



QUADRO A1.a
R&D

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

08/02/2018

La consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, dei servizi e delle professioni è avvenuta a livello di Ateneo mediante la convocazione del "Comitato consultivo permanente per i programmi di offerta formativa", già costituito fin dalla prima applicazione della riforma didattica negli anni 2001-2002 allo scopo di creare una rete interlocutoria qualificata che fosse incrocio tra domanda e offerta per quanto riguarda i diversi settori della produzione e delle professioni. L'obiettivo dell'incontro era quello di garantire sia la spendibilità dei titoli accademici rilasciati sia il soddisfacimento delle esigenze formative espresse dal sistema economico, produttivo e dei servizi, non soltanto con particolare riferimento al territorio della Sardegna, ma in una prospettiva nazionale ed internazionale.

I rappresentanti dei vari Ordini professionali e degli Enti pubblici convocati (Comuni, Province, Banche, Camere di Commercio, Confindustria, Sindacati) sono intervenuti per confermare l'esigenza della formazione di figure professionali in rapporto con le necessità del territorio.

Sono state avanzate alcune proposte di sostegno alle attività di stage e tirocinio formativo che possano fornire agli studenti strumenti operativi ed è stato ribadito che le forze sociali devono essere non soltanto consultate, ma a loro volta devono compiere un'azione propositiva nei confronti dell'Università.

Il parere è favorevole.

Successiva consultazione che ha determinato una modifica dell'Ordinamento Didattico

Il 19 gennaio 2015 è stato convocato il Comitato di Indirizzo del Dipartimento, organo consultivo di garanzia che esprime pareri non vincolanti sul piano complessivo di sviluppo della ricerca e della didattica elaborato dal Dipartimento.

Sono intervenuti, oltre ai Presidenti dei Corsi di Studio e ai rappresentanti degli studenti, i rappresentanti delle agenzie regionali, dell'Ente foreste, degli Ordini professionali, dei Consorzi Universitari delle sedi gemmate, del mondo imprenditoriale, delle Associazioni di categoria.

Hanno dato preziose indicazioni e fatto considerazioni in merito agli obiettivi e alle competenze che dovrebbe avere un laureato in Agraria nelle aree di specifico interesse.

Il Dipartimento ha preso in massima considerazione il parere dei componenti del Comitato di Indirizzo che è indispensabile per calibrare l'Offerta formativa alle reali esigenze del tessuto produttivo isolano.

Si allega il Verbale della seduta alla scheda SUA del Corso di studi.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale Comitato di Indirizzo 19.01.2015

QUADRO A1.b

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

21/05/2018

Periodicamente il Dipartimento di Agraria attiva consultazioni con il mondo del lavoro al fine di valutare la bontà dell'offerta formativa e le necessità formative del mercato del lavoro.

Le consultazioni avvengono secondo le seguenti modalità:

- attraverso i continui contatti con aziende, enti e organizzazioni professionali che accolgono i nostri studenti in qualità di tirocinanti;
- attraverso la convocazione del Comitato d'indirizzo (organo consultivo di garanzia che esprime pareri non vincolanti sul piano complessivo di sviluppo della ricerca e della didattica elaborato dal Dipartimento);
- studi di settore.

Per l'anno accademico 2016/2017 il Dipartimento di Agraria ha deciso di mantenere inalterata l'offerta formativa in modo da chiudere il ciclo di tutti i corsi di laurea e poter quindi valutare appieno i risultati ottenuti.

In data 2/12/2016 si è riunito il Comitato di Indirizzo del Dipartimento di Agraria. Sono intervenuti i Presidenti dei corsi di studio del Dipartimento, i rappresentanti degli studenti, delle Agenzie regionali, AGRIS, LAORE e FORESTAS operanti nel settore agricolo e forestale. Erano presenti anche rappresentanti degli organi professionali e delle principali organizzazioni di settore. Sono state illustrate ai presenti le modifiche ai manifesti delle lauree triennali e magistrali approvate dai rispettivi Consigli di Corso di Laurea e dal Consiglio di Dipartimento.

All'unanimità il Comitato di Indirizzo ha espresso parere favorevole sulla proposta dell'offerta formative presentata dal Dipartimento di Agraria, e sulla coerenza tra gli obiettivi formativi, i percorsi didattici e le figure professionali.

Descrizione link: Risultato delle consultazioni (pagina dedicata)

Link inserito: <http://hostweb3.ammin.uniss.it/php/proiettoreTesti.php?cat=322&xml=/xml/testi/testi58773.xml&item=13>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale Comitato Indirizzo

QUADRO A2.a

RD

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

TECNICO DI SUPPORTO ALLA GESTIONE DELLE LINEE DI PRODUZIONE, DEI SISTEMI DI CONTROLLO, E DI VALUTAZIONE ANALITICA DELLE MATERIE PRIME DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

funzione in un contesto di lavoro:

- Tecnico di gestione e controllo qualità nel settore agro-alimentare privato e pubblico.
- Tecnico in laboratori di analisi, controllo, certificazione ed indagini degli alimenti.
- Tecnico in aziende che producono materiali e additivi collegati all'industria alimentare.

competenze associate alla funzione:

1. Competenze di procedure tecniche applicate alla produzione, trasformazione e conservazione degli alimenti, acquisite attraverso l'attività di tirocinio e le attività di laboratorio previste nelle diverse discipline. Tali competenze delineano una figura professionale il cui livello di formazione consente l'inserimento come tecnico per la gestione e controllo qualità nel settore alimentare.
2. Competenze biologiche, colturali e di allevamento e qualità dei prodotti trasformati; competenze sulle principali operazioni unitarie che sono alla base dei processi di trasformazione nell'industria alimentare. Competenze di tipo analitico per la caratterizzazione chimico-fisico della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari; conoscenza delle cultivar di diverse specie erbacee ed arboree per uso alimentare umano; conoscenza di tecniche per la prevenzione e lotta a fitofagi e crittogame dannosi a specie vegetali coltivate e ai loro prodotti di trasformazione; familiarità con le principali teorie economiche dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi; comprensione delle caratteristiche fondamentali dell'industria alimentare, della distribuzione e delle problematiche dei mercati agro-alimentari anche a livello internazionale.
3. Conoscenze teoriche e formazione pratica acquisita forniscono capacità organizzativa in attività di laboratorio. Capacità comunicativa e chiarezza vengono sviluppate attraverso attività di presentazione in power point, discussione di elaborati nell'ambito di attività seminariali curate dagli studenti, report delle attività di tirocinio e durante la prova di esame finale.

sbocchi occupazionali:

1. Attività di tecnico per il controllo e gestione della qualità in aziende del settore agro-alimentare.
2. Attività di Tecnico in laboratori di analisi, controllo, certificazione ed indagini degli alimenti.
3. Attività di Tecnico in aziende che producono materiali e additivi collegati all'industria alimentare.

