

**Laurea in *Tecnologie Alimentari ed Enologiche* (L-26)**  
**Verbale del Consiglio di Corso di Studi**

**Riunione telematica n. 1/2022 del 04/04/2022**

Il giorno 04/04/2022 alle ore 11,00 si è aperta la riunione telematica del Consiglio di Corso di Studi in **Tecnologie Alimentari ed Enologiche (L-26)**, convocato ufficialmente dal Presidente del CdS Prof. Riccardo Massantini, con e-mail del 28/03/2022, con il seguente

**ORDINE DEL GIORNO**

**Punto 1) Comunicazioni del Presidente**

**Punto 2) Attività didattica erogata/programmata a.a. 2022-23**

**Punto 3) Blended Intensive Programme**

**Punto 4) Varie, eventuali e sopravvenute**

Risultano presenti i seguenti Professori

N°	Membri del CCS		Presente	Giustificato	Assente
1	BELLINCONTRO	Andrea	X		
2	BRUNORI	Elena	X		
3	CANGANELLA	Francesco	X		
4	CARBONE	Anna	X		
5	CECCHI	Patrizio		X	
6	CHILOSI	Gabriele		X	
7	CHITI	Tommaso	X		
8	CIAFFI	Mario		X	
9	D'ANNIBALE	Alessandro		X	
10	FAUSTO	Anna Maria	X		
11	MARTINI	Pietro		X	
12	MASSANTINI	Riccardo	X		
13	MOSCETTI	Roberto	X		

Avendo quindi raggiunto il numero legale, il presidente procede con la trattazione degli argomenti all'ordine del giorno.

**Punto 1) Comunicazioni del Presidente**

Il Presidente comunica che ha iniziato una serie di contatti con l'Università di Tirana per finalizzare un dual degree per l'a.a. 2023-24. Riferirà in un prossimo Consiglio quando saranno state raccolte ulteriori informazioni.

  
RV1

## **Punto 2) Attività didattica erogata/programmata a.a. 2022-23**

Il presidente dà la parola al Segretario prof. Moschetti che spiega le pochissime variazioni rispetto alla attività didattica erogata/programmata dell'a.a. precedente.

Dopo una breve discussione viene approvata sia l'attività didattica erogata, che quella programmata così come sono state proposte (ALL. 1 e 2). Vengono allegate al presente verbale e ne fanno parte integrante.

## **Punto 3) Blended intensive programme**

Il Presidente comunica che dall' 11 al 22 luglio 2022 si terrà a Pieve Tesino la summer school internazionale, così come già autorizzata da questo Consiglio. Visto che la summer school è organizzata con altri 2 Istituti di istruzione superiore europei titolari di Erasmus Charter for Higher Education (ECHE) che sono l'Università di Boku (Vienna) e l'università di Slu (Svezia), è possibile fare domanda per il Bando Erasmus+ Blended Intensive Programme (BIP).

Il Consiglio unanimemente, nel prendere atto che verrà presentata la domanda sopra indicata, autorizza il riconoscimento di 3 CFU per gli studenti partecipanti al BIP. Così come previsto dalla normativa, per gli studenti UNITUS i CFU dovranno essere registrati in carriera come crediti a scelta (non soprannumerari). Il docente responsabile al momento della selezione degli studenti dovrà verificare che questi ultimi abbiano crediti a scelta ancora disponibili in carriera per il riconoscimento dell'attività.

Il Consiglio, infine, ritiene opportuno che venga richiesto un congruo contributo al Consiglio di Dipartimento, da valere sui fondi del PdE, per far fronte alle spese della summer school.

## **Punto 4) Varie eventuali, sopravvenute**

- Su proposta del Prof. Andrea Bellincontro, il CCS ratifica il titolo di "Cultore della materia" nelle discipline AGR/15 alla Dott.ssa Margherita Modesti dopo attenta valutazione del curriculum vitae della stessa;
- il CCS approva l'elenco degli insegnamenti implementati nel portale studente come Attività Formative a Scelta (ALL. 3), al fine di semplificare la preparazione del piano di studi da parte degli studenti;
- il CCS approva che lo studente possa spendere 2 su 8 CFU delle attività di tirocinio come partecipazioni certificate a seminari organizzate nell'ambito dell'Ateneo; a tal riguardo il CCS approva la proposta della Prof. Anna Maria Fausto coordinamento delle attività seminariali con il Portale Porta-Futuro di Ateneo.

