offerta Formativa pubblica ed è di conseguenza legato alla coorte riferita all'anno accademico di prima iscrizione.
6. La sede e le strutture logistiche di supporto alle attività didattiche e di laboratorio sono di norma quelle del DIBAF, fatta salva la possibilità che alcuni insegnamenti possano essere mutuati o tenuti presso altri corsi di studio dell'Università degli Studi della Tuscia. Attività didattiche e di tirocinio potranno essere svolte presso altre strutture didattiche e scientifiche dell'Università degli Studi della Tuscia, nonché presso enti esterni, pubblici e privati, nell'ambito di accordi e convenzioni specifiche.
7. Il corso è articolato in due curricula, "INDUSTRIE ALIMENTARI" e "VITICOLTURA ED ENOLOGIA", e prevede tre profili:
 - Industrie Alimentari, profilo Tecnologico;
 - Industrie Alimentari, profilo Enogastronomico;
 - Viticoltura ed Enologia, profilo Enologico.

Art. 3

Organi del Corso di Studio

1. Sono organi del Corso di Studio:
 - a. il Consiglio del Corso di Studio;
 - b. il Presidente del Corso di Studio;

- c. la Commissione didattica del Corso di Studio;
- d. il Gruppo di Assicurazione della Qualità.
2. Il Consiglio del Corso di Studio è composto dai docenti di riferimento del Corso di Studio e da una rappresentanza degli studenti iscritti al Corso, nella misura prevista dal Regolamento del Dipartimento DIBAF in cui il Corso di studio si svolge, eletta in conformità a quanto disposto dal Regolamento Generale di Ateneo. Su invito del Presidente, possono partecipare alle sedute del Consiglio del Corso di Studio, senza diritto di voto, i docenti a tempo indeterminato e a tempo determinato e i docenti supplenti e i titolari di un contratto di insegnamento, ad eccezione dei casi nei quali il Consiglio tratti questioni relative all'ordinamento didattico del Corso, all'attribuzione di supplenze, di contratti e di affidamenti.
3. Per la convocazione del Consiglio di Corso di Studio, la validità delle sedute, le modalità di votazione e la verbalizzazione delle adunanze si osserva la disciplina prevista dallo Statuto e dal Regolamento Generale di Ateneo.
4. Ove possibile, il Presidente può procedere alla convocazione di una seduta del Consiglio in via telematica, nel rispetto di quanto stabilito nei regolamenti di Ateneo. Per il corretto svolgimento della seduta telematica, la convocazione deve indicare con precisione l'oggetto della decisione che dovrà essere adottata dal Consiglio, l'intervallo di tempo entro il quale i singoli componenti possono formulare la propria opinione ed esprimere il proprio voto, e il termine, comunque non superiore ai tre giorni successivi a quello fissato per la chiusura della seduta, entro il quale, sempre per via telematica, il Presidente dovrà riferire ai componenti del Consiglio gli esiti della consultazione.
5. Il Consiglio del Corso di studio esercita le attribuzioni previste dallo Statuto, dal Regolamento Didattico di Ateneo e dalla restante normativa vigente. Presenta proposte al Consiglio di Dipartimento su ogni materia di specifico interesse del Corso di studio, tra cui, ad esempio, l'organizzazione dei corsi, l'orientamento e il tutorato, la distribuzione dei carichi didattici tra i docenti afferenti al Consiglio del Corso di studio, l'attribuzione di incarichi di insegnamento. Esercita i compiti ad esso delegati in materia di didattica dal Consiglio di Dipartimento, nel rispetto dei criteri stabiliti dallo stesso Consiglio di Dipartimento per l'esercizio della delega e coerentemente con il coordinamento e il controllo svolti dal Consiglio di Dipartimento. Il Consiglio di Corso di studio può proporre l'istituzione di commissioni di dipartimento, con funzioni istruttorie, per materie e obiettivi specifici. La composizione e le competenze da attribuire alle commissioni sono previste nella delibera istitutiva.
6. Il Presidente del Corso di studio è eletto per un triennio tra i professori di ruolo a tempo pieno dell'Università degli Studi della Tuscia che compongono il Consiglio del Corso di Studio ed è rieleggibile consecutivamente una sola volta.
7. Il Presidente del Corso di studio rappresenta il Corso di studio, convoca e presiede il Consiglio del Corso di Studio e dà seguito, previo parere favorevole del Dipartimento e/o della Giunta DIBAF, alle sue deliberazioni. Esercita tutte le altre attribuzioni previste dalla normativa vigente; ha la responsabilità e il coordinamento degli adempimenti periodici previsti dal sistema di autovalutazione dell'università, con l'aiuto dei componenti del Gruppo di Assicurazione della Qualità; presiede la Commissione didattica del CdS.
8. Il Presidente, nello svolgimento delle sue mansioni, è coadiuvato da due Vicepresidenti: uno per ciascun *curriculum*. I Vicepresidenti vengono scelti dal Presidente tra i professori di ruolo a tempo pieno dell'Università degli Studi della Tuscia che compongono il Consiglio del Corso di Studio. Nei casi di impedimento o di assenza, il Vicepresidente più anziano in ruolo sostituisce il Presidente in tutte le sue funzioni.
9. La Commissione didattica del Corso di Studio ha il compito di valutare le pratiche studenti e, su delega del Consiglio di Corso di Studio, di formulare alla Giunta DIBAF le proposte di



