



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi della TUSCIA
<b>Nome del corso in italiano</b> RD	Tecnologie Alimentari ed Enologiche( <i>IdSua:1547848</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b> RD	Food and Wine Technologies
<b>Classe</b>	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari RD
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b> RD	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b> RD	<a href="http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/presentazione2/articolo/presentazione4">http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/presentazione2/articolo/presentazione4</a>
<b>Tasse</b>	<a href="http://www.unitus.it/it/unitus/immatricolazioni/articolo/tasse-e-contributi">http://www.unitus.it/it/unitus/immatricolazioni/articolo/tasse-e-contributi</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale

## Referenti e Strutture

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

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	CECCHI	Patrizio	CHIM/03	RU	1	Base
2.	CHILOSI	Gabriele	AGR/12	PA	.5	Caratterizzante
3.	CIAFFI	Mario	AGR/07	PA	1	Caratterizzante
4.	CIMINI	Alessio	AGR/15	RD	1	Caratterizzante
5.	D'ANNIBALE	Alessandro	AGR/13	PA	1	Caratterizzante

6.	ESTI	Marco	AGR/15	PO	1	Caratterizzante
7.	FAUSTO	Anna Maria	BIO/05	PO	1	Base
8.	MASSANTINI	Riccardo	AGR/15	PA	1	Caratterizzante
9.	MENCARELLI	Fabio	AGR/15	PO	1	Caratterizzante
10.	MORESI	Mauro	AGR/15	PO	1	Caratterizzante
11.	RUZZI	Maurizio	CHIM/11	PA	.5	Caratterizzante
12.	VALENTINI	Alessio	AGR/17	PO	1	Caratterizzante

#### Rappresentanti Studenti

Fioravanti Tommaso tfiorava@gmail.com

#### Gruppo di gestione AQ

Andrea Bellincontro  
 Anna Carbone  
 Tommaso Fioravanti  
 Rosella Lisoni  
 Riccardo Massantini  
 Maurizio Ruzzi  
 Anna Maria Vettrano

#### Tutor

Alessio CIMINI  
 Francesca LUZIATELLI  
 Rita BIASI  
 Anna Maria VETTRANO  
 Anna CARBONE  
 Diana DE SANTIS  
 Alessio VALENTINI  
 Maurizio RUZZI  
 Mauro MORESI  
 Fabio MENCARELLI  
 Riccardo MASSANTINI  
 Gabriele CHILOSI  
 Mario CIAFFI

### Il Corso di Studio in breve

11/05/2018

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

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

Il corso è articolato in due curricula, Industrie alimentari e Viticoltura ed enologia, e prevede tre profili:

- Industrie alimentari, profilo Tecnologico;
- Industrie alimentari, profilo Gastronomico;
- Viticoltura ed Enologia, profilo Enologico.

Descrizione link: [Presentazione del corso](#)

Link inserito: <http://www.unitus.it/it/dipartimento/dibaf/presentazione2/articolo/presentazione4>



QUADRO A1.a  
RAD

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

03/02/2016

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Consultazione delle parti sociali

QUADRO A1.b

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

14/06/2018

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale delle riunioni del 15/11/2016 e 20/02/2017

QUADRO A2.a



Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

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

#### **funzione in un contesto di lavoro:**

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

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

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

#### **competenze associate alla funzione:**

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

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

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

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

#### **sbocchi occupazionali:**

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

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

QUADRO A2.b

RaD

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

#### 1. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)

QUADRO A3.a

RaD

Conoscenze richieste per l'accesso

19/02/2017

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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

QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

19/02/2017

Per verificare il livello di preparazione all'ingresso, tutti gli studenti devono svolgere un test per accertare le conoscenze acquisite durante il percorso formativo della scuola superiore in matematica di base (algebra, geometria e logica) e chimica. L'eventuale

esito negativo del test non preclude l'immatricolazione al corso di studio, ma attribuisce un debito formativo in entrata (OFA, Obbligo Formativo Aggiuntivo) che lo studente dovrà colmare entro il primo anno di corso partecipando alle attività integrative di recupero organizzate dal Dipartimento. Il Consiglio di Corso di Studio, previa procedura di valutazione culturale e amministrativa della carriera pregressa, con particolare attenzione alla verifica della non avvenuta obsolescenza dei contenuti degli esami superati, stabilisce l'iscrizione con abbreviazione di corso per coloro che siano già in possesso di diploma di laurea (triennale, specialistica/magistrale o afferente al vecchio ordinamento) o che abbiano svolto una precedente carriera universitaria parziale di cui chiedono il riconoscimento.

