



Regolamento Didattico a.a. 2023-2024

ex DM 22 ottobre 2004 n. 270 e L. 30 dicembre 2010, n .240

approvato il.....dal

DIPARTIMENTO DI AGRARIA

CORSO DI STUDIO IN TECNOLOGIE VITICOLE ENOLOGICHE ALIMENTARI
(classe L – 26 – Scienze e tecnologie alimentari)



Il presente Regolamento, adottato ai sensi dell'art. 12 del Decreto Ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270 disciplina, in conformità ai Regolamenti e alle delibere degli organi di Ateneo, l'organizzazione didattica e amministrativa del Corso di Studi.

Le disposizioni del presente Regolamento trovano applicazione per gli studenti immatricolati nell'anno accademico 2022 - 2023.

Informazioni generali sul Corso di Studi

Denominazione del corso	Tecnologie Viticole Enologiche Alimentari
Classe	L 26 Scienze e tecnologie alimentari
Denominazione del corso in inglese	Viticultural, Oenological and Food Technologies
Dipartimento di riferimento	Agraria
Altri Dipartimenti in caso di corso interdipartimentale	X
Durata normale	3 anni
Crediti	180
Titolo rilasciato	Laureato in Tecnologie Viticole Enologiche Alimentari
Eventuale titolo congiunto	X
Atenei convenzionati	X
Eventuale doppio titolo	X
Organizzazione della didattica	semestrale
Data di inizio dell'attività didattica	02.10.2023
Modalità di svolgimento degli insegnamenti	Lezioni frontali, esercitazioni, attività di laboratorio, attività sul campo
Lingua in cui si tiene il corso	Italiano
Programmazione degli accessi nazionale (art.1 Legge 264/1999)	X
Programmazione degli accessi locale (art.2 Legge 264/1999)	
Eventuale data di approvazione della Struttura Didattica	
Data di approvazione del Consiglio di Dipartimento	
Data di approvazione del Consiglio di Corso di Studio	
Massimo numero di crediti riconoscibili	12
Corsi della medesima classe	X



<i>Sede Amministrativa</i>	Dipartimento di Agraria di Sassari Viale Italia 39, 07100 Sassari
<i>Sede Didattica</i>	Consorzio UNO Chostro del Carmine, via Carmine snc – 09170 Oristano
<i>Indirizzo Internet</i>	https://agrariaweb.uniss.it/it https://consorziouno.it/



Referenti e strutture

Sede della Direzione del Dipartimento: Viale Italia 39, 07100 Sassari.

Il presente Regolamento è stato deliberato dal Consiglio di corso di studio nella seduta del **XX settembre 2023** e dal Consiglio di Dipartimento nella **seduta del**

Docenti componenti il Consiglio

Il Consiglio del corso di studio è composto da tutti i docenti strutturati o a contratto che svolgono un'attività didattica nel medesimo corso di studi.

Presidente del Consiglio del Corso di Studi: Costantino Fadda

Il Consiglio del Corso di Studio è composto dai seguenti docenti:

	Cognome	Nome	Insegnamento	email
<i>Professori ordinari</i>				
1	FLORIS	Ignazio	Entomologia merceologica e micotossine. Modulo: Entomologia merceologica	ifloris@uniss.it
2	GUTIERREZ	Luciano	Economia e marketing agro-alimentare	lgutierr@uniss.it
3	NIEDDU	Giovanni	Istituzioni di viticoltura e miglioramento genetico (Istituzioni di viticoltura)	gnieddu@uniss.it
4	PIGA	Antonio	Operazioni unitarie	pigaa@uniss.it
5	PORCEDDU	Andrea	Istituzioni di viticoltura e miglioramento genetico (Miglioramento genetico)	aporceddu@uniss.it

<i>Professori associati</i>				
1	ALBANI	Diego Maria	Biologia vegetale (codocenza)	albani@uniss.it,
2	ATZORI	Alberto Stanislao	Foodprint (stimare e comunicare il costo ambientale delle produzioni alimentari)	asatzori@uniss.it
3	BALMAS	Virgilio	Entomologia merceologica e micotossine. Modulo: Micotossine	balmas@uniss.it
4	CARIA	Maria	Macchine e impianti per l'industria alimentare	mariac@uniss.it
5	DEL CARO	Alessandra	Enologia II	delcaro@uniss.it
6	DIMAURO	Corrado	Matematica	dimauro@uniss.it
7	FADDA	Costantino	Enologia I	cfadda@uniss.it
8	GAMBELLA	Filippo	Meccanizzazione viticola e impiantistica enologica (Meccanizzazione viticola)	gambella@uniss.it
9	GARAU	Giovanni	Chimica del suolo	ggarau@uniss.it
10	LENTINI	Andrea	Entomologia viticola	lentini@uniss.it
11	MANNAZZU	Ilaria Maria	Microbiologia generale	imannazu@uniss.it
12	MEDICI	Serenella	Chimica generale e inorganica	sere@uniss.it



13	SERRA	Salvatorica	Patologia viticola	salvase@uniss.it
14	URGEGHE	Pietro Paolo	Analisi chimiche degli alimenti, Chimica enologica e analisi di laboratorio	paolou@uniss.it
15	ZARA	Severino	Microbiologia e genetica dei microrganismi	szara@uniss.it
16	ZARA	Severino	Microbiologia e genetica dei microrganismi	szara@uniss.it
17	ZUCCA	Claudio	Suoli e terroir per le produzioni viti-vinicole di qualità	clzucca@uniss.it