ENOLOGO CON PIENE COMPETENZE NELLA GESTIONE CULTURALE DEL VIGNETO

funzione in un contesto di lavoro:

- Tecnico nella gestione e controllo nella filiera viti-vinicola.
- Professione di enologo.

competenze associate alla funzione:

1. Competenze biologiche, culturali e relativi alla qualità dei prodotti di base; competenze sulle principali operazioni unitarie che sono alla base dei processi di trasformazione nell'industria enologica. Competenze di tipo analitico per la caratterizzazione chimico-fisico della qualità e sicurezza dei prodotti di origine viti-vinicola; conoscenza dell'ecosistema viticolo; conoscenza di tecniche per la prevenzione e lotta a fitofagi e crittogame dannosi alla vite; familiarità con le principali teorie economiche dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi; comprensione delle caratteristiche fondamentali dell'industria vitivinicola, della distribuzione e delle problematiche dei mercati vitivinicoli anche a livello internazionale.
2. Conoscenze teoriche e formazione pratica acquisita forniscono capacità organizzativa in attività di laboratorio. Capacità comunicativa e chiarezza vengono sviluppate attraverso attività di presentazione in power point, discussione di elaborati nell'ambito di attività seminariali curate dagli studenti, report delle attività di tirocinio e durante la prova di esame finale.

sbocchi occupazionali:

1. Attività di tecnico per il controllo e gestione della produzione e della qualità in aziende del settore viti-vinicolo.
2. Attività di enologo.

QUADRO A2.b

RAD

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Tecnici agronomi - (3.2.2.1.1)
2. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)

QUADRO A3.a

RAD

Conoscenze richieste per l'accesso

14/02/2017

Per essere ammessi al corso di laurea occorre essere in possesso di un diploma del secondo grado della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo. L'ammissione richiede il possesso, all'atto dell'immatricolazione, di conoscenze e competenze adeguate per poter seguire proficuamente il corso di laurea. E' prevista una prova di verifica delle conoscenze iniziali di Matematica, Fisica e Chimica. Gli argomenti oggetto della prova e le modalità di verifica saranno riportati nel Regolamento didattico del Corso di studi. Per gli studenti con una preparazione insufficiente possono essere previsti corsi di recupero delle discipline di base.

06/04/2018

Entro il mese di giugno di ogni anno verranno pubblicate sul sito di dipartimento le modalità di accesso al corso di laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari. L'accesso è a numero programmato; nel bando saranno specificate le procedure di iscrizione alla prova e le modalità per sostenere il test di accesso.

Requisito obbligatorio per accedere al concorso di ammissione è la partecipazione preventiva al TEST on-line TOLC gestito dal CISIA, Consorzio Interuniversitario Sistemi Integrati per l'Accesso, dall'anno solare 2017, presso l'Università degli Studi di Sassari o presso una qualsiasi altre sede universitaria italiana aderente al CISIA. Il test richiederà al candidato di rispondere a quesiti a risposta multipla, che prevedono solo una risposta esatta su 5 disponibili, su argomenti di chimica, matematica, fisica, biologia e logica.

Gli studenti che avranno conseguito risultati non sufficienti saranno iscritti ma avranno assegnati degli Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) che dovranno essere assolti entro il 31 dicembre 2019.

Decorso tale termine, gli studenti con OFA non ancora assolto saranno iscritti al primo anno in qualità di ripetenti.

Descrizione link: Sito del Dipartimento

Link inserito: <https://agrariaweb.uniss.it/it>

19/12/2017

Il corso di laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari 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 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 (prodotti ortofrutticoli, latte, carni e ittici, sia freschi, sia trasformati). 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 competenze acquisite del laureato potranno essere spese nella conduzione aziendale o nell'assistenza tecnica nelle fasi della produzione e trasformazione svolta in contesti pubblici o privati. Le sue capacità comunicative 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. 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 di Tutorato 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 corso prevede un tirocinio da svolgere presso una delle oltre 200 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. Solo una piccola parte del tirocinio può essere svolta nelle strutture universitarie.

L'accertamento della conoscenza di una lingua straniera richiede 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 sostenendo uno o più insegnamenti indicati nella SUA aggiuntivi a quelli obbligatori o altri erogati dall'Università degli Studi di Sassari. I CFU per altre attività possono essere riconosciuti se coerenti con il percorso formativo del corso di laurea. Tra queste attività rientrano i numerosi seminari e convegni organizzati dal Dipartimento e dal corso di laurea, anche in collaborazione con l'assoenologi, un concorso di vinificazione e vengono altresì valutate attività formative documentate svolte anche da associazioni studentesche.

La frequenza è fortemente raccomandata per tutte le attività didattiche; il manifesto degli studi stabilisce annualmente la percentuale di frequenza obbligatoria, con distinzione tra gli studenti a tempo pieno e lavoratori, e la propedeuticità tra discipline.

QUADRO A4.b.1 	Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi
Conoscenza e capacità di comprensione	<p>Il corso di laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari fornisce conoscenze e capacità nei settori di base della matematica, della fisica, della chimica, della biologia. Il corso fornisce conoscenza specifiche dei metodi di indagine propri delle scienze agrarie e delle tecnologie alimentari.</p> <p>Le attività formative di base (matematica, fisica, chimica generale e chimica organica), sono orientate alla comprensione della produzione e della trasformazione degli alimenti, e tendono a fornire una solida e propedeutica preparazione, necessaria ad affrontare gli insegnamenti caratterizzanti previsti negli anni successivi. I programmi delle materie di base, sono stati redatti e discussi congiuntamente nel CDL in modo conseguire ed esaltare le relazioni e la complementarità con le materie caratterizzanti. In tal modo le discipline sia di base che caratterizzanti, intendono non solo trasmettere agli studenti le conoscenze tecnico-analitiche e dei metodi di indagine propri delle scienze viticole, enologiche ed alimentari, ma vogliono fornire un metodo e un contenuto culturale, scientifico e professionale volto a sottolineare la necessità di un approccio interdisciplinare per la conoscenza delle filiere, per la gestione di un processo alimentare e per l'ottimizzazione della qualità dei prodotti.</p> <p>Le discipline di base e caratterizzanti, insieme a quelle della conoscenza linguistica e quelle affini mirano, pertanto, a fornire al laureato gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento delle proprie conoscenze e la capacità di interagire efficacemente con gli operatori del sistema agro-alimentare per affrontare le problematiche del settore.</p> <p>La verifica del grado di apprendimento è continua all'interno delle singole discipline, tramite accertamenti in itinere ed esami finali degli insegnamenti, ma viene attuata anche con riscontri di attività parallele ai corsi (quali tirocini, stage, concorsi di vinificazione) e con esame conclusivo. Ogni singolo corso viene valutato dagli studenti, dalla Commissione paritetica del Dipartimento e dalla Commissione di Riesame del Corso.</p>
Capacità di applicare conoscenza e	<p>Tra i risultati di apprendimento attesi viene curata con particolare attenzione l'abilità di applicare le nozioni acquisite nel percorso formativo nella filiera agroalimentare (produzione, trasformazione, marketing, controllo e gestione della qualità, ecc.).</p> <p>La verifica dell'apprendimento sarà compiuta con la valutazione della partecipazione attiva degli studenti alle esercitazioni pratiche e di laboratorio, mentre le acquisizioni teoriche saranno verificate</p>

comprensione

con prove intermedie scritte (test a risposta multipla o aperta) o orali e con esami finali. Il percorso formativo si avvale dello strumento del tirocinio per favorire il trasferimento delle informazioni teoriche acquisite nelle realtà operative aziendali.