QUADRO A4.a  
RAD

## Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

23/02/2017

Il Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche si propone di formare una figura professionale negli ambiti più caratterizzanti delle produzioni agro-alimentari.

Il corso ha la finalità di fornire conoscenze e formare capacità professionali adeguate per poter operare nelle fasi che vanno dalla produzione al consumo, compresa la capacità di agire per garantire la sicurezza igienico-sanitaria e la qualità degli alimenti, nonché la loro conservazione e distribuzione.

Tenendo in considerazione la possibilità di attivare curricula durante il percorso formativo, il corso formerà delle figure tecniche in grado di operare all'interno della filiera che va dalla produzione al consumo dell'uva e del vino, dei prodotti ortofrutticoli, lattiero-caseari, carnei, sia freschi che trasformati. Le competenze di tale figura potranno anche riguardare l'assistenza tecnica nelle fasi di produzione e trasformazione svolta con le dovute conoscenze professionali ed etiche. Le sue capacità comunicative saranno ampliate dalla conoscenza di un'altra lingua dell'Unione europea, in particolare quella inglese prioritariamente utilizzata in ambito scientifico e commerciale.

Gli obiettivi formativi specifici riguardano dunque l'acquisizione di conoscenze, capacità, abilità e comportamenti per l'inserimento nel mondo del lavoro nel settore alimentare ed enologico, o per il proseguimento degli studi ai livelli superiori.

I laureati del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche avranno le competenze necessarie per la gestione ed il controllo dei processi di conservazione e trasformazione dei prodotti alimentari, dei processi di produzione di ingredienti per l'industria alimentare e delle relative linee di produzione; sapranno valutare la qualità dei prodotti finiti, gli aspetti nutrizionali, e l'applicazione del marketing alla grande distribuzione dei prodotti alimentari.

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

Per raggiungere gli obiettivi sopra indicati, il percorso formativo è stato strutturato destinando 32 crediti (CFU) alle attività formative di base, 79-83 crediti alle attività formative caratterizzanti, 24-28 crediti alle attività formative affini e integrative, e 41 crediti ad altre attività (tra cui 12 CFU a scelta, 9 CFU per altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro e 6 CFU per la prova finale).

Il tirocinio (9 CFU) risulterà particolarmente importante nell'ambito del percorso formativo e dell'introduzione al mondo delle professioni dello studente. In riferimento alla cornice Europea di mobilità studentesca (Erasmus), il tirocinio si armonizzerà il più possibile con l'azione di "placement"; le modalità per lo svolgimento e il riconoscimento del tirocinio saranno demandate al Consiglio del CdS.

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

**Conoscenza e capacità di comprensione**

Il titolo di laureato in Tecnologie alimentari ed enologiche sarà conferito agli studenti che abbiano dimostrato di possedere un'adeguata conoscenza e capacità di comprensione delle discipline di base e di quelle caratterizzanti il settore alimentare ed enologico e del binomio processo produttivo - qualità del prodotto. Tali conoscenze potranno essere conseguite grazie alla frequenza di lezioni frontali, seminari di approfondimento, attività pratico-sperimentali in laboratorio, cantina o vigneto, visite guidate d'istruzione o anche in altre attività formative programmate al di fuori dell'attività curricolare. La capacità di comprensione delle conoscenze sarà stimolata da discussioni con i docenti durante le lezioni e lavori di gruppo in aula e/o laboratorio e quindi verificata attraverso prove in itinere, test di verifica anche non oggetto di valutazione finale, esami di profitto in forma orale, scritta, pratica o mista.

**Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Il titolo di laureato in Tecnologie Alimentari ed Enologiche sarà conferito agli studenti che siano in grado di applicare le conoscenze e capacità di comprensione acquisite per inquadrare e risolvere problemi applicativi legati ai compiti tecnici di gestione e controllo tipici del laureato triennale. Tale capacità sarà applicata nei vari ambiti del settore alimentare ed enologico (produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione, analisi, valorizzazione) o nei settori ad esso collegati (impiantistica, certificazione, controllo e/o tutela dei prodotti, ristorazione collettiva) grazie anche all'utilizzo efficiente di metodiche specifiche di acquisizione, archiviazione ed elaborazione delle informazioni e dei dati, con un approccio integrato che, dal campo alla tavola, permetta di garantire sicurezza e qualità dei prodotti alimentari ed enologici, con attenzione anche alle ricadute sulla sostenibilità economica ed ambientale delle produzioni.