Ricercatori

1	PROTA	Vanda	Monitoraggio delle avversità biotiche della vite, Modulo Malattie sistemiche	vprota@uniss.it
---	-------	-------	--	-----------------

Ricercatori tempo determinato

1	CABIZZA	Roberto	Processi della tecnologia alimentare (part)	rcabizza@uniss.it
2	COCCO	Arturo	Monitoraggio delle avversità biotiche della vite (avversità animali)	acocco@uniss.it
3	CONTE	Paola	Processi della tecnologia alimentare (part)	pconte@uniss.it
4	CORREDDU	Fabio	Produzioni animali	fcorreddu@uniss.it
5	COSSU	Marco	Produzioni Vegetali I	marcocossu@uniss.it
6	LOZANO MASELLI	Vanessa Lucia	Biologia vegetale (codocenza)	vlozano@uniss.it
7	MANGIA	Nicoletta Pasqualina	Igiene degli alimenti	nmangia@uniss.it
8	MANNU	Roberto	Entomologia viticola (part)	rmanu@uniss.it
9	MARRAS	Serena	Produzioni Vegetali. Modulo: Produzioni Vegetali II	serenam@uniss.it
10	MERCENARO	Luca	Tecniche viticole	mercenaro@uniss.it
11	ZARA	Giacomo	Microbiologia enologica Microbiologia degli alimenti (part)	gzara@uniss.it

Docenti a contratto

1	CUCCA	Luigi	Legislazione alimentare	luigicucca971@gmail.com
---	-------	-------	-------------------------	-------------------------



2	DESOGUS	Francesco	Fisica tecnica industriale	f.desogus@dimcm.unica.it
3	DORE	Antonio	Chimica analitica	antonio.dore@ispa.cnr.it
4	FRESU	ROBERTO	Fisica	robresu@tiscali.it
5	MURGIA	Marco Ambrogio	Biotecnologia dei prodotti alimentari	mamurgia@uniss.it
6	MANCA	Daniele	Meccanizzazione viticola e impiantistica enologica (mod. Impiantistica enologica)	danielemanca79@hotmail. com
7	PINNA	Maria Vittoria	Chimica organica e biochimica agraria	mavi@uniss.it
8	PERRA	Monica	Inglese II	monicaperra@tiscali.it
9	PIRAS	FRANCA	Inglese I	francapiras@gmail.com
10	SABA	Andrea	Legislazione vitivinicola	asaba1@uniss.it



Docenti di riferimento					
COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
CABIZZA	Roberto	AGR/15	RD	1	Caratterizzante
CONTE	Paola	AGR/15	RD	1	Caratterizzante
FADDA	Costantino	AGR/15	PA	1	Caratterizzante
LOZANO MASELLIS	Vanessa Lucia	BIO/03	RD	1	Base
MANNAZZU	Ilaria Maria	AGR/16	PA	1	Caratterizzante
MANNU	Roberto	AGR/11	RD	1	Caratterizzante
MARRAS	Serena	AGR/03	RD	0,5	Affine
MERCENARO	Luca	AGR/03	RD	1	Caratterizzante
NIEDDU	Giovanni	AGR/03	PO	1	Caratterizzante
SERRA	Salvatorica	AGR/12	PA	1	Caratterizzante
URGEGHE	Pietro Paolo	AGR/15	RU	1	Caratterizzante

Rappresentanti studenti	(mail)

Commissione Didattica e Assicurazione della Qualità (CDAQ)

Il sistema di gestione della qualità del CdS è impostato secondo i principi generali delle norme UNI:EN:ISO serie 9000 e di quanto indicato dagli organi di governo e di controllo dell'Ateneo, con particolare riferimento all'Area Programmazione e Controllo Direzionale, all'Ufficio Qualità, al Nucleo di Valutazione ed al Presidio di Qualità.

In particolare, la CDAQ del CdS si rapporta al Sistema Qualità di Dipartimento (<http://hostweb3.ammin.uniss.it/php/proiettoreTesti.php?cat=1964&item=1&xml=/xml/testi/testi61307.xml&tl=Il%20Sistema%20Qualit%E0%20nel%20>).

e svolge funzione di supporto alle valutazioni ed alle decisioni strategiche del CCdS.

Il CDAQ si rapporta, inoltre, con il Sistema Qualità di Dipartimento che è coordinato dal Gruppo di Lavoro per l'Assicurazione della Qualità (GLAQ) e svolge il ruolo previsto dal regolamento generale di Ateneo e dagli altri regolamenti applicabili; assicura che i processi necessari per il sistema di assicurazione della qualità del CdS siano stabiliti, attuati e tenuti aggiornati e promuove la consapevolezza dell'importanza dell'assicurazione della qualità nell'ambito di tutta l'organizzazione.

Il CDAQ svolge le funzioni del gruppo di riesame: redige il rapporto di riesame, analizzando la situazione corrente del CdS, sottolineando i punti di forza e le opportunità di miglioramento e proponendo i corrispondenti obiettivi, indicatori e traguardi/valori obiettivo (target).

Le modalità ed i tempi del Riesame sono definiti nelle Linee Guida per l'Assicurazione Qualità dell'Ateneo di Sassari

(https://www.uniss.it/sites/default/files/linee_guida_aq_aggiornamento_2017.pdf) e saranno periodicamente aggiornate e messe a disposizione, in tempo utile, dal Presidio Qualità. In particolare, con riferimento alla comunicazione del 6 luglio 2017 dell'ANVUR, terrà conto degli indicatori per il monitoraggio e l'autovalutazione. Tali indicatori sono attualmente aggiornati al luglio 2017 e sono disponibili sul portale per la Qualità delle Sedi e dei Corsi di Studio (banca dati SUA-CdS). Il GAQ effettua il monitoraggio, grazie anche al lavoro del Presidio Qualità dell'Ateneo, dell'aggiornamento periodico previsto.