Regolamento didattico del corso di Laurea in Tecnologie alimentari ed enologiche
(emanato con D.R. n. 19/13 del 08.01.2013, modificato con D.R. n. 793/17 del 16.08.2017)

riconoscimento dei crediti già acquisiti, in caso di passaggio da altro corso di studio, o dei crediti acquisiti nell'ambito dei programmi di mobilità internazionale.

10. Il Gruppo di "Assicurazione della Qualità" (AQ) ha la funzione di:

- sovrintendere al regolare svolgimento delle procedure AQ relative al corso di studio secondo tempistiche e cadenze coerenti con quelle previste dalla normativa vigente in materia;
- 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 Presidente del Corso di Studio nella fase di redazione del rapporto di riesame;
- assicurare il corretto flusso di informazioni tra Commissione Paritetica DIBAF e Presidio di Qualità di Ateneo.

L'AQ programma i lavori a cadenza semestrale 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 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 e agli abbandoni registratisi nel tempo intercorrente tra l'iscrizione ed il pagamento della seconda rata delle tasse.

In una seconda fase, il gruppo di lavoro valuterà l'efficacia delle azioni correttive progettate nell'ultimo apporto di riesame e provvederà alla raccolta degli elementi necessari per la redazione del rapporto successivo.

Art. 4

Obiettivi formativi del Corso di Laurea

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, lattei, 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 e il controllo dei processi di conservazione, trasformazione e cottura degli alimenti e dei processi di produzione e di impiego di coadiuvanti e di materiali di confezionamento 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 di alimenti e bevande;
- avranno le competenze per pianificare e realizzare azioni di promozione e valorizzazione delle eccellenze alimentari ed enogastronomiche del territorio.

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.

Secondo il D.M. 16 Marzo 2007, i laureati della classe potranno svolgere autonomamente attività professionali in numerosi ambiti diversi, tra i quali: il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari; la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime; la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti alimentari dal campo alla tavola sia in strutture private che pubbliche; la preparazione e la somministrazione dei pasti in strutture di ristorazione collettiva, istituzionale e commerciale, ivi comprese quelle enogastronomiche; la gestione della qualità globale di filiera agroalimentare; la didattica, la formazione professionale, il marketing e l'editoria pertinenti alle scienze e tecnologie alimentari; la gestione d'impresе di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti; il confezionamento e la logistica distributiva; la consulenza nella promozione dei prodotti tipici e della enogastronomia. Potranno, inoltre, collaborare: all'organizzazione ed alla gestione di interventi nutrizionali da parte di enti e strutture sanitarie; allo studio, la progettazione e la gestione di programmi di sviluppo agro-alimentare, anche in collaborazioni con agenzie internazionali e dell'Unione Europea; alla programmazione ed alla vigilanza dell'alimentazione umana in specifiche situazioni, come la preparazione e la somministrazione dei pasti; alle attività connesse alla comunicazione, il giornalismo ed il turismo eno-gastronomico.

I possibili sbocchi professionali 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;
- imprese del settore agroalimentare e del turismo enogastronomico;
- 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;



Regolamento didattico del corso di Laurea in Tecnologie alimentari ed enologiche
(emanato con D.R. n. 19/13 del 08.01.2013, modificato con D.R. n. 793/17 del 16.08.2017)

- 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.

Il Corso di Laurea in “Tecnologie Alimentari ed Enologiche” fornisce conoscenze e capacità che, alla luce dei descrittori di Dublino, possono ritenersi adeguate nei settori di base della matematica, della fisica, della chimica e della biologia. Esse possono essere riassunte nei seguenti risultati di apprendimento attesi: 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, conservazione e cottura degli alimenti; 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; 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 enologici; conoscenza di diverse specie vegetali per uso alimentare umano; conoscenza di tecniche per la prevenzione e 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; 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; conoscenza e capacità di interpretazione delle principali norme di legge in campo alimentare.