QUADRO A4.b.2

**Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione:
Dettaglio****Area Generica****Conoscenza e comprensione**

Il corso di laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari fornisce conoscenze e capacità che, alla luce dei descrittori di Dublino, possono ritenersi adeguate nei diversi ambiti disciplinari che in sintesi forniscono i seguenti risultati di apprendimento attesi:

- 1) discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche: piena comprensione del concetto di funzione e dei principi basilari che regolano il calcolo differenziale e il calcolo integrale con particolare riferimento ai concetti di limite e di continuità;
- 2) discipline chimiche: conoscenza della costituzione atomico-molecolare dei corpi materiali secondo rapporti ponderali descritti dalla 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;
- 3) discipline biologiche: comprensione degli aspetti fondamentali della biologia di organismi procarioti ed eucarioti;
- 4) discipline delle tecnologie alimentari: 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 complementarità delle nozioni acquisite in altre aree disciplinari per la gestione di un processo alimentare e per ottimizzare la qualità dei prodotti finiti; conoscenza di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari; conoscenza delle cultivar di diverse specie erbacee ed arboree per uso alimentare umano;
- 5) discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti: conoscenza di tecniche di lotta per la prevenzione e cura di diverse specie vegetali da fitofagi o crittogame; conoscenza di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti di origine viti-vinicola; conoscenze della termodinamica applicata, della termofluidodinamica applicata e della trasmissione del calore; conoscenze sul ruolo fisiologico e funzionale dei nutrienti, sulle caratteristiche nutrizionali dei prodotti alimentari e sui criteri fondamentali per una alimentazione equilibrata
- 6) discipline economiche e giuridiche: conoscenza delle principali teorie economiche dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi; comprensione delle caratteristiche fondamentali dell'industria alimentare, della distribuzione e delle problematiche dei mercati agro-alimentari anche a livello internazionale.

La programmazione didattica ha inteso perseguire gli obiettivi formativi specifici del Corso tramite una articolazione in due curricula (Tecnologie alimentari e Viticoltura ed enologia) che prevedono entrambi un primo anno caratterizzato da comuni attività formative di base. Queste attività prevedono un numero di CFU superiore, rispetto ai minimi ministeriali, per gli ambiti delle discipline matematiche, fisiche, informatiche e per quelle chimiche. La preparazione di base necessaria per svolgere le funzioni in un contesto di lavoro viene verificate, ex ante, tramite un test d'ingresso, propedeutico ad una integrazione delle conoscenze. Per tali discipline il perfezionamento delle conoscenze viene fornito con dei corsi di potenziamento, preliminari a quelli ufficiali, che sono previsti e avviati dal CDS prima dell'inizio dell'anno accademico. La verifica di tali conoscenze di base, pre e post corso preliminare, consente una migliore efficienza dei corsi ufficiali. Con la medesima finalità di migliorare il livello di conoscenza e comprensione raggiunto dagli studenti e di raggiungere gli obiettivi finali del corso, è stato programmato un incremento del numero di crediti rispetto a quelli minimi previsti dal DM. anche per quanto riguarda le attività caratterizzanti. Sia nell'ordinamento didattico che nella articolazione dei manifesti annuali, sin dalla data di avvio del corso a quella attuale, è stato scelto di potenziare le discipline della tecnologia alimentare e quelle della sicurezza e della valutazione degli alimenti. Conseguentemente, nel curriculum di Viticoltura ed enologia rivestono un ruolo preminente le conoscenze e capacità relative alla coltivazione e difesa della vite e al settore enologico, mentre nel curriculum di Tecnologie alimentari hanno prevalenza le aree disciplinari relative alla conoscenza e gestione di un processo alimentare e all'ottimizzazione della qualità dei prodotti finiti. La scelta delle discipline negli ambiti affini, previste in ambito AGR, così come il ruolo delle altre attività, tra cui si evidenzia il congruo numero di CFU richiesto per la conoscenza di una lingua straniera e per lo svolgimento di un tirocinio formativo, completano l'indirizzo volto ad incrementare nello studente il grado di padronanza di tali conoscenze

e capacità. La loro verifica è continua sia all'interno delle singole discipline, tramite accertamenti in itinere ed esami finali degli insegnamenti caratterizzanti curriculari e di quelli opzionali scelti dagli studenti, sia con riscontri di attività parallele ai corsi (quali tirocini, stage, concorsi di vinificazione), sia infine con esame conclusivo annuale da parte del CDS della valutazione

dei corsi da parte degli studenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il corso ha fatto propri i documenti elaborati nel periodo 2016-17 dai Coordinamenti Nazionali di Tecnologie Alimentari e di Viticoltura ed Enologia dopo averli discussi in diversi Consigli di CdS.

Il laureato triennale in TVEA ha le abilità nell'utilizzare, lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti, gli aspetti applicativi delle nozioni di base apprese come riassunto nei seguenti risultati di apprendimento:

- impiega mezzi informatici con applicazioni matematiche e statistiche per la risoluzione di problematiche di interesse alimentare e vitivinicolo con particolare attenzione alla qualità dei prodotti;
- sa descrivere i fattori biochimici, chimici, fisici e biologici importanti per la produzione e la trasformazione degli alimenti e conosce in modo basilare i rischi per la salute di contaminanti chimici e biologici e definisce metodi appropriati per la prevenzione e la riduzione del rischio
- è in grado di condurre l'analisi chimica, microbiologica e sensoriale di prodotti vegetali e degli alimenti trasformati
- è in grado di valutare la correttezza nutrizionale di un alimento e valutare la qualità dei prodotti di origine animale e vegetale in funzione della loro destinazione
- è in grado di comprendere e affrontare i problemi elementari connessi al governo ed alla gestione delle aziende.
- è in grado di conoscere e gestire i principali sistemi di qualità e certificazione delle produzioni alimentari
- è in grado di comprenderne il funzionamento delle principali macchine ed impianti di base nel settore vitivinicolo e nelle industrie alimentari nonché di gestire le principali operazioni unitarie
- è in grado di allestire protocolli per il collaudo e la verifica di idoneità alimentare del packaging, quelle proprie dell'uso consapevole e proficuo di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari;
- ha la padronanza delle nozioni economiche di base, la capacità di definizione di bisogni e beni e di interpretazione di un bilancio di esercizio di un'impresa agro-alimentare. Inoltre, possiede gli elementi conoscitivi di base dell'organizzazione e della strategia aziendale e le capacità di analizzare ed interpretare i comportamenti del consumatore e dell'azienda nelle attività di scambio di beni e servizi.