  
RV1

Dal momento che i partecipanti alla riunione telematica sono risultati pari a 8, risulta verificata la presenza del numero legale, avendo partecipato alla riunione telematica 8 su 13 componenti.

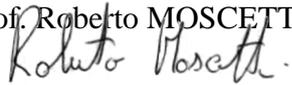
Il verbale è pubblicato sul sito del DIBAF ed inviato al Direttore prof Maurizio Petruccioli.

Il Consiglio viene chiuso alle ore 11.50.

Visto letto ed approvato seduta stante.

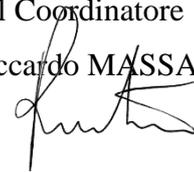
Il Segretario verbalizzante

Prof. Roberto MOSCETTI



Il Coordinatore

Prof. Riccardo MASSANTINI



# ALL .1 – Attività didattica programmata

## ANNO I - 22/23

INSEGNAMENTO	SSD	CFU		Att. Form.	Docente	ORE	SEM	NOTE
		IND	ENO					
Fisica	FIS/07	6	6	Base	Mutuazione	48	II	Contratto da LMR-02
Matematica e principi di statistica	MAT/05	7	7	Base	Secondi	0	I	Mutuazione da L-2
Abilità informatiche - base	AGR/09	2	2	Altre att.	Moscetti	-	I	
Abilità informatiche - intermedie	AGR/09	2	2	Altre att.	Moscetti	-	I	
Abilità informatiche - avanzate	AGR/09	2	2	Altre att.	Moscetti	-	I	
Biologia e Microbiologia generale								
> mod. <i>Biologia Generale</i>	BIO/05	6	6	Base	Fausto	48	I	
> mod. <i>Microbiologia generale ed enologica</i>	AGR/16	6	6	Caratt.	Canganella	48	II	
Chimica								
> mod. <i>Chimica inorganica</i>	CHIM/03	6	6	Base	Cecchi	48	I	
> mod. <i>Chimica organica</i>	CHIM/06	5	5	Base	Saladino	0	II	Mutuazione da DEB (L-32)
Diritto alimentare europeo	IUS/03	5	5	Caratt.	Contratto	40	I	
Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare	AGR/07	6	6	Caratt.	Ciaffi	48	II	
Lingua inglese (idoneità) B1	L-LIN/12	6	6	Altre att.	servizi linguistici di Ateneo	-	I	
Principi di economia agroalimentare e vitivinicola	AGR/01	8	8	Caratt.	A. Carbone	64	II	
<b>Tot. I anno</b>		<b>63</b>	<b>63</b>			<b>344</b>		

## ANNO II - 23/24

INSEGNAMENTO	SSD	IND	ENO	Att. Form.	Docenti	ORE	SEM	NOTE
> mod. <i>Chimica dei prodotti agrari</i>	AGR/13	4	4	Affini	D'Annibale	32	I	
> mod. <i>Biochimica generale</i>	BIO/10	5	5	Base	Imperlini	40	II	
Microbiologia degli alimenti	AGR/16	6	6	Caratt.	Canganella	48	I	
Produzioni di origine vegetale								
> mod. <i>Produzioni arboree di qualità</i>	AGR/03	6		Caratt.	Cristofori	48	II	
> mod. <i>Produzioni orticole di qualità</i>	AGR/04	6		Caratt.	Cardarelli	48	II	
Industrie alimentari	AGR/15	9		Caratt.	De Santis	72	I	
Qualità e certificazioni nella filiera alimentare	AGR/15	8		Caratt.	Botondi	64	I	
Difesa delle derrate alimentari	AGR/12	7		Caratt.	Vettrano	56	II	
Macchine e impianti per l'industria alimentare	AGR/09	7		Affini	Moscetti	56	