Modalità di acquisizione e strumenti didattici: 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 di laboratorio e di campo.

La verifica dell'acquisizione delle conoscenze e delle capacità di comprensione sopraelencate avverrà tramite il superamento delle prove intermedie e degli esami finali degli insegnamenti caratterizzanti curricolari e di quelli opzionali scelti dagli studenti e durante la presentazione e discussione della prova finale.

Art. 5

Requisiti di ammissione e modalità di verifica

1. 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 riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente.



Regolamento didattico del corso di Laurea in Tecnologie alimentari ed enologiche
(emanato con D.R. n. 19/13 del 08.01.2013, modificato con D.R. n. 793/17 del 16.08.2017)

2. 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.
3. Le suddette modalità di verifica non si applicano nel caso di trasferimento di studenti da altri Corsi di Laurea.
4. 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 al corso di laurea di coloro che sono in possesso di un diploma di laurea conseguito secondo il vecchio ordinamento.

Art. 6

CFU per conseguimento del titolo, studenti a tempo pieno e a tempo parziale

1. Per conseguire la laurea è necessario acquisire 180 Crediti Formativi Universitari (CFU).
2. All'atto dell'immatricolazione o dell'iscrizione agli anni successivi gli studenti possono optare tra impegno a tempo pieno o a tempo parziale secondo quanto disposto dall'art. 23 del Regolamento Didattico di Ateneo e dal Regolamento studenti a tempo parziale (disponibili sul sito web di Ateneo).

Art. 7

Riconoscimento di crediti in caso di passaggio da altro corso di studio

1. Gli studenti che chiedono il passaggio da un altro Corso di Studio, di questa o di altra Università, potranno richiedere il riconoscimento dei CFU già acquisiti.
2. La Giunta di Dipartimento, su proposta del Consiglio di Corso di Studio e in relazione alla classe di laurea di provenienza, assicura il riconoscimento dei crediti già maturati dallo studente secondo i seguenti criteri: coerenza fra obiettivi formativi degli insegnamenti svolti nella sede di provenienza con quelli specifici del corso in Tecnologie Alimentari ed Enologiche; comunque non inferiore al 50% di quelli già maturati dallo studente relativamente ai medesimi settori scientifico-disciplinari previsti dall'ordinamento didattico del corso di laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche. Il mancato riconoscimento di crediti deve essere adeguatamente motivato.
3. Il riconoscimento dei CFU già acquisiti è deliberato dalla Giunta di Dipartimento secondo quanto disposto dagli art. 13 e 22 del Regolamento Didattico di Ateneo.

Art. 8

Riconoscimento crediti per programmi di mobilità studentesca

Lo studente che intenda utilizzare programmi di mobilità studentesca dovrà fare riferimento al Regolamento d'Ateneo per la mobilità internazionale.

Art. 9

Organizzazione della didattica

L'ordinamento didattico del Corso di Studio è organizzato secondo il D.M. n. 270/2004 in modo da soddisfare i requisiti della Classe L-26.

L'ordinamento didattico è inserito nella banca dati dell'Offerta Formativa del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca ai sensi dell'art. 9, c. 3, del Decreto Ministeriale 22



Regolamento didattico del corso di Laurea in Tecnologie alimentari ed enologiche
(emanato con D.R. n. 19/13 del 08.01.2013, modificato con D.R. n. 793/17 del 16.08.2017)

ottobre 2004, n. 270 e nel sito web del Dipartimento e costituisce parte integrante del presente regolamento (all. n. 1).

Il Corso di Studio in “Tecnologie Alimentari ed Enologiche” ha la durata normale di 3 anni. L’attività normale dello studente corrisponde al conseguimento di 60 crediti formativi universitari (CFU) all’anno. Lo studente che abbia comunque ottenuto 180 CFU adempiendo a tutto quanto previsto dalla struttura didattica può conseguire il titolo anche prima della scadenza triennale.

L’articolazione didattica consiste in 20 prove di esame cui vanno aggiunti la prova di accertamento della conoscenza della lingua inglese (livello B1 o superiore). Le attività formative si distinguono in: insegnamenti di base, caratterizzanti ed integrativi. Per contenuti gli insegnamenti possono essere monodisciplinari o integrati (due o più moduli), ma in tal caso l’esame è unico.