Il CCdS tiene conto della relazione annuale e dei rapporti annuali di autovalutazione e di quanto emerso dal confronto con la Commissione Paritetica nell'evidenziare sia eventuali problemi nella conduzione del CdS, sia azioni di miglioramento per il superamento delle criticità, al fine di elaborare le azioni di miglioramento da proporre nella stesura del

Commentato [LS2]: Non funziona

Commentato [CF3R2]: Da cercare



rapporti di riesame ciclico.

La Commissione Didattica e Assicurazione della Qualità oltre alle attività già riportate ha i seguenti compiti:

- si riunisce per discutere della riorganizzazione del carico didattico, dell'armonizzazione dei programmi e affronta altri aspetti della didattica legati al raggiungimento dell'obiettivo di migliorare il percorso di studi. Le riunioni hanno una cadenza variabile e sono condizionate dalle scadenze legate alla presentazione dell'offerta didattica
- elabora il regolamento del CdS da sottoporre all'approvazione del Consiglio di CdS e ne elabora gli aggiornamenti da presentare in CCdS;
- elabora il regolamento per il Tirocinio Pratico Applicativo da sottoporre all'approvazione del CCdS e ne elabora gli aggiornamenti da presentare in CCdS;
- elabora il regolamento per la prova finale (tesi di laurea) da sottoporre all'approvazione del CCdS e ne elabora gli aggiornamenti da presentare in CCdS.

COGNOME	NOME	(mail)
MERCENARO	LUCA (Presidente)	mercenaro@uniss.it
COCCO	ARTURO	acocco@uniss.it
MANGIA	NICOLETTA	nmangia@uniss.it
PINNA	MARIA VITTORIA	mavi@uniss.it
Rappresentanti degli studenti		(mail)





Commissione Tirocinio e Rapporti con gli studenti

Al fine di favorire l'efficacia e la funzionalità operativa del sistema di gestione del corso e rendere quindi l'organizzazione più organica, il CdS, nel consiglio di Corso di settembre 2023, ha deciso di accorpare la Commissione di tirocinio pratico applicativo, e la Commissione tutorato, in un'unica Commissione denominata **Commissione Tirocinio e Rapporti con gli studenti**.

La Commissione Didattica e Rapporti con gli studenti ha i seguenti compiti:

- organizza incontri mirati ad informare le parti interessate sui contenuti e sull'andamento del CdS e, se richiesto e ritenuto necessario, organizza uno o più incontri con coloro che manifestano interesse per iscriversi al presente CdS;
- ascolta gli studenti almeno a cadenza semestrale per verificare la natura delle difficoltà che gli studenti incontrano nel loro percorso formativo;
- svolge la funzione di un organo di tutorato del CdS, che lavorerà in stretto contatto con il Comitato d'Indirizzo, con il compito di predisporre azioni mirate di orientamento ed assistenza, acquisendo informazioni attraverso incontri collettivi e individuali. Tali attività saranno necessarie per rilevare puntualmente le necessità e le difficoltà degli studenti dall'atto dell'iscrizione e lungo tutto il corso degli studi, nonché per assicurare la proficua frequenza dei corsi, migliorare la qualità dell'apprendimento e delle competenze individuali e maturare i crediti con regolarità;
- esamina le pratiche degli studenti (abbreviazioni di corso, corsi liberi, domande di tirocinio pratico applicativo, corretto svolgimento del tirocinio) riunendosi mensilmente e ogni qualvolta ci sono pratiche studentesche da esaminare;
- supporta e facilita le scelte degli studenti che decidono di svolgere una parte degli studi o di tirocinio all'estero (Erasmus).

COGNOME	NOME	(mail)
ZARA	GIACOMO (Presidente)	gzara@uniss.it
CORREDDU	FABIO (Segretario)	fcorreddu@uniss.it
COMMISSIONE PARITETICA		

Comitato di Indirizzo

Il Comitato d'Indirizzo è composto da: un incaricato dal Consorzio UNO (coordinatore del CI); un incaricato da Confindustria CNS; un incaricato da CONFAPI Sardegna; un incaricato da Confartigianato Sardegna; il Presidente Regionale dell'Ordine Professionale dei Tecnologi Alimentari - OTASS; il Presidente del CCdS; il Presidente del CDAQ (o il facente funzioni); il Presidente di Assoenologi Regione Sardegna.

Il Comitato d'Indirizzo, nell'ambito del sistema qualità, svolge funzioni di supporto nella fase di riesame, in particolar modo al fine di valutare il livello di rispondenza dei risultati ottenuti con le aspettative espresse dalle parti interessate ed inoltre contribuirà a vigilare, affiancando il Presidente del CdS e del CDAQ, sull'efficacia della didattica erogata.

Fra le altre attività il Comitato d'Indirizzo fornisce anche un ottimo supporto di consulenza e logistico sulle opportunità di lavoro post-laurea.

Il Comitato d'Indirizzo, tramite il Presidente del CdS e grazie al supporto della Commissione didattica e Assicurazione sulla Qualità, vigila sull'erogazione delle attività formative e sulla coerenza con quanto previsto nei documenti di programmazione didattica, anche grazie ad appositi questionari che saranno sottoposti, in forma anonima, agli studenti che potranno essere valutati, in via riservata, immediatamente alla fine di ogni semestre.