Modalità di acquisizione e strumenti didattici: corsi strutturati in unità didattiche frontali ed esercitazioni di laboratorio e di campo con verifiche in itinere sul livello di conoscenza e comprensione raggiunto. La verifica dell'apprendimento sarà compiuta con la valutazione della partecipazione attiva degli studenti alle esercitazioni pratiche e di laboratorio, mentre le acquisizioni teoriche saranno verificate con prove intermedie scritte (test a risposta multipla o aperta) o orali e con esami finali.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE [url](#)

ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI [url](#)

APICOLTURA E PRODUZIONI DELL'ALVEARE [url](#)

AVVERSITÀ ANIMALI (*modulo di MONITORAGGIO DELLE AVVERSITÀ BIOTICHE DELLA VITE*) [url](#)

BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI [url](#)

BIOLOGIA VEGETALE [url](#)

BIOTECNOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI [url](#)

CHIMICA ANALITICA [url](#)

CHIMICA DEL SUOLO [url](#)

CHIMICA ENOLOGICA E ANALISI DI LABORATORIO [url](#)

CHIMICA GENERALE E INORGANICA [url](#)

CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA AGRARIA [url](#)

ECONOMIA E MARKETING AGRO-ALIMENTARE [url](#)

ENOLOGIA I [url](#)

ENOLOGIA II [url](#)

ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA (*modulo di ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA E MICOTOSSINE*) [url](#)

ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA E MICOTOSSINE [url](#)

ENTOMOLOGIA VITICOLA [url](#)

ESERCITAZIONI DI VITICOLTURA [url](#)

FISICA [url](#)

FISICA TECNICA INDUSTRIALE [url](#)
 FOODPRINT (STIMARE E COMUNICARE IL COSTO AMBIENTALE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI) [url](#)
 GENETICA E MIGLIORAMENTO GENETICO DELLA VITE [url](#)
 IGIENE DEGLI ALIMENTI [url](#)
 INGLESE I [url](#)
 INGLESE II [url](#)
 ISTITUZIONI DI VITICOLTURA [url](#)
 LEGISLAZIONE ALIMENTARE [url](#)
 LEGISLAZIONE VITIVINICOLA [url](#)
 MACCHINE E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE [url](#)
 MALATTIE SISTEMICHE (*modulo di MONITORAGGIO DELLE AVVERSITÀ BIOTICHE DELLA VITE*) [url](#)
 MECCANIZZAZIONE VITICOLA E IMPIANTISTICA ENOLOGICA [url](#)
 MICOTOSSINE (*modulo di ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA E MICOTOSSINE*) [url](#)
 MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)
 MICROBIOLOGIA E GENETICA DEI MICRORGANISMI [url](#)
 MICROBIOLOGIA ENOLOGICA [url](#)
 MICROBIOLOGIA GENERALE [url](#)
 MODELLI MATEMATICI PER LE TECNOLOGIE ALIMENTARI [url](#)
 MONITORAGGIO DELLE AVVERSITÀ BIOTICHE DELLA VITE [url](#)
 OPERAZIONI UNITARIE [url](#)
 PATOLOGIA VITICOLA [url](#)
 PROCESSI DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE [url](#)
 PRODUZIONI ANIMALI [url](#)
 PRODUZIONI VEGETALI [url](#)
 PRODUZIONI VEGETALI I (*modulo di PRODUZIONI VEGETALI*) [url](#)
 PRODUZIONI VEGETALI II (*modulo di PRODUZIONI VEGETALI*) [url](#)
 PROVA FINALE [url](#)
 TECNICHE VITICOLE [url](#)
 TIROCINIO PRATICO - APPLICATIVO [url](#)

QUADRO A4.c



Autonomia di giudizio
 Abilità comunicative
 Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

Al termine degli studi il laureato avrà la capacità di confrontare e discutere le tematiche affrontate durante il percorso di studio 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

Il laureato è in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o inferiori competenze, anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese.

E' 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	<p>Il corso di laurea fornisce gli strumenti cognitivi di base indispensabili per l'aggiornamento continuo delle conoscenze del settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica, al fine di finalizzare il percorso formativo verso la soluzione dei molteplici problemi applicativi dell'intera filiera produttiva degli alimenti.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>

QUADRO A5.a R&D	Caratteristiche della prova finale
--------------------	-------------------------------------------

27/01/2015

La laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto, su tematiche generali o particolari, riguardante le attività svolte durante il tirocinio, oppure nell'approfondimento di un aspetto inerente un determinato argomento trattato durante il corso di studi. Tali attività possono riguardare:

- attività sperimentali di laboratorio inerenti l'acquisizione di abilità tecniche e/o la validazione di metodi e procedure;
- monitoraggio di un processo o di un'attività produttiva attraverso la rilevazione di dati e la loro elaborazione;
- indagini di approfondimento bibliografico e documentale inerenti uno specifico argomento.

La valutazione della prova finale seguirà i criteri stabiliti dal regolamento didattico di Dipartimento.

QUADRO A5.b	Modalità di svolgimento della prova finale
-------------	---------------------------------------------------

06/04/2018

Le modalità di svolgimento della prova finale sono disponibili all'interno della sezione laurea del sito di dipartimento. Sono fruibili anche i regolamenti, i calendari delle lauree, gli adempimenti che gli studenti dovranno osservare, i format che dovranno utilizzare per la stesura della tesi e le modalità di attribuzione dei punteggi in base alla carriera dello studente.

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 consiste nella presentazione e discussione di un elaborato finale, redatto dallo studente sotto la guida di un docente relatore, davanti ad una commissione di docenti.

Il relatore ha il compito di definire, in accordo con un tutor aziendale, un programma di attività che lo studente dovrà seguire durante il suo tirocinio pratico applicativo e di indirizzare lo studente nella stesura dell'elaborato finale. Il correlatore, quando presente, sarà di ausilio nella guida dello studente sia nelle attività pratiche che nella stesura dell'elaborato finale.

L'elaborato finale è una relazione di circa 6000 parole (escluse figure, tabelle e foto) che riporta una discussione critica delle attività svolte dallo studente durante il tirocinio oppure è relativo all'approfondimento di tematiche affrontate durante il corso di studio.

L'elaborato finale, redatto in lingua italiana, deve avere un abstract in lingua inglese. Su richiesta dello studente l'elaborato finale potrà essere realizzato in lingua inglese, con un abstract e delle conclusioni in lingua italiana. Per la stesura e la discussione orale della tesi, gli studenti seguono le norme indicate nelle Norme redazionali per la stesura di una tesi di laurea disponibile nella Sezione laurea del sito internet di Dipartimento (https://agrariaweb.uniss.it/sites/st01/files/tesi_di_laurea_guida__0.rtf)
Le linee guida per la valutazione dell'elaborato finale dei corsi di laurea triennale sono state deliberate dal Consiglio di Dipartimento (24/10/2013) e prevedono la seguente attribuzione dei punti:

da 0 a 8 per la qualità dell'elaborato finale e l'esposizione della tesi; i commissari, su un'apposita scheda, attribuiscono un punteggio al candidato in base a: qualità dell'elaborato finale, capacità di esposizione, preparazione sui temi propri dell'elaborato, profondità nell'argomentare le proprie convinzioni sui quesiti posti dai commissari. Le schede compilate andranno consegnate al presidente della Commissione e discusse in sede di valutazione finale.

da 0 a 5 punti per la carriera: 5 punti per i laureati in corso, 2 punti per i laureati con un anno fuori corso entro la sessione autunnale;

da 0 a 3 punti per l'esperienza di studio all'estero (Erasmus, Ulisse,...)

la lode potrà essere assegnata solo all'unanimità e con voto complessivo superiore al 110.