Il percorso formativo si articola in insegnamenti di base, caratterizzanti ed integrativi, con struttura monodisciplinare o integrata (due o più moduli). Una buona parte degli insegnamenti del CdL comprende lezioni ed esercitazioni, queste ultime mediamente pari al 20% del carico didattico frontale. Le attività formative sono distribuite in semestri e il terzo anno è in buona parte destinato alle attività di tirocinio e di preparazione dell’elaborato finale:

- primo anno: nel corso del primo anno vengono impartiti gli insegnamenti di base atti a conseguire un linguaggio scientifico comune nel campo matematico, chimico e biologico; a questi insegnamenti se ne aggiungono altri su materie più specifiche del settore alimentare ed enologico e attività formative finalizzate alla acquisizione di capacità professionali specifiche utili per l’inserimento nel mondo del lavoro;
- secondo anno: vengono erogate conoscenze e capacità tecniche qualificanti per la classe oltre ad altre di base e altre attività formative utili per l’inserimento nel mondo del lavoro;
- terzo anno: si completa la formazione caratterizzante dello studente nei settori dei processi produttivi. Infine, utilizzando i crediti liberi lo studente potrà implementare la sua preparazione specifica in settori di base e caratterizzanti della classe o affini-integrativi, e dedicare un impegno maggiore al tirocinio, all’acquisizione di ulteriori competenze utili per l’inserimento nel mondo del lavoro e alla preparazione dell’elaborato finale.

In particolare le attività formative relative alla preparazione della prova finale per il conseguimento del titolo e la relativa verifica consistono nella preparazione e discussione di un elaborato che consiste nella relazione critica, ragionata e circostanziata dell’attività svolta durante il tirocinio. Tirocinio e prova finale (eventualmente implementata da una parte dei crediti a scelta autonoma) possono essere considerate attività sinergiche che vanno a costituire un momento formativo coerente con gli obiettivi del corso di studio e tale da esaltare, nell’insieme, la capacità di applicare conoscenza e comprensione, autonomia di giudizio e abilità comunicative.

Per gli studenti dei profili Enologico ed Enogastronomico i crediti di tirocinio sono ripartiti in un Tirocinio da 4 CFU, da svolgere (orientativamente) alla fine del 2° anno, e un Tirocinio da 5 CFU, da svolgere alla fine del percorso formativo (3° anno).

Per svolgere il primo Tirocinio:

- gli studenti del profilo Enologico devono aver superato gli esami di Enologia I, Viticoltura I, Microbiologia degli alimenti e tecniche microbiologiche e Viticoltura II e gestione del suolo in viticoltura;
- gli studenti del profilo Enogastronomico devono aver superato gli esami di Operazioni unitarie della tecnologia alimentare, l’esame obbligatorio a scelta di processi dell’industria alimentare (Processi della tecnologia olearia, lattiero-casearia e dei prodotti di origine animale o Processi della tecnologia dei cereali e della birra), Biochimica, analisi degli alimenti e principi di enologia e Microbiologia degli alimenti e tecniche microbiologiche.
- Per svolgere il secondo Tirocinio:



Regolamento didattico del corso di Laurea in Tecnologie alimentari ed enologiche
(emanato con D.R. n. 19/13 del 08.01.2013, modificato con D.R. n. 793/17 del 16.08.2017)

- gli studenti del profilo Enologico devono aver superato gli esami di Biochimica degli alimenti, Enologia II, Chimica e Biotecnologia delle Fermentazioni e Difesa della vite;
- gli studenti del profilo Enogastronomico devono aver superato gli esami di Chimica e Biotecnologia delle Fermentazioni, Difesa delle derrate alimentari e Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti.

Per gli studenti del profilo Tecnologico è previsto un unico Tirocinio da 9 CFU che può essere svolto dopo aver superato gli esami di Operazioni unitarie della tecnologia alimentare, l'esame obbligatorio a scelta di processi dell'industria alimentare (Processi della tecnologia olearia, lattiero-casearia e dei prodotti di origine animale o Processi della tecnologia dei cereali e della birra), Biochimica, analisi degli alimenti e principi di enologia, Microbiologia degli alimenti e tecniche microbiologiche, Difesa delle derrate alimentari Chimica e Biotecnologia delle Fermentazioni e Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti vegetali.

Il percorso formativo è stato strutturato destinando 32 crediti alle attività formative di base, 79-83 crediti alle attività formative caratterizzanti, 24-28 crediti alle attività formative affini e integrative, e 41 crediti ad altre attività (tra cui 12 CFU a scelta e 6 CFU per la prova finale).

Il percorso degli studi è organizzato in semestri.

Gli studenti provenienti da altri corsi di studio di questa o altre università, per poter iscriversi al secondo anno devono aver conseguito un minimo di 30 CFU, per potersi iscrivere al terzo anno devono aver conseguito un minimo di 60 CFU.