Presentazione

Il Corso di Laurea in Tecnologie Viticole Alimentari è ad accesso programmato e a frequenza obbligatoria, e rilascia la Laurea in Tecnologie Viticole Enologiche Alimentari.

Per conseguire questo titolo lo studente deve acquisire un totale di 180 crediti formativi universitari (CFU) così ripartiti:

Curriculum Tecnologie alimentari

30 CFU relativi a insegnamenti di base, 79 CFU di insegnamenti caratterizzanti, 27 CFU per attività affini mediante il superamento di esami di profitto; 44 CFU relativi ad altre attività formative (conoscenza della lingua straniera, attività formative a scelta autonoma dello studente, tirocini formativi e la prova finale per il conseguimento del titolo di studio).

Curriculum Viticoltura ed Enologia

30 CFU relativi a insegnamenti di base, 86 CFU di insegnamenti caratterizzanti; 20 CFU per attività affini mediante il superamento di esami di profitto; 44 CFU relativi ad altre attività formative (conoscenza della lingua straniera, attività formative a scelta autonoma dello studente, tirocini formativi e la prova finale per il conseguimento del titolo di studio).

Obiettivi formativi specifici e descrizione sintetica del percorso formativo

Il corso di laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari si propone di formare una figura professionale negli ambiti più caratterizzanti delle produzioni agro-alimentari, adeguate ad operare in tutte le fasi della filiera, dalla produzione al consumo. Il corso è articolato in due curricula con il primo anno comune rappresentato da materie di base e i due anni successivi articolati in specifiche discipline caratterizzanti.

La formazione del laureato nel settore delle tecnologie alimentari comprende le competenze necessarie per garantire la sicurezza igienico-sanitaria e la qualità degli alimenti, ridurre gli sprechi, conciliare economia ed etica nella produzione. Inoltre, il percorso formativo è teso a fornire padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici e della legislazione vigente per il controllo e la valutazione degli alimenti, delle materie prime e dei semilavorati. Nel curriculum di Viticoltura ed Enologia il corso formerà figure tecniche capaci di operare nella filiera della produzione e del consumo dell'uva e del vino, a partire dalla progettazione e l'impianto di vigneti, alla loro gestione ecosostenibile, alla trasformazione dell'uva e alla commercializzazione dei vini.

Le capacità comunicative del laureato saranno ampliate dalla conoscenza della lingua inglese, prioritariamente utilizzata in ambito scientifico e commerciale, e, pertanto, resa obbligatoria con un elevato numero di CFU.

Il corso di laurea ha una durata di tre anni e corrisponde al conseguimento di 180 crediti formativi universitari (CFU). Si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale. La didattica è organizzata per ciascun anno di corso in due cicli semestrali pari a non meno di 12 settimane ciascuno. Il corso di laurea prevede sia insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, sia insegnamenti con finalità prevalentemente pratiche tenuti in campo e in laboratorio.

Qualora nel corso dell'AA 2023/2024, per cause di forza maggiore, non fosse possibile erogare, in parte oppure in toto, l'attività didattica in presenza, il Consiglio del Corso di Studio ha già predisposto, a seguito di una valutazione preventiva del rischio, alcune modalità per erogarla a distanza, grazie al supporto informatico predisposto dall'Università degli Studi di Sassari e dal Consorzio UNO. In particolare, sono previste tre modalità standard di erogazione: 1) sincrona, tramite l'utilizzo di Microsoft Teams, a disposizione gratuitamente di studenti e personale, strutturato e non, nell'ambito della convenzione Crui-Microsoft; 2) asincrona, tramite l'utilizzo della piattaforma Moodle di Ateneo; 3) mista, tramite l'utilizzo di entrambe le piattaforme. Eventuali ulteriori modalità di erogazione della didattica e piattaforme diverse da quelle indicate potranno essere valutate, implementate ed utilizzate.

La ripartizione dell'impegno orario riservato a ciascun CFU è normata nei Regolamenti



didattici di Ateneo e di Dipartimento. Il percorso formativo di ogni studente è orientato da una Commissione Didattica e Rapporti con gli Studenti che opera all'interno del Corso di studio. Nel corso di laurea sono previsti insegnamenti monodisciplinari e/o di tipo integrato, nel rispetto dei Regolamenti didattici vigenti. Per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento attesi, sono obbligatoriamente previste, oltre alla prova finale, una o più prove in itinere; le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche. Il voto acquisito con le prove in itinere ha valore per il solo anno accademico in cui esse vengono effettuate e solo per gli studenti frequentanti il corso oggetto di prova.

Il corso prevede un tirocinio da svolgere presso una delle aziende pubbliche o private convenzionate col Dipartimento di Agraria. L'attività di tirocinio è normata da un apposito regolamento che prevede un percorso formativo seguito da un tutor aziendale e da un docente tutor.

L'accertamento della conoscenza di una lingua straniera prevede un esame scritto e/o orale o la convalida di un diploma rilasciato da un istituto riconosciuto dal Centro Linguistico di Ateneo. L'accertamento delle abilità informatiche richiede la convalida di un diploma rilasciato dall'Università o da un istituto riconosciuto che attesti le abilità previste dall'ECDL (European Computer Driving License).