Descrizione link: Sito del Dipartimento - Sezione Laurea

Link inserito: <https://agrariaweb.uniss.it/it/didattica/laurea>



QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Manifesto degli Studi (pdf) - Regolamento Didattico (link)

Link: <https://agrariaweb.uniss.it/it/didattica/regolamenti-corsi-di-studio>

QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://agrariaweb.uniss.it/it/node/2137>

QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://uniss.esse3.cineca.it/Guide/PaginaListaAppelli.do;jsessionid=C605E487B87A0039EFE1FBF786C00A52.esse3-uniss-prod-04>

QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

<https://agrariaweb.uniss.it/it/didattica/laurea>

QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
----	---------	---------------	--------------	--------------	-------	---------	-----	----------------------------------

Anno

1.	AGR/11	di corso 1	APICOLTURA E PRODUZIONI DELL'ALVEARE link	SATTA ALBERTO	PA	6	62
2.	AGR/11	Anno di corso 1	AVVERSITÀ ANIMALI (<i>modulo di MONITORAGGIO DELLE AVVERSITÀ BIOTICHE DELLA VITE</i>) link	COCCO ARTURO		3	24
3.	AGR/13	Anno di corso 1	BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI link	PALMA AMEDEO		6	48
4.	BIO/02	Anno di corso 1	BIOLOGIA VEGETALE link	CARTA LUISA		8	64
5.	AGR/16	Anno di corso 1	BIOTECNOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI link	MURGIA MARCO AMBROGIO		6	48
6.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE E INORGANICA link	MEDICI SERENELLA	RU	8	64
7.	AGR/13 AGR/13	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA AGRARIA link	SANNA DAVIDE		9	72
8.	AGR/03	Anno di corso 1	ESERCITAZIONI DI VITICOLTURA link	MERCENARO LUCA	RD	6	48
9.	FIS/07	Anno di corso 1	FISICA link	BRUNETTI ANTONIO	PA	6	48
10.	AGR/18	Anno di corso 1	FOODPRINT (STIMARE E COMUNICARE IL COSTO AMBIENTALE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI) link	ATZORI ALBERTO STANISLAO	RD	6	48
11.	AGR/07	Anno di corso 1	GENETICA E MIGLIORAMENTO GENETICO DELLA VITE link	PORCEDDU ANDREA	PA	6	48
12.	L-LIN/12	Anno di corso 1	INGLESE I link	PERRA MONICA		5	50
		Anno di		PERRA			

13.	L-LIN/12	corso 1	INGLESE II link	MONICA		5	50
14.	IUS/03	Anno di corso 1	LEGISLAZIONE ALIMENTARE link	CUCCA LUIGI		5	40
15.	IUS/03	Anno di corso 1	LEGISLAZIONE VITIVINICOLA link	SABA ANDREA		4	32
16.	AGR/12	Anno di corso 1	MALATTIE SISTEMICHE (<i>modulo di MONITORAGGIO DELLE AVVERSITÀ BIOTICHE DELLA VITE</i>) link	PROTA VANDA ASSUNTA	RU	3	24
17.	MAT/05	Anno di corso 1	MODELLI MATEMATICI PER LE TECNOLOGIE ALIMENTARI link	DIMAURO CORRADO	RU	8	64
18.	CHIM/01	Anno di corso 2	CHIMICA ANALITICA link			6	48
19.	AGR/13	Anno di corso 2	CHIMICA DEL SUOLO link	GARAU GIOVANNI		5	40
20.	AGR/15	Anno di corso 2	CHIMICA ENOLOGICA E ANALISI DI LABORATORIO link			6	48
21.	AGR/15	Anno di corso 2	ENOLOGIA I link	FADDA COSTANTINO	RU	6	48
22.	AGR/11	Anno di corso 2	ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA (<i>modulo di ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA E MICOTOSSINE</i>) link	FLORIS IGNAZIO	PA	8	64
23.	ING-IND/10	Anno di corso 2	FISICA TECNICA INDUSTRIALE link			6	48
24.	AGR/03	Anno di corso 2	ISTITUZIONI DI VITICOLTURA link	NIEDDU GIOVANNI	PO	8	64
25.	AGR/09	Anno di corso	MECCANIZZAZIONE VITICOLA E IMPIANTISTICA ENOLOGICA link	GAMBELLA FILIPPO	RU	8	64

		2					
26.	AGR/12	Anno di corso 2	MICOTOSSINE (<i>modulo di ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA E MICOTOSSINE</i>) link	BALMAS VIRGILIO	RU	3	24
27.	AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA E GENETICA DEI MICRORGANISMI link	ZARA SEVERINO	RU	7	56
28.	AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA GENERALE link	MANNAZZU ILARIA MARIA	PA	7	56
29.	AGR/15	Anno di corso 2	OPERAZIONI UNITARIE link	PIGA ANTONIO	PO	6	48
30.	AGR/02	Anno di corso 2	PRODUZIONI VEGETALI I (<i>modulo di PRODUZIONI VEGETALI</i>) link	MOTZO ROSELLA	PA	5	40
31.	AGR/03	Anno di corso 2	PRODUZIONI VEGETALI II (<i>modulo di PRODUZIONI VEGETALI</i>) link			5	40
32.	AGR/03	Anno di corso 2	TECNICHE VITICOLE link	MERCENARO LUCA	RD	8	64

QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione aule didattiche sede di Oristano

QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Attivit laboratoriali, Laboratori e aule informatica

Descrizione link: Strutture sede di Oristano

Link inserito: <http://www.consorziouno.it/Servizi/Strutture/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione sede di Oristano

Descrizione link: Biblioteche

Link inserito: <http://www.consorziouno.it/Corsi/TVEAve/Servizi/biblioteca.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Descrizione biblioteche sede di Oristano

Il Corso di Laurea aderisce al Progetto di orientamento UNOrienta del Consorzio UNO, che comprende un complesso di iniziative ^{11/04/2014} che mirano a supportare e guidare lo studente nella fase della scelta del Corso di studi Universitario, in collaborazione con le Scuole Superiori, Enti locali pubblici e privati e con la comunità in generale.

Incontri nelle scuole. Sono rivolti principalmente alle Classi Quinte degli Istituti Superiori della Sardegna e hanno una durata di circa due ore. I mesi generalmente dedicati a quest'attività sono febbraio, marzo e aprile, con una pianificazione degli appuntamenti che prende avvio a dicembre dell'anno precedente alle nuove immatricolazioni. Un team composto da due tutor esperti (laureati in discipline agrarie) e un manager didattico (laureato in discipline umanistiche) propone agli studenti un approfondimento sul sistema universitario (didattica, CFU, frequenza, agevolazioni e diritto allo studio) e sul Corso di Laurea (criteri e modalità di accesso, obiettivi formativi, piano di studi, sbocchi occupazionali).