Laboratori di analisi delle matrici alimentari, di conservazione dei prodotti, di enologia, cantina e vigneto sperimentale sono palestre di pratica per le conoscenze teoriche acquisite nei corsi.

Il superamento della prova finale permetterà di verificare che lo studente sia in grado di dimostrare la sua capacità di applicare le conoscenze acquisite nell'ideare, pianificare, progettare e gestire processi e attività proprie del settore alimentare ed enologico.

**Fondamenti scientifici e metodologici****Conoscenza e comprensione**

Il laureato in Tecnologie alimentari ed enologiche deve acquisire adeguate conoscenze di base di matematica, fisica, chimica, biologia e microbiologia, riassumibili nei seguenti risultati di apprendimento attesi: piena comprensione del concetto di funzione e dei principi basilari che regolano il calcolo differenziale e il calcolo integrale; conoscenza della stechiometria; comprensione del ruolo dei legami chimici e della struttura sulle proprietà dei materiali, delle principali reazioni chimiche e biochimiche che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari; comprensione degli aspetti fondamentali della biologia di organismi procarioti ed eucarioti. L'attività di didattica frontale, le lezioni interattive in aula virtuale, nonché la frequentazione di laboratori e esercitazione consente di raggiungere gli obiettivi di formazione prefissati. Talvolta, però, la provenienza dagli istituti tecnici superiori, in cui la formazione in talune discipline è scarsa (chimica, matematica, fisica), determina nei ritardi di comprensione da parte degli studenti e da qui la necessità di



organizzare corsi di supporto. La verifica dell'acquisizione delle conoscenze e delle capacità di comprensione sopraelencate avviene nelle verifiche di esame delle singole discipline.

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

Le abilità nell'utilizzare, lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti, gli aspetti applicativi delle nozioni di base apprese sono riassumibili nei seguenti risultati di apprendimento attesi: familiarità nell'uso delle grandezze fisiche secondo il Sistema Internazionale; padronanza dei principi e delle leggi della meccanica, dell'elettromagnetismo e dei fenomeni di trasporto; capacità di utilizzare in contesti riferibili alle tecnologie alimentari le misure di pH e di concentrazione; abilità nel distinguere i componenti di organismi procarioti ed eucarioti attraverso osservazioni scientifiche; capacità di comprendere le relazioni struttura-funzione in sistemi biologici (inclusi quelli alimentari) e le loro modificazioni nei processi.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Chimica [url](#)

Matematica [url](#)

Fisica [url](#)

Biologia e microbiologia generale [url](#)

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

Biochimica degli alimenti [url](#)

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

### **Conoscenza e comprensione**

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

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

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

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

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

come strumento di comunicazione. Tale capacità si estrinsecherà nell'attività di tirocinio formativo.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Operazioni unitarie della tecnologia alimentare [url](#)

Principi di operazioni unitarie della tecnologia alimentare [url](#)

Difesa della vite [url](#)

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

Difesa delle derrate alimentari [url](#)

Zootecnia e Produzioni animali [url](#)

Microbiologia degli alimenti [url](#)

Tecnologie alimentari [url](#)

Enologia I [url](#)

Viticultura I [url](#)

Viticultura II e Chimica agraria [url](#)

Viticultura II e terroir [url](#)

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

Scienza dell'alimentazione [url](#)

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

Trasformazioni molecolari e alimenti fermentati [url](#)

Storia, cultura e linguaggio del cibo [url](#)

Tecnologie gastronomiche e logistica della ristorazione [url](#)

Principi di chimica e biotecnologie delle fermentazioni [url](#)

Enologia II [url](#)

Analisi del vino e vini speciali [url](#)

Enologia applicata [url](#)

## Ambito giuridico-economico

### Conoscenza e comprensione

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

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Diritto alimentare europeo [url](#)

Principi di economia agroalimentare e vitivinicola [url](#)