Lo studente potrà acquisire i CFU a scelta, purché riconosciuti coerenti con il percorso formativo da parte della Commissione didattica e Rapporti con gli studenti del CdS, sostenendo uno o più insegnamenti indicati nella SUA aggiuntivi a quelli obbligatori o altri erogati dall'Università degli Studi di Sassari. Per tutte le attività didattiche è obbligatoria la frequenza del 50% per gli studenti a tempo pieno e del 30% per i part-time. Le propedeuticità tra le discipline vengono di seguito elencate:



CURRICULUM IN TECNOLOGIE ALIMENTARI

1 ANNO	INSEGNAMENTO	PROPEDEUTICITÀ OBBLIGATORIE
MAT 05	Matematica	
FIS 07	Fisica	
CHIM 03	Chimica generale e inorganica	
AGR 13	Chimica organica e biochimica agraria	<i>Propedeuticità consigliata: Chimica generale e inorganica</i>
BIO 02	Biologia vegetale	
L-LIN 12	Inglese I	
L-LIN 12	Inglese II	Inglese I
IUS 03	Legislazione alimentare	
2 ANNO	INSEGNAMENTO	PROPEDEUTICITÀ OBBLIGATORIE
ING-IND 10	Fisica tecnica industriale	Fisica Modelli matematici per le tecnologie alimentari
AGR 15	Operazioni unitarie	Fisica Modelli matematici per le tecnologie alimentari
AGR 16	Microbiologia e genetica dei microrganismi	Chimica organica e biochimica agraria
	Produzioni vegetali (corso integrato)	
AGR 02	<i>Modulo: Produzioni vegetali I</i>	
AGR 03	<i>Modulo: Produzioni vegetali II</i>	Biologia vegetale
CHIM 01	Chimica analitica	Chimica generale e inorganica Chimica organica e biochimica agraria
	Entomologia merceologica e micotossine (corso integrato)	
AGR 11	<i>Modulo: Entomologia merceologica</i>	
AGR 12	<i>Modulo: Micotossine</i>	



3 ANNO	INSEGNAMENTO	PROPEDEUTICITÀ OBBLIGATORIE
AGR 09	Macchine e impianti per l'industria alimentare	
AGR 15	Analisi chimiche degli alimenti	Chimica analitica Processi della Tecnologia Alimentare
AGR 16	Microbiologia degli alimenti	Microbiologia e genetica dei microrganismi
AGR 16	Igiene degli alimenti	Microbiologia e genetica dei microrganismi
AGR 15	Processi della tecnologia alimentare	Chimica generale e inorganica Chimica organica e biochimica agraria Microbiologia e genetica dei microrganismi Operazioni unitarie
AGR 19	Produzioni animali	Chimica organica e biochimica agraria
AGR 01	Economia e politica agro alimentare	



CURRICULUM IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

1 ANNO	INSEGNAMENTO	PROPEDEUTICITÀ OBBLIGATORIE
MAT 05	Matematica	
FIS 07	Fisica	
CHIM 03	Chimica generale e inorganica	
AGR 13	Chimica organica e biochimica agraria	
BIO 02	Biologia vegetale	<i>Propedeuticità consigliata: Chimica generale e inorganica</i>
L-LIN 12	Inglese I	Inglese I
L-LIN 12	Inglese II	
IUS 03	Legislazione vitivinicola	

2 ANNO	INSEGNAMENTO	PROPEDEUTICITÀ OBBLIGATORIE
AGR 13	Chimica del suolo	Chimica generale e inorganica Chimica organica e biochimica agraria
AGR 15	Enologia I	Chimica organica e biochimica agraria <i>Propedeuticità consigliata: Chimica enologica e analisi di laboratorio</i>
AGR/15	Chimica enologica e analisi di laboratorio	Chimica generale e inorganica Chimica organica e biochimica agraria
	Meccanizzazione viticola e impiantistica enologica (corso integrato)	
AGR09	<i>Meccanizzazione viticola</i>	
AGR09	<i>Impiantistica enologica</i>	
AGR 16	Microbiologia generale	Chimica organica e biochimica agraria
CHIM 01	Chimica analitica	Chimica generale e inorganica Chimica organica e biochimica agraria
	Istituzioni di viticoltura e miglioramento genetico (corso integrato)	Biologia vegetale
AGR 03	<i>Istituzioni di viticoltura</i>	
AGR 07	<i>Miglioramento genetico</i>	
AGR 03	Tecniche viticole	Istituzioni di viticoltura e miglioramento genetico



3 ANNO	INSEGNAMENTO	PROPEDEUTICITÀ OBBLIGATORIE
AGR 15	Enologia II	Enologia I
AGR 16	Microbiologia enologica	Microbiologia generale
AGR 12	Patologia viticola	
AGR 11	Entomologia viticola	Istituzioni di viticoltura e miglioramento genetico
AGR 01	Economia e politica agro alimentare	



Profili professionali e sbocchi occupazionali

Il corso di laurea in Tecnologie viticole, enologiche, alimentari si suddivide in 2 curricula: Viticoltura ed enologia, Tecnologie alimentari. Essi hanno la finalità di fornire allo studente conoscenze di base e professionali per poter operare in tutte le fasi della filiera agroalimentare, dalla produzione al consumo dell'uva, del vino, dei prodotti ortofrutticoli, lattei, carnei e ittici, sia freschi, sia trasformati.

Il laureato in Tecnologie viticole, enologiche, alimentari può avere sbocchi professionali nelle industrie e nelle aziende agroalimentari, viticole ed enologiche, nella libera professione, nei servizi, nella pubblica amministrazione e nelle istituzioni di ricerca. Rientrano fra le professionalità del laureato:

- la gestione tecnico economica della produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari;
- l'analisi, il controllo, la certificazione, la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari;
- la consulenza, l'assistenza tecnica e la divulgazione nel settore agroalimentare;
- la progettazione e la gestione degli impianti e dei materiali per la produzione di alimenti e la produzione di coadiuvanti ed ingredienti;
- la gestione ed il controllo nell'intera filiera vitivinicola.