Non sono fissate propedeuticità obbligatorie.

Art. 10

Elenco e caratteristiche degli insegnamenti

L'elenco degli insegnamenti con l'indicazione dei SSD, della loro pertinenza alle attività di base, caratterizzanti e affini e integrative, degli obiettivi formativi specifici, dell'articolazione in moduli, dei CFU assegnati per ogni insegnamento, della lingua di base dell'insegnamento se diversa dall'italiano, della ripartizione degli insegnamenti fra gli anni di durata normale del corso e le eventuali propedeuticità sono riportate sul sito web di Dipartimento.

Art. 11

Tipologia delle forme didattiche

Il percorso formativo prevede l'utilizzazione di diverse forme di insegnamento aventi differenti obiettivi specifici e distinto significato pedagogico.

Nel percorso sono previste:

- lezioni frontali e seminari;
- attività di laboratorio didattico o esercitazioni;
- attività formative finalizzate alla acquisizione di capacità professionali specifiche, che comprendono visite didattiche, seminari integrativi, incontri con esperti del settore e un'esperienza di lavoro presso strutture pubbliche o private di servizio o di produzione o presso laboratori di ricerca esterni (tirocinio).

Art. 12

Forme di verifica del profitto e di valutazione

Per ciascuna attività formativa è previsto un accertamento finale il cui superamento permette l'acquisizione dei crediti attribuiti alla attività formativa in oggetto.

Gli accertamenti finali possono consistere in:

- esami di profitto;
- prove di idoneità (lingua straniera, tirocinio, attività professionalizzanti).



Regolamento didattico del corso di Laurea in Tecnologie alimentari ed enologiche
(emanato con D.R. n. 19/13 del 08.01.2013, modificato con D.R. n. 793/17 del 16.08.2017)

Gli esami di profitto possono essere effettuati nei periodi dedicati e denominati sessioni d'esame, nonché secondo quanto previsto dal Consiglio di Dipartimento.

Art. 13

Prova finale

La prova finale 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 la loro applicazione a casi di studio.

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 di laurea 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 Studio 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 139 crediti formativi e acquisito i 12 CFU relativi alle attività formative autonomamente scelte;
- aver dato prova della conoscenza della lingua inglese (livello B1 o superiore), conseguendo 5 crediti;
- aver effettuato il tirocinio formativo presso un Ente pubblico o privato convenzionato, per complessivi 9 crediti;
- aver conseguito i crediti associati ai laboratori e alle altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro (9 CFU);
- 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.



Regolamento didattico del corso di Laurea in Tecnologie alimentari ed enologiche
(emanato con D.R. n. 19/13 del 08.01.2013, modificato con D.R. n. 793/17 del 16.08.2017)

Art. 14

Riconoscimento di crediti per stage e tirocini

Per le attività di tirocinio e le altre attività utili per l'inserimento nel mondo del lavoro, lo studente potrà ottenere il riconoscimento dei crediti, dopo idoneità espressa dal docente tutore.

Per i periodi di studio all'estero si applica l'art. 8 e/o l'art. 14 c. 1 del presente Regolamento.

Art. 15

Regole di presentazione dei piani di studio individuali

Gli studenti possono presentare piani di studio individuali secondo tempi e modi stabiliti dal Dipartimento DIBAF.

I piani di studio devono prevedere, per il raggiungimento dei 180 CFU richiesti per il conseguimento della laurea, anche le seguenti attività formative:

- a scelta libera dello studente (12 CFU);
- conoscenza della lingua inglese (5 CFU);
- tirocinio (9 CFU);
- laboratori e altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro (9 CFU);
- prova finale (6 CFU).

Art. 16

Tutorato

Sono previste ai sensi dell'art. 14 del Regolamento Didattico di Ateneo le seguenti attività di tutorato:

- accoglienza, assistenza didattica e sostegno agli studenti al fine di promuoverne un'attiva partecipazione alla vita universitaria e la mobilità internazionale;
 - supporto finalizzato al contenimento degli abbandoni e alla velocizzazione del percorso formativo.
- Le attività di tutorato sono svolte dai docenti del Corso di Studio, anche con la collaborazione di studenti scelti sulla base di appositi bandi redatti dall'Ateneo con le modalità previste dal relativo regolamento interno.

Per ciascuno studente è previsto l'affiancamento di un tutore, scelto tra i docenti afferenti al corso stesso su indicazione del Presidente del Corso di Studio.