Open day in sede. Gli incontri possono essere concordati con il referente per l'orientamento della scuola e organizzati per gruppo classe oppure per gruppi di interessati. Il servizio prevede la possibilità di visitare le strutture universitarie per una giornata, seguire una lezione, partecipare ad una visita didattica, ad un seminario o ad una esercitazione in laboratorio e sperimentare la vita universitaria per toccare con mano quanto lo studente, una volta iscritto, sarà chiamato a fare.

Saloni dello studente. Nell'arco dell'anno il Corso di Laurea presenza ai diversi saloni dello studente organizzati in tutto il territorio regionale, momenti di incontro e confronto in cui, nello stesso punto di aggregazione, gli studenti possono trovare molteplici stand espositivi e sportelli informativi sull'offerta formativa presente nel territorio. I saloni istituzionali sono organizzati dall'Università degli Studi di Sassari e di Cagliari (rispettivamente nelle due sedi centrali). Il Corso di Laurea partecipa inoltre ad altre iniziative portate avanti dall'Associazione Industriali di Oristano (Il Salone dell'Orientamento), dall'Associazione Aster (OrientaSardegna), dalla Provincia di Carbonia-Iglesias (Salone dell'orientamento scolastico e professionale).

Colloqui individuali. Gli studenti che in maniera autonoma prendono contatti con il team e desiderano avere maggiori informazioni vengono invitati a visitare la sede del Corso di Laurea e in quella occasione porre tutti i dubbi o le eventuali curiosità.

Incontri nei Comuni. Ogni anno si incontrano giovani e adulti interessati nella comunità di appartenenza. Il Corso di Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari ha un carattere altamente innovativo e fortemente orientato alle peculiarità del territorio, che lo rende assolutamente originale nel panorama dell'offerta formativa universitaria in Sardegna. Gli incontri nei Comuni hanno

L'obiettivo di promuovere in maniera capillare questa realtà sul territorio, incrementare la conoscenza del Corso di Laurea presso i potenziali studenti non incontrati nelle scuole e dar loro ulteriori strumenti per valutare questa ipotetica scelta universitaria.

Comunicazione web e mail. Attraverso il portale internet (del Dipartimento di Agraria <http://agrariaweb.uniss.it> e del Consorzio UNO www.consorziouno.it), la pagina Facebook UNO L'Università a Oristano e la posta elettronica si condividono informazioni, aggiornamenti, notizie ed eventi rendendole fruibili agli studenti potenzialmente interessati.

QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Personale qualificato garantisce in sede agli studenti iscritti al Corso di Laurea delle costanti attività di orientamento e servizio di tutorato in itinere alla carriera universitaria.

La Segreteria Studenti del Consorzio UNO, situata al primo piano del Chiostro del Carmine, rappresenta l'interfaccia immediata per gli studenti del Corso di Laurea rispetto agli uffici della Segreteria Centrale e a quelli della Segreteria di Dipartimento della sede madre di Sassari, e costituisce il punto di riferimento per la risoluzione delle diverse problematiche che possono verificarsi durante la carriera universitaria di ciascun iscritto. Attraverso lo sportello di Segreteria è possibile richiedere e ritirare certificati; ottenere informazioni e supporto sulle procedure di immatricolazione e iscrizione; avere informazioni su tasse universitarie, autocertificazioni, eventuali procedimenti di trasferimento, abbreviazione e passaggio di corso, su domande di laurea e rinuncia agli studi, sul piano di studio dei diversi corsi e sulla carriera personale.

Il servizio di Management Didattico rappresenta il collegamento fondamentale fra gli studenti, i docenti, la struttura amministrativa universitaria e quella del Consorzio UNO, e il mondo del lavoro. Il Manager Didattico del Corso di Laurea è un facilitatore del processo formativo che supporta da un lato la direzione didattica del Corso e dall'altro gli studenti. Il Manager Didattico si occupa di:

- fornire agli studenti informazioni sul Corso di Studio (organizzazione, programmi, sistema dei crediti, formulazioni dei piani di studio individuali, corsi opzionali e relativi crediti, sbocchi occupazionali) e sui servizi didattici offerti dal Consorzio UNO, dal Dipartimento e dall'Ateneo;
- collaborare con il Presidente del Corso per la diffusione delle informazioni riguardanti l'offerta formativa e le altre pratiche di gestione del Corso;
- organizzare le attività di orientamento in ingresso e in uscita, il tutorato, i servizi di contesto (attività di supporto e recupero tenute da docenti o tutor, tirocini e stage, visite guidate, viaggi di studio, mobilità studentesca), in collaborazione con il Presidente del Corso di Laurea per assicurare il raccordo con le Aziende e le Istituzioni del territorio;
- fornire supporto per il monitoraggio dell'erogazione dell'offerta didattica e dei servizi formativi e contribuire alle relative attività di valutazione.

Il servizio di Tutorato esperto mette a disposizione degli studenti delle figure professionali laureate nelle materie oggetto dei Corsi di Studio, che quindi con la propria esperienza possono assisterli e accompagnarli in tutto il loro percorso formativo. Il Tutor si occupa di:

- fornire supporto per la pianificazione e la gestione delle attività didattiche (predisposizione degli orari di lezione ed esami relativamente ad aule e laboratori);
- fornire servizi formativi di supporto alla docenza quali spiegazioni ulteriori relative ai contenuti dei corsi, attività di recupero delle lacune di apprendimento nelle competenze di base, conduzione di esercitazioni in aula e/o individuali;
- offrire indicazioni precise sulla stesura dei Piani di Studio, su corsi opzionali e relativi crediti e su attività didattiche ed extra-didattiche;
- curare la preparazione e la divulgazione dei materiali didattici;
- facilitare la predisposizione di piani di lavoro personalizzati e l'individuazione di un metodo idoneo per affrontare lo studio e gli esami.

06/04/2018

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 tema del tirocinio; l'inoltro e l'approvazione della richiesta di tirocinio alla commissione didattica preposta; 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. In tutte le fasi del processo lo studente può contare sul supporto e assistenza del Manager didattico che stabilisce i contatti con le aziende, regola gli aspetti assicurativi e si rapporta costantemente con la commissione didattica.

L'elenco delle aziende in cui svolgere i tirocini è consultabile alla pagina web del Dipartimento di Agraria (<https://agrariaweb.uniss.it/it/node/2139>) e del Consorzio UNO

<http://www.consorziouno.it/Corsi/TVEAta/IICorso/Insegnamenti/visualizza/3anno/2sem/tirocinio.html> per il curriculum di TA
<http://www.consorziouno.it/Corsi/TVEAve/IICorso/Insegnamenti/visualizza/3anno/2sem/tirocinio.html> per il curriculum di VE

In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".

Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regola, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.

I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sedi mobilità internazionale - Dipartimento di Agraria - Università degli Studi di Sassari

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.