La laurea in Tecnologie viticole, enologiche, alimentari consente l'accesso diretto alla laurea magistrale in Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari e in Scienze dell'alimentazione, salute e benessere dell'uomo. Il curriculum in Viticoltura ed enologia consente l'accesso diretto alla laurea magistrale interateneo in Scienze viticole ed enologiche.

Norme relative all'accesso

Entro il mese di luglio di verranno pubblicate sul sito di Dipartimento le modalità di accesso al corso di laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari. L'accesso è a libero accesso. Le prove saranno erogate presso la sede del Consorzio UNO, Chiostro del Carmine, sita in Via del Carmine s.n.c., Oristano nei giorni 14,15, 22 settembre 2023 secondo i seguenti orari:

14 settembre, sede di Oristano (due sessioni) – ore 11.30 e 14.45

15 settembre, sede di Oristano (una sessione) – ore 11.30

22 settembre, sede di Oristano (due sessioni) – ore 11.30 e 14.45

È obbligatorio partecipare al Test di Agraria gestito dal CISIA: nel caso in cui lo studente si dovesse iscrivere senza effettuare il TOLC-AV, verranno attribuiti in automatico gli OFA. Il test richiederà al candidato di rispondere a 80 quesiti a risposta multipla, che prevedono solo una risposta esatta su 5 disponibili, su argomenti di biologia, chimica, fisica, matematica, logica e comprensione verbale. Sono presenti anche quesiti di inglese i cui risultati verranno utilizzati come elemento di priorità in caso di ex-aequo.

Il tempo per l'espletamento della prova è di 115 minuti, e la struttura è la seguente:

SEZIONI	NUMERO DI QUESITI	TEMPO A DISPOSIZIONE
Biologia	8 quesiti	16 minuti
Chimica	8 quesiti	16 minuti
Fisica	8 quesiti	16 minuti
Matematica	8 quesiti	16 minuti
Logica	8 quesiti	16 minuti



Comprensione verbale	2 brani per complessivi 10 quesiti	20 minuti
TOTALE	50 quesiti	100 minuti
INGLESE	30 QUESITI	15 MINUTI
TOTALE CON INGLESE	80 QUESITI	115 MINUTI

I criteri di valutazione della prova sono:

- per ogni risposta esatta: 1 punto
- per ogni risposta sbagliata: meno 0,25 punti
- per ogni risposta non data: 0 punti

Per la sezione tesa a valutare le competenze in Lingua Inglese non è prevista penalizzazione per le risposte sbagliate e il punteggio è determinato dall'assegnazione di 1 punto per le risposte esatte e da 0 punti per le risposte sbagliate e non date.

Gli studenti che avranno conseguito risultati non sufficienti nelle sezioni di matematica e di chimica saranno iscritti ma avranno assegnati degli Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA).

Sono considerati non sufficienti nelle suddette materie gli studenti che avranno risposto in maniera corretta ad un numero di domande, per ciascuna sezione (matematica e chimica), inferiore a 5 su 8.

Tali carenze risulteranno in ogni caso essere colmate per tutti gli studenti che avranno superato la prima prova in itinere e/o l'esame completo sia di "Matematica", sia di "Chimica generale e inorganica" entro l'ultimo appello dell'AA 2023/2024. Gli studenti che non avranno colmato tutte le carenze formative entro tale data non potranno iscriversi al secondo anno del CdS, ma si potranno iscrivere al primo anno come "ripetenti".

Immatricolazioni e iscrizioni

Le procedure e i termini di scadenza di Ateneo relativi alle immatricolazioni/iscrizioni, trasferimenti etc. sono resi noti annualmente nel sito web di Ateneo
<https://www.uniss.it/didattica/servizi-agli-studenti/immatricolazioni-e-iscrizioni>



Organizzazione del corso di studio

Le informazioni relative alla struttura del corso, (il manifesto, gli obiettivi formativi, gli sbocchi professionali, ecc) vengono indicate nella pagina del sito dell'UNISS, mentre quelle specifiche di ciascun insegnamento, come docente, semestre, propedeuticità e modalità di verifica delle attività formative, vengono indicate nella pagina

<https://uniss.esse3.cineca.it/Guide/PaginaRicercaInse.do?jsessionid=612BF25640241ED2816750AD01FCF84D.esse3-uniss-prod-04>

- Appelli straordinari. Come da Regolamento didattico d'Ateneo, possono essere previsti appelli straordinari opportunamente distribuiti nel corso dell'anno, possibilmente **in periodi di sospensione delle lezioni**. Inoltre, possono essere programmati appelli riservati a studenti 'fuori corso', laureandi e studenti 'in corso' che non abbiano più obblighi di frequenza. Fatta salva la possibilità di partecipare a tutti gli altri appelli senza limitazioni, lo studente è ammesso agli appelli riservati solo se in possesso dei requisiti necessari. Gli appelli straordinari sono fissati con un preavviso di almeno sette giorni. Tutti gli appelli, ufficiali e straordinari, devono essere svolti presso la sede di Oristano secondo l'accordo esistente tra Dipartimento di Agraria e Consorzio UNO.

Prova finale

Per l'ammissione alla prova finale lo studente deve avere conseguito tutti i CFU previsti dal regolamento didattico per le attività diverse dalla prova finale, che consisterà in una esposizione orale.