I tutori riferiscono in CCS qualsiasi notizia ritenuta utile per migliorare l'efficacia del corso o risolvere eventuali difficoltà degli studenti.

In particolare l'attività del tutore dovrà essere rivolta a:

- a) fornire informazioni riguardanti la struttura e le attività didattiche, organizzative, amministrative e di servizio dell'Ateneo, del Dipartimento e del CCS;
- b) consigliare lo studente nell'attività di studio, aiutandolo a:
 - sviluppare la capacità di organizzare, percorrere e correggere un 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) assistere lo studente nella scelta dell'area disciplinare in cui svolgere la tesi di laurea, al fine di valorizzarne le competenze, le attitudini e gli interessi.

Art. 17

Obblighi degli studenti

La frequenza alle attività formative non è obbligatoria ad eccezione del tirocinio e delle altre attività utili per l'inserimento nel mondo del lavoro.



Regolamento didattico del corso di Laurea in Tecnologie alimentari ed enologiche
(emanato con D.R. n. 19/13 del 08.01.2013, modificato con D.R. n. 793/17 del 16.08.2017)

Art. 18

Valutazione della qualità dell'organizzazione e dei risultati della didattica

Il Dipartimento attua iniziative per la valutazione e il monitoraggio delle attività didattiche con le seguenti modalità:

- prima di sostenere l'esame, gli studenti dovranno compilare le schede di valutazione della didattica somministrate per ogni insegnamento (le schede saranno analizzate dal Nucleo di Valutazione);
- sarà effettuato un monitoraggio semestrale (Maggio-Novembre) del numero di CFU acquisiti per studente;
- sarà effettuato un monitoraggio annuale del tasso di abbandono, analizzandone le possibili cause.

Il Consiglio di Corso di Studio provvede annualmente alla valutazione dei risultati della didattica utilizzando gli indicatori numerici per la didattica, definiti a livello Ministeriale e di Ateneo, forniti dal Servizio Informatico di Ateneo e dal referente informatico di Dipartimento.

Art. 19

Norme finali

Per quanto non disciplinato dal presente Regolamento si rinvia al Regolamento Didattico di Ateneo ed al Regolamento di Dipartimento.

Le modifiche al presente Regolamento sono proposte dal Consiglio del Corso e approvate dal Consiglio di Dipartimento nonché dal Senato Accademico.

Regolamento didattico del corso di Laurea in Tecnologie alimentari ed enologiche
 (emanato con D.R. n. 19/13 del 08.01.2013, modificato con D.R. n. 793/17 del 16.08.2017)

| Curriculum Industrie Alimentari - Profilo Tecnologico | | | | | |
|---|------------------|------|------|----------|-----------|
| Esame/Insegnamento | SSD | Anno | Sem. | Esame* | CFU |
| Matematica | MAT/05 | I | I | S | 6 |
| Fisica | FIS/07 | I | I | S | 6 |
| Biologia e Microbiologia generale | | | | A | 10 |
| <i>mod. Biologia generale</i> | BIO/05 | I | I | | 6 |
| <i>mod. Microbiologia agraria</i> | AGR/16 | I | I | | 4 |
| Chimica | | | | A | 11 |
| <i>mod. Chimica generale</i> | CHIM/03 | I | I | | 5 |
| <i>mod. Chimica dei composti organici di interesse alimentare</i> | CHIM/06 - AGR/13 | I | II | | 6 |
| Diritto alimentare europeo | IUS/03 | I | II | S | 6 |
| Operazioni unitarie della tecnologia alimentare | AGR/15 | I | II | S | 8 |
| Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare | AGR/07 | I | II | S | 6 |
| Lingua inglese | | I | II | idoneità | 5 |
| Conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro (I anno) | | I | | idoneità | 1 |
| Esame obbligatorio a scelta delle Tecnologie alimentari | AGR/15 | | | S | 6 |
| <i>Processi della tecnologia olearia, lattiero-casearia e dei prodotti di origine animale</i> | AGR/15 | II | I | | 6 |
| <i>Processi della tecnologia dei cereali e della birra</i> | AGR/15 | | | | 6 |
| Biochimica, analisi degli alimenti e Principi di enologia | | | | A | 12 |
| <i>mod. Biochimica degli alimenti</i> | BIO/10 | II | I | | 6 |
| <i>mod. Analisi degli alimenti e Principi di enologia</i> | AGR/15 | | | | 6 |
| Microbiologia degli alimenti e Tecniche microbiologiche | AGR/16 | II | I | S | 8 |
| Qualità delle produzioni arboree e orticole | | | | A | 8 |
| <i>mod. Produzioni arboree</i> | AGR/03 | II | II | | 4 |
| <i>mod. Prod. Orticole</i> | AGR/04 | | | | 4 |
| Principi di economia agroalimentare e vitivinicola | AGR/01 | II | II | S | 8 |
| Difesa delle derrate alimentari | AGR/12 | II | II | S | 6 |
| Zootecnia e Produzioni animali | AGR/17 | II | II | S | 6 |
| Conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro (II anno) | | II | | idoneità | 1 |
| Laboratori didattici - Profilo tecnologico (II anno) | | II | | idoneità | 3 |
| Chimica e biotecnologia delle fermentazioni | | | | A | 8 |
| <i>modulo I</i> | CHIM/11 | III | I | | 6 |
| <i>modulo II</i> | CHIM/11 | | | | 2 |
| Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti | AGR/15 | III | I | S | 6 |
| Storia, cultura e linguaggi del cibo | L-FIL-LET/14 | III | I | S | 6 |
| Macchine per l'industria alimentare e vitivinicola | AGR/09 | III | II | S | 6 |
| Scienza dell'alimentazione | MED/49 | III | II | S | 6 |
| A scelta libera dello studente* | | III | | | 12 |
| Conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro (III anno) | | III | | idoneità | 3 |
| Laboratori didattici - Profilo tecnologico (III anno) | | III | | idoneità | 1 |
| Tirocinio in azienda - Profilo tecnologico (III anno) | | III | | idoneità | 9 |
| Elaborato finale | | III | | | 6 |