<p><b>Autonomia di giudizio</b></p>	<p>Grazie al tipo di preparazione, i laureati in Tecnologie Alimentari ed Enologiche avranno la capacità di raccogliere e interpretare in modo autonomo i dati inerenti il sistema alimentare, vitivinicolo ed enologico, la sua gestione, la comprensione dei principali problemi legati al raggiungimento della qualità, alla legislazione, alla conservazione, al funzionamento e manutenzione dei macchinari.</p> <p>Al termine degli studi il laureato avrà la capacità di confrontare e discutere i risultati sperimentali e di redigere appropriate relazioni conclusive ed esporle oralmente. Avrà la capacità di reperire e vagliare fonti di informazioni, dati, letteratura scientifica utili a migliorare la qualità e l'efficienza delle produzioni alimentari, anche in termini di sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità.</p> <p>La verifica dell'acquisizione dell'autonomia di giudizio avverrà tramite la valutazione degli esiti conseguiti nelle discipline caratterizzanti nonché nelle materie opzionali scelte dallo studente e con la valutazione del grado di autonomia e di capacità di lavorare singolarmente e in gruppo durante le attività pratiche e nello svolgimento dell'attività assegnata in preparazione della prova finale.</p>
<p><b>Abilità comunicative</b></p>	<p>L'uso di presentazioni in formato multimediale su argomenti di studio o di esperienze in laboratorio consentirà ai laureati in Tecnologie Alimentari ed Enologiche di sostenere una discussione scientifica comunicando, anche con strumenti informatici, informazioni, idee, problemi e soluzioni a interlocutori specialisti e non. Le abilità comunicative verranno sviluppate anche grazie alla possibilità di frequentare laboratori stranieri nell'ambito dei progetti di mobilità Erasmus. Il laureato è in grado di comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, con persone di pari o inferiori competenze, anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese.</p> <p>E' capace di interagire con altre persone, di collaborare e di adattarsi ad ambiti di lavoro e tematiche diverse.</p> <p>La verifica dell'acquisizione di abilità comunicative, sia in forma scritta che orale, avverrà tramite la valutazione degli elaborati relativi alle attività di laboratorio, delle prove in itinere previste per le singole discipline e dell'elaborato predisposto per la prova finale ed esposto oralmente alla commissione di laurea.</p>
<p><b>Capacità di apprendimento</b></p>	<p>Il Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche è organizzato in modo tale che gli studenti comprendano i metodi di indagine e di lavoro nei settori sia delle Tecnologie Alimentari che della Viticoltura ed Enologia. Grazie al percorso formativo proposto, comprendente anche diversi CFU per tirocinio, prova finale e attività di laboratorio nei singoli corsi di insegnamento, per altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro, nonché possibilità di svolgere periodi di soggiorno all'estero nell'ambito del progetto di mobilità Erasmus, i laureati in Tecnologie Alimentari ed Enologiche potranno sviluppare le capacità di apprendimento necessarie per operare nel mondo del lavoro.</p> <p>Il Corso di Laurea fornisce gli strumenti cognitivi di base indispensabili per l'aggiornamento continuo delle conoscenze del settore, anche con strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie di comunicazione, al fine di finalizzare il percorso formativo verso la soluzione dei molteplici problemi applicativi dell'intera filiera produttiva di alimenti e bevande.</p> <p>I laureati avranno sviluppato 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 della capacità di auto-apprendimento maturata durante lo svolgimento dell'attività relativa alla prova finale.</p>

23/02/2017

La prova finale è obbligatoria e consiste nella preparazione e discussione di un elaborato scritto su un argomento coerente con gli obiettivi formativi del corso di studi e commisurato al peso in crediti della prova finale: 6 CFU. L'Elaborato è finalizzato all'approfondimento di una tematica specifica e/o al miglioramento di metodologie o tecniche e/o alla loro applicazione a casi di studio specifici della filiera alimentare ed enologica.

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

La relazione sul lavoro svolto è discussa davanti a una Commissione nominata dal Direttore su proposta del Coordinatore del Corso di Laurea.

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

Per essere ammesso alla prova finale, lo studente deve:

- aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti previsti dal piano di studio, per un totale di 139 crediti formativi e acquisito i 12 CFU relativi alle attività formative autonomamente scelte;
- aver dato prova della conoscenza della lingua straniera (livello B1/B2), conseguendo 5 crediti;
- aver effettuato il tirocinio formativo presso un Ente pubblico o privato convenzionato, per complessivi 9 crediti;
- aver conseguito i crediti associati alle conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro (9 CFU) e alla preparazione della prova finale (6 CFU).

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

05/06/2018

Il voto finale di laurea è espresso in centodecimi, con possibilità di far seguire la lode al punteggio massimo (110/110). La Commissione assegnerà la votazione sulla base dei seguenti criteri:

- media dei voti in trentesimi, ponderata con i crediti;
- eccellenza della carriera accademica dello studente (lodi; fino a un massimo di 1 punto);
- completamento degli studi entro il periodo previsto (fino a un massimo di 2 punti);
- partecipazione ai programmi di mobilità studentesca internazionale o ad altre attività ritenute rilevanti dal Corso di Studio (fino a un massimo di 1 punto);
- qualità dell'elaborato finale e dell'esposizione (fino a un massimo di 7 punti).

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

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