La presentazione orale dovrà contenere una valutazione del candidato dei punti di forza e di debolezza dell'esperienza maturata (nel corso dell'intero percorso formativo oppure della specifica esperienza illustrata per la prova finale). La presentazione orale dovrà durare al massimo 12 minuti, al termine della quale la Commissione di Laurea porrà degli specifici quesiti al laureando. Per la presentazione orale il candidato potrà avvalersi di supporti informatici quali file in power point, foto, filmati, ecc.

Al termine della sessione di Laurea, ai candidati verranno comunicate le valutazioni della Commissione e le relative votazioni ottenute. Non sarà effettuata alcuna proclamazione, che avverrà in seguito durante la manifestazione organizzata annualmente dall'Ateneo.

La votazione finale è espressa in centodecimi con eventuale lode.

https://consorziouno.it/wp-content/uploads/2020/06/TVEA_1920_Linee-guida-Prova-finale.pdf

Riconoscimento CFU e modalità di trasferimento

Lo studente in fase di richiesta di abbreviazione o trasferimento, dovrà caricare nella propria area riservata l'autocertificazione dei precedenti studi universitari e/o della laurea ed allegare tutti i programmi degli insegnamenti di cui si chiede la convalida, vidimati dalla Presidenza del corsodi studi di provenienza. In caso di possesso di una laurea in un corso del Dipartimento di Agraria di Sassari non è necessario allegare i programmi, a meno che non sia una laurea vecchio ordinamento (senza CFU). In quest'ultimo caso non è comunque necessaria la vidimazione da parte della Presidenza del Dipartimento di Agraria.

I CFU acquisiti in una precedente carriera universitaria sono riconosciuti dal Consiglio di Corso di Studio dopo verifica da parte della Commissione Didattica e Rapporti con gli studenti sulla base dei seguenti criteri:

- analisi del programma svolto;
- numero complessivo di ore di didattica svolte;
- valutazione della congruità dei settori scientifico disciplinari e dei contenuti delle attività formative in cui lo Studente ha maturato i crediti con gli obiettivi formativi specifici del corso di studio e delle singole attività formative da riconoscere, perseguendo comunque la finalità di mobilità degli Studenti.

Il riconoscimento è effettuato fino a concorrenza dei CFU previsti dall'ordinamento didattico del Corso di Studio. Qualora, effettuati i riconoscimenti in base alle norme del presente



regolamento, residuo CFU non utilizzati, il Consiglio di Corso di Studio può riconoscerli, valutando il caso concreto sulla base delle affinità didattiche e culturali. Qualora, effettuati i riconoscimenti in base alle norme del presente regolamento, risultino carenze di CFU in un determinato settore scientifico disciplinare (o, in assenza dei settori, in una particolare disciplina), il Consiglio di Corso di Studio ha la facoltà di istituire una o più attività formative integrative, distinte per settore scientifico disciplinare, alle quali lo studente dovrà partecipare per colmare tali lacune. La modalità di svolgimento di ogni attività integrativa viene decisa dal Consiglio di Corso di Studio e può comprendere attività di studio guidato, partecipazione a cicli di seminari, attività di laboratorio, ecc.

Tirocinio

Il Piano di Studi prevede un tirocinio formativo, corrispondente a 14 CFU, da svolgersi presso l'Università, aziende private o Enti pubblici che operano nel settore agroalimentare. Il processo di attivazione del tirocinio prevede delle fasi essenziali che sono: l'identificazione dell'azienda ospitante e l'eventuale stipula della convenzione con il Dipartimento di Agraria di Sassari; l'accordo di supervisione con il docente tutor; la definizione del progetto e del tema del tirocinio (in accordo con il tutor aziendale); l'inoltro e l'approvazione della richiesta di tirocinio alla Commissione Didattica e Rapporti con gli Studenti; lo svolgimento e il monitoraggio del tirocinio stesso attraverso la registrazione nel diario dedicato di tutte le attività svolte; la convalida dell'esperienza svolta ad opera della Commissione Didattica e Rapporti con gli Studenti. In tutte le fasi del processo lo studente può contare sul supporto e assistenza del Manager didattico del CdS che stabilisce i contatti con le aziende, regola gli aspetti assicurativi e si rapporta costantemente con la commissione preposta. L'elenco delle aziende in cui svolgere i tirocini è consultabile alla pagina web del Dipartimento di Agraria (https://agrariaweb.uniss.it/sites/sto1/files/elenco_aziende_convenzionate_tirocinio_luglio_2023.pdf) e del Consorzio UNO (https://consorziouno.it/wp-content/uploads/2023/09/UNISS_Agraria_2223_Aziende-convenzionate-luglio-2023.pdf)

Il tirocinio è disciplinato da un apposito regolamento consultabile sia nella pagina dedicata del Dipartimento di Agraria che del Consorzio UNO
<https://consorziouno.it/tvea-ta/attivita-didattica/>
<https://consorziouno.it/tvea-ve/attivita-didattica/>

Piani di studio individuali

Allo studente, all'atto dell'immatricolazione, viene attribuito un piano di studio standard, che può essere completato dallo studente, nell'area **Self.Studenti Uniss**
<https://uniss.esse3.cineca.it/Home.do?sessionId=42D615DAD7BE3F546617F8E69FD841E2.esse3-uniss-prod-04>, con esami a scelta.

L'indicazione da parte dello Studente di attività formative a scelta guidata (tra diversi insegnamenti proposti in alternativa tra loro) o a scelta autonoma deve essere presentata entro termini e secondo modalità che sono stabiliti ogni anno dall'Ateneo nel Regolamento Carriere Studenti (<https://www.uniss.it/documentazione/regolamento-carriere-studenti>).