*S=esame singolo; A=esame accorpato

Regolamento didattico del corso di Laurea in Tecnologie alimentari ed enologiche
 (emanato con D.R. n. 19/13 del 08.01.2013, modificato con D.R. n. 793/17 del 16.08.2017)

| Curriculum Industrie Alimentari - Profilo Enogastronomico | | | | | |
|---|------------------|------|------|----------|-----------|
| Esame/Insegnamento | SSD | Anno | Sem. | Esame* | CFU |
| Matematica | MAT/05 | I | I | S | 6 |
| Fisica | FIS/07 | I | I | S | 6 |
| Biologia e Microbiologia generale | | | | A | 10 |
| <i>mod. Biologia generale</i> | BIO/05 | I | I | | 6 |
| <i>mod. Microbiologia agraria</i> | AGR/16 | I | I | | 4 |
| Chimica | | | | A | 11 |
| <i>mod. Chimica generale</i> | CHIM/03 | I | I | | 5 |
| <i>mod. Chimica dei composti organici di interesse alimentare</i> | CHIM/06 - AGR/13 | I | II | | 6 |
| Diritto alimentare europeo | IUS/03 | I | II | S | 6 |
| Operazioni unitarie della tecnologia alimentare | AGR/15 | I | II | S | 8 |
| Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare | AGR/07 | I | II | S | 6 |
| Lingua inglese | | I | II | idoneità | 5 |
| Laboratori didattici - Profilo enogastronomico (I anno) | | I | | idoneità | 3 |
| Esame obbligatorio a scelta delle Tecnologie alimentari | AGR/15 | | | S | 6 |
| <i>Processi della tecnologia olearia, lattiero-casearia e dei prodotti di origine animale</i> | AGR/15 | II | I | | 6 |
| <i>Processi della tecnologia dei cereali e della birra</i> | AGR/15 | | | | 6 |
| Biochimica, analisi degli alimenti e Principi di enologia | | | | A | 12 |
| <i>mod. Biochimica degli alimenti</i> | BIO/10 | II | I | | 6 |
| <i>mod. Analisi degli alimenti e Principi di enologia</i> | AGR/15 | | | | 6 |
| Microbiologia degli alimenti e Tecniche microbiologiche | AGR/16 | II | I | S | 8 |
| Qualità delle produzioni arboree e orticole | | | | A | 8 |
| <i>mod. Produzioni arboree</i> | AGR/03 | II | II | | 4 |
| <i>mod. Prod. Orticole</i> | AGR/04 | | | | 4 |
| Principi di economia agroalimentare e vitivinicola | AGR/01 | II | II | S | 8 |
| Difesa delle derrate alimentari | AGR/12 | II | II | S | 6 |
| Zootecnia e Produzioni animali | AGR/17 | II | II | S | 6 |
| Laboratori didattici - Profilo enogastronomico (II anno) | | II | | idoneità | 3 |
| Tirocinio in azienda - Profilo enogastronomico (II anno) | | II | | idoneità | 4 |
| Trasformazioni molecolari e alimenti fermentati | | | | A | 8 |
| <i>mod. Alimenti preparati per via fermentativa</i> | CHIM/11 | III | I | | 6 |
| <i>mod. Trasformazioni molecolari negli alimenti</i> | CHIM/11 | | | | 2 |
| Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti | AGR/15 | III | I | S | 6 |
| Storia, cultura e linguaggi del cibo | L-FIL-LET/14 | III | I | S | 6 |
| Tecnologie gastronomiche e logistica della ristorazione | | | | A | 6 |
| <i>mod. Tecnologie gastronomiche</i> | AGR/15 | III | II | | 6 |
| <i>mod. Logistica della ristorazione</i> | AGR/09 | | | | |
| Scienza dell'alimentazione | MED/49 | III | II | S | 6 |
| A scelta libera dello studente | | III | | | 12 |
| Laboratori didattici - Profilo enogastronomico (III anno) | | III | | idoneità | 3 |
| Tirocinio in azienda - Profilo enogastronomico (III anno) | | III | | idoneità | 5 |
| Elaborato finale | | III | | | 6 |