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Brasile	Universidade Estadual Paulista "Julio de Mesquita Filho"		02/02/2014	solo italiano
2	Brasile	Universidade Federal de Ouro Preto		02/02/2014	solo italiano
3	Bulgaria	Lesotehniticheski Universitet		28/11/2013	solo italiano
4	Colombia	Universidad Nacional de Colombia		02/02/2014	solo italiano
5	Finlandia	University of Turku		28/11/2013	solo italiano
6	Paesi Bassi	Radboud University Nijmegen (School of Management)		28/11/2013	solo italiano
7	Portogallo	Instituto Politecnico		28/11/2013	solo italiano
8	Regno Unito	Cranfield University		28/11/2013	solo italiano
9	Repubblica Ceca	CESKÉ VYSOKÉ UCENÍ TECHNICKÉ V PRAZE		28/11/2013	solo italiano
10	Romania	Transilvania University of Brasov		28/11/2013	solo italiano
11	Spagna	ESADE - Universitat Ramon Llull		28/11/2013	solo italiano
12	Spagna	Universidad Catolica San Antonio de Murcia		28/11/2013	solo italiano
13	Spagna	Universidad de Castilla		28/11/2013	solo italiano
14	Spagna	Universidad de Córdoba		28/11/2013	solo italiano
15	Spagna	Universidad de Extremadura	29523-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	28/11/2013	solo italiano
16	Spagna	Universidad de Huelva	29456-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	28/11/2013	solo italiano
17	Spagna	Universidad de Lleida	28595-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	28/11/2013	solo italiano
18	Spagna	Universidad de Sevilla		28/11/2013	solo italiano

19	Spagna	Universidad de Valladolid	29619-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	28/11/2013	solo italiano
20	Spagna	Universitat Politecnica de Catalunya	28604-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	28/11/2013	solo italiano
21	Spagna	Universitat de València		28/11/2013	solo italiano
22	Spagna	Universitat de les Illes Balears (UIB)		28/11/2013	solo italiano
23	Sudafrica	Tshwane University of Technology		02/02/2014	solo italiano
24	Svizzera	Berner Bildungszentrum Pflege		28/11/2013	solo italiano
25	Turchia	Adyaman University		28/11/2013	solo italiano
26	Turchia	Ankara Üniversitesi		28/11/2013	solo italiano
27	Turchia	Cukurova University		28/11/2013	solo italiano
28	Turchia	Dicle University		28/11/2013	solo italiano
29	Turchia	Harran University		28/11/2013	solo italiano
30	Turchia	Süleyman Demirel Üniversitesi - Süleyman Demirel University		28/11/2013	solo italiano
31	Turchia	Teknik Üniversitesi		28/11/2013	solo italiano
32	Ungheria	Budapesti Corvinus Egyetem	51840-EPP-1-2014-1-HU-EPPKA3-ECHE	28/11/2013	solo italiano

QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Ogni anno il Consorzio UNO organizza il MeetJob, un appuntamento ricco di approfondimenti in cui a studenti e laureati del Corso di Laurea viene offerta la possibilità di ascoltare, conoscere e confrontarsi con i rappresentanti del mondo del lavoro, le aziende, gli esperti che operano nei settori produttivi attinenti al Corso medesimo.

In questa occasione vengono organizzate conferenze, incontri con le imprese, colloqui di lavoro e selezioni, su base meritocratica, per tirocini sul territorio nazionale.

Alcuni insegnamenti del Corso di Laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari prevedono visite didattiche e viaggi d'istruzione in strutture ed aziende operanti nel settore d'interesse, dislocate nel territorio locale, nazionale ed internazionale.

Durante l'anno accademico il corso di Laurea in collaborazione con il Corso di Laurea, AssoEnologi e altre associazioni di categoria, organizza e realizza un intenso calendario di convegni e seminari, nonché altre iniziative pratico-applicative di supporto alla didattica (Un vino per UNO, concorso enologico per gli studenti, realizzato in collaborazione con AGRIS Sardegna).

L'Ateneo di Sassari e il Consorzio UNO sostengono e promuovono l'associazione studentesca del Corso di Laurea (ASSO.TVEA), che attraverso la partecipazione ai vari bandi universitari realizza iniziative culturali e di svago, in favore della socializzazione fra gli studenti del Corso di Laurea, incentivando la crescita del senso di appartenenza.

Il corso mostra un buon apprezzamento da parte degli studenti che, anche per l'a.a. 2017-2018, in tutte le voci del questionario di valutazione delle discipline hanno espresso un grado di soddisfazione superiore rispetto alla media dei corsi triennali del Dipartimento di Agraria e dell'Ateneo. 25/09/2018

Pur con valutazioni nettamente superiori alla sufficienza, le voci con punteggi più bassi hanno riguardato le conoscenze preliminari degli studenti, la proporzione tra carico didattico e crediti assegnati alle discipline, la distribuzione del carico didattico nei semestri e l'organizzazione complessiva degli insegnamenti. Sono risultate più che soddisfacenti, con punteggi superiori rispetto a tutti i corsi triennali del Dipartimento di Agraria, le voci riguardanti la chiarezza di informazione sulle modalità di svolgimento dell'esame, l'impegno dei docenti nell'attività didattica (esposizione chiara, reperibilità per spiegazioni, attività integrative, esercitazioni), l'adeguatezza delle aule per le lezioni frontali e per le esercitazioni, la coerenza tra programmi svolti e quelli dichiarati nel sito web.

L'esame del trend degli ultimi tre anni dimostra che il corso ha sempre goduto del gradimento degli studenti.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Rilevazione opinione studenti 2017/2018

Il livello di soddisfazione dei laureandi viene analizzato a partire dall'indagine del Consorzio Interuniversitario ALMALAUREA. 25/09/2018
Sono stati intervistati i 19 laureati dell'anno solare 2017. Tutti gli insegnamenti sono stati frequentati regolarmente dagli intervistati (media di Ateneo pari all'80,3 %) che hanno espresso i seguenti giudizi:

- il carico di studi è stato decisamente o abbastanza adeguato per il 91,7% degli studenti del CdS in linea col dato medio di Ateneo (86%); il 58,3% degli intervistati ha dichiarato che il carico di studio è decisamente adeguato contro il 40% registrato il precedente anno,
- l'organizzazione degli esami è stata sempre soddisfacente per il 33,2% degli studenti (Ateneo 32,4%), è stata soddisfacente per più della metà degli esami per il 58,3% (Ateneo 50,4%) degli studenti mentre l'8,3% degli intervistati non risponde ma non

esprime giudizi negativi;

- il grado di soddisfazione del rapporto con i docenti in generale è stato positivo (100% di giudizi positivi contro una media di Ateneo di circa il 92%);

- si ritengono complessivamente soddisfatti del corso di laurea il 100% dei laureati contro una media di Ateneo del 91,4%);

- le aule sono state giudicate sempre o spesso adeguate dal 91,7% degli intervistati e solo l'8,3% degli intervistati ritiene siano raramente adeguate. Il dato è superiore alla media di Ateneo dove solo il 63% dei laureati esprime un giudizio positivo;

- le postazioni informatiche sono state giudicate presenti e in numero adeguato dal 91,7% degli intervistati mentre la rimanente parte dichiara di non averle mai utilizzate; complessivamente nell'Ateneo il 75,3% dei laureati esprime un giudizio positivo;

- le attrezzature per le altre attività didattiche sono risultate sempre o spesso adeguate nel 91,7% delle valutazioni contro una media del 47,8% dell'Ateneo;

- la valutazione delle biblioteche è stata decisamente o abbastanza positiva per il 91,7 degli intervistati contro una media di Ateneo del 86,7%;

- il 75% degli intervistati si iscriverebbe di nuovo allo stesso corso e nello stesso Ateneo mentre il 25% seguirebbe lo stesso percorso ma in un altro Ateneo. Questo giudizio è in linea con quello espresso complessivamente dai laureati dell'Ateneo dove seguirebbe lo stesso percorso formativo il 72,3% degli intervistati.

L'analisi complessiva delle risposte degli intervistati esprime un grado di soddisfazione dei laureati del corso di TVEA superiore a quello medio di Ateneo e simile a quello registrato nel precedente anno accademico.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Livello di soddisfazione dei laureati / Condizioni occupazionali



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Il numero di immatricolati dell'a.a. 2017/2018 è stato di 68 studenti e conferma un trend di crescita che porta a valori prossimi al numero massimo programmato di 75 studenti evidenziando una buona attrattività dell'offerta formativa. 25/09/2018

Proviene dai licei il 30,9% degli immatricolati (Dipartimento 31,1%), dagli istituti tecnici il 29,4% (Dipartimento 39%) e dagli istituti professionali il 27,9% (Dipartimento 19,1%). La provenienza scolastica degli iscritti al corso si discosta pertanto lievemente da quella media dei corsi erogati dal Dipartimento di Agraria, caratterizzandosi per un minor numero di immatricolati provenienti dagli istituti tecnici e un maggior numero provenienti dagli istituti professionali.

In linea col trend delle immatricolazioni, il numero totale di iscritti ha avuto un progressivo incremento passando da 149 del 2014/15 a 215 del 2017/18.

Gli abbandoni hanno avuto un trend simile a quello degli altri corsi di laurea triennali del Dipartimento di Agraria e si sono ridotti nel tempo passando da valori prossimi al 20% negli anni 2012-2015 a valori del 5% nell'a.a. 2015/16 e del 2,8% nel 2017/18. Il valore è particolarmente positivo considerato anche gli incrementi di immatricolazioni.

Il numero di iscritti fuoricorso non presentano una chiara tendenza nel tempo e si manifestano con percentuali significativamente inferiori rispetto alla media dei corsi di studio di Agraria. Tali valori hanno oscillato da un massimo del 22,6% registrato nell'a.a. 2013/14 a un minimo del 15,1% del 2016/17. I dati dell'a.a. 2017/18 indicano una lieve ricrescita dei fuoricorso con percentuali del 19,5%.

Il numero di crediti conseguiti mediamente da ciascun studente negli anni accademici 2013/14 e 2014/15 è stato molto simile alla media dei corsi di laurea triennali impartiti dal Dipartimento di Agraria con valori rispettivamente di 27,73 e 30,04 CFU. Nell'anno accademico 2015/16 si è avuto un miglioramento di questo parametro e gli studenti hanno conseguito 34,87 CFU contro una media del Dipartimento di 31,79 CFU. Nell'a.a. 2016/17 il valore si è conservato superiore rispetto agli altri corsi di studio attestandosi su 32,2 CFU. Per l'anno accademico in corso i dati non sono ancora definitivi.

Il voto medio degli esami sostenuti è sempre stato lievemente superiore a quello degli altri corsi triennali e non ha avuto variazioni di rilievo nel tempo con valori intorno a 25,6 negli ultimi tre anni accademici.

Il numero di laureati è variato notevolmente negli anni passando da 6 unità nel 2012/13 a 26 nel 2015/16. Nell'a.a. 2016/17 si sono laureati 14 studenti mentre nel corrente anno accademico sinora si sono laureati 6 studenti. La percentuale di laureati in corso manifesta una tendenza alla crescita e da valori minimi del 14 % nel 2013/14 si è passati al 50% nel 2016/17. La percentuale di laureati entro la durata normale del corso è comunque significativamente inferiore rispetto alla media per Area Geografica e meno della metà rispetto a quella nazionale.

Il voto medio di laurea risulta generalmente superiore a quello degli altri corsi impartiti dal Dipartimento di Agraria e manifesta una tendenza positiva: a valori di circa 102 registrati nel 2013/14 e 2014/15 sono seguiti voti medi di laurea di 104,7 nel 2015/16 e di 105,7 nel 2016/17.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati ingresso, percorso, uscita

QUADRO C2

Efficacia Esterna

I laureati in TVEA generalmente non tardano a trovare lavoro e, data il tipo di laurea fortemente professionalizzante, generalmente si iscrivono ai corsi magistrali in basse percentuali. Infatti, il tasso di occupazione a un anno dalla laurea dei laureati in TVEA è del 43% contro il 29% dell'Ateneo. Bisogna sottolineare che solo il 36% dei laureati si è iscritto a un corso di laurea magistrale mentre nell'Ateneo il 50% dei laureati dei corsi triennali prosegue gli studi in un corso magistrale. Dei laureati in 25/09/2018

TVEA, il 67% degli occupati nel lavoro usa in misura elevata le competenze acquisite con la laurea (46% Ateneo). Il 21% (35% Ateneo) non lavora e non cerca lavoro ma è impegnato in percorsi formativi. Il guadagno netto mensile di 1.126 Euro è per la prima volta superiore rispetto al dato medio di Ateneo (918 Euro) e la percentuale che dichiara di essere decisamente soddisfatta del corso è nettamente superiore a quella media di Ateneo con valori rispettivamente del 58 e 39%. Gli indicatori indicano che la percentuale di laureandi complessivamente soddisfatti del CdS sono progressivamente cresciuti nel tempo raggiungendo nel 2017 il 100% contro il circa 92% di Area geografica e nazionali.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Condizione occupazionale

QUADRO C3

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

La verifica dei questionari compilati dalle aziende convenzionate ha riguardato il corso specifico di TVEA e l'insieme dei corsi impartiti dal Dipartimento di Agraria. ^{25/09/2018} Complessivamente sono state analizzate le schede di 102 aziende. In generale emerge un apprezzamento per l'organizzazione dei tirocini che manifesta i punteggi più bassi, ma comunque positivi, sul grado di conoscenza dello studente riguardo le materie specifiche necessarie per affrontare proficuamente il tirocinio. Per il corso specifico di TVEA sono state analizzate le schede di 22 aziende dalle quali non si evincono particolari discostamenti rispetto alla media di Dipartimento. Fa eccezione il livello di collaborazione con l'Università in occasione del tirocinio che per le aziende è buono ma potrebbe essere migliorato. Si ritiene pertanto che una maggiore attenzione deve essere prestata dai docenti guida nell'interlocuzione con le aziende convenzionate al fine di ottimizzare l'esperienza formativa dei tirocinanti.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Report aziende/enti tirocinio