Mobilità internazionale – Erasmus

L'Ateneo di Sassari, tramite accordi bilaterali stipulati con università straniere, offre la possibilità di svolgere un periodo di studio o di tirocinio all'estero. Gli studenti in mobilità ospitati presso le istituzioni partner possono seguire corsi, sostenere esami, effettuare un tirocinio o ricercare materiale didattico per la tesi di laurea.

I programmi di mobilità, che possono durare dai 3 ai 12 mesi, danno l'opportunità di vivere un'esperienza di studio all'estero, approfondire la conoscenza delle lingue straniere e confrontarsi con culture e realtà universitarie differenti. Nel Dipartimento di Agraria sono a disposizione dello studente 2 tutor per chiarire qualsiasi perplessità sui bandi e per dare



sostegno nella preparazione delle pratiche pre-partenza. Presso il Consorzio UNO il Manager didattico è promotore del progetto, stimola negli studenti l'interesse e la motivazione all'esperienza di studi all'estero, li assiste, in accordo con il docente referente, nella scelta della sede, nella compilazione delle domande e a distanza, tramite posta elettronica, durante tutto il periodo della borsa.

Le modalità di partecipazione ai programmi di mobilità internazionale sono definite annualmente con bandi emessi dall' Ateneo (<https://www.uniss.it/internazionale/bandi>). La procedura di candidatura è disponibile sull'area riservata [Self-Studenti UNISS](#).

Studenti con particolari esigenze

Lo studente che per ragioni di lavoro, di famiglia, di salute o invalidità o per altri motivi ritiene di non riuscire a portare a termine il proprio percorso di studio nei tempi normali previsti dai corsi di studio, può richiedere l'immatricolazione/iscrizione come studente a tempo parziale (part time), per un arco di tempo superiore, ma comunque per non oltre il doppio di quello convenzionale previsto, senza ricadere nella condizione di "fuori corso". Agli studenti in regime di part time è concessa la riduzione dell'obbligo di frequenza dal 50 al 30%.

Il Dipartimento di Agraria ha nominato un docente di riferimento per gli studenti con problematiche di disabilità e con disturbi di apprendimento certificati o sospetti al fine della risoluzione di tutti i problemi inerenti la didattica e l'accesso alle strutture del Dipartimento. Tale docente di riferimento rappresenta inoltre un canale di comunicazione indispensabile tra gli studenti e gli organi competenti dell'Ateneo.

Per gli Studenti in regime di part time e con Esigenze Speciali (SES) si rimanda al Regolamento Carriere Studenti (<https://www.uniss.it/documentazione/regolamento-carriere-studenti>)

Diritti e Doveri degli studenti

I diritti e i doveri degli studenti sono contenuti nel Regolamento Carriere Studenti consultabile al link: <https://www.uniss.it/documentazione/regolamento-carriere-studenti>. Gli studenti, tramite il portale [Self Studenti Uniss](#), dopo aver effettuato l'autenticazione con le proprie credenziali possono:

- prenotarsi agli appelli delle attività didattiche presenti nel proprio libretto on line (solo se l'iscrizione e le tasse sono regolari e se il piano carriera è stato compilato e confermato);
- consultare gli esiti degli esami pubblicati dal docente;
- rifiutare eventualmente un voto di un esame scritto entro la data indicata dal docente. Sono tenuti a rispettare le propedeuticità previste dal presente regolamento. Gli esami sostenuti senza il rispetto della propedeuticità sono annullati e devono essere ripetuti.

Gli studenti dei corsi di laurea già iscritti presso l'Ateneo fino all'a.a. 2012/2013 (compreso), decadono automaticamente se non hanno acquisito crediti per otto anni accademici consecutivi rispetto all'ultimo esame registrato o rispetto all'anno dell'ultima iscrizione attiva e in corso, se più favorevole. Ai fini della decadenza, gli anni di iscrizione in qualità di ripetente e gli anni di interruzione sono equivalenti all'iscrizione "fuori corso", mentre non sono considerati tali gli anni di sospensione degli studi. Lo studente immatricolato o trasferito presso il nostro Ateneo a partire dall'a.a. 2013/2014 decade dallo status di studente qualora non acquisisca alcun credito tra quelli previsti dal proprio corso di studio entro il termine del terzo anno accademico di iscrizione in qualità di fuori corso, se iscritto ad un corso di laurea. Non incorre nella decadenza lo studente che ha superato tutti gli esami di profitto ed è in debito unicamente dell'esame di laurea, cui può accedere qualunque sia il tempo intercorso dall'ultimo esame.

Altre informazioni

Referente per la Didattica del Dipartimento: Dr. Roberto Corrias, tel. 079 229376, e-mail: rcorrias@uniss.it

Referente per la Didattica del CdS: Dr.ssa Laura Sussarellu, tel. 0783 775529, e-mail: manager.agraria@consorziouno.it

Segreteria Studenti: <https://www.uniss.it/segreteria-studenti>.



Segreteria Studenti del Consorzio UNO:

<https://consorziouno.it/segreteria/>

Indirizzo internet del Corso di Laurea: <https://www.uniss.it/ugov/degree/18320>

<https://consorziouno.it/tvea-ta/>

<https://consorziouno.it/tvea-ve/>

Eventuali servizi aggiuntivi

Presso la sede del CdS, oltre ai servizi bibliotecari che rendono fruibili libri di testo, pubblicazioni e riviste scientifiche, cartografie, ecc. sono disponibili aree per lo studio individuale, una sala computer, laboratori e aziende didattico-sperimentali per le esercitazioni.