*S=esame singolo; A=esame accorpato

Regolamento didattico del corso di Laurea in Tecnologie alimentari ed enologiche
 (emanato con D.R. n. 19/13 del 08.01.2013, modificato con D.R. n. 793/17 del 16.08.2017)

| Curriculum Viticoltura ed Enologia - Profilo Enologico | | | | | |
|--|------------------|-------------|-------------|---------------|------------|
| Esame/Insegnamento | SSD | Anno | Sem. | Esame* | CFU |
| Matematica | MAT/05 | I | I | S | 6 |
| Fisica | FIS/07 | I | I | S | 6 |
| Biologia e Microbiologia generale | | | | A | 10 |
| <i>mod. Biologia generale</i> | BIO/05 | I | I | | 6 |
| <i>mod. Microbiologia agraria</i> | AGR/16 | I | I | | 4 |
| Chimica | | | | A | 11 |
| <i>mod. Chimica generale</i> | CHIM/03 | I | I | | 5 |
| <i>mod. Chimica dei composti organici di interesse alimentare</i> | CHIM/06 - AGR/13 | I | II | | 6 |
| Diritto alimentare europeo | IUS/03 | I | II | S | 6 |
| Operazioni unitarie della tecnologia alimentare | AGR/15 | I | II | S | 8 |
| Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare | AGR/07 | I | II | S | 6 |
| Lingua inglese | | I | II | idoneità | 5 |
| Conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro (I anno) | | I | | idoneità | 1 |
| | | | | | 8 |
| | | | | | 4 |
| Enologia I | AGR/15 | II | I | S | 4 |
| Biochimica degli alimenti | BIO/10 | II | I | S | 6 |
| Microbiologia degli alimenti e Tecniche microbiologiche | AGR/16 | II | I | S | 8 |
| Viticultura I | AGR/03 | II | I | S | 8 |
| Principi di economia agroalimentare e vitivinicola | AGR/01 | II | II | S | 8 |
| Difesa della vite | AGR/12 | II | II | S | 6 |
| Viticultura II e Gestione del suolo in Viticultura | | | | A | 12 |
| <i>Viticultura II, modulo I</i> | AGR/03 | | | | 3 |
| <i>Viticultura II, modulo II</i> | AGR/03 | II | II | | 3 |
| <i>Gestione del suolo in viticultura, modulo I</i> | AGR/13 | | | | 4 |
| <i>Gestione del suolo in viticultura, modulo II</i> | AGR/14 | | | | 2 |
| Conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro (II anno) | | II | | idoneità | 1 |
| Laboratori didattici - Profilo enologico (II anno) | | II | | idoneità | 2 |
| Tirocinio in azienda - Profilo enologico (II anno) | | II | | idoneità | 4 |
| | | | | | |
| Principi di chimica e biotecnologia delle fermentazioni | CHIM/11 | III | I | S | 6 |
| Enologia II | AGR/15 | III | I | S | 8 |
| Analisi del vino e vini speciali | AGR/15 | III | I | S | 6 |
| Macchine per l'industria alimentare e vitivinicola | AGR/09 | III | II | S | 6 |
| Scienza dell'alimentazione | MED/49 | III | II | S | 6 |
| A scelta libera dello studente | | III | | | 12 |
| Conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro (III anno) | | III | | idoneità | 3 |
| Laboratori didattici - Profilo enologico (III anno) | | III | | idoneità | 2 |
| Tirocinio in azienda - Profilo enogastronomico (III anno) | | III | | idoneità | 5 |
| Elaborato finale | | III | | | 6 |

*S=esame singolo; A=esame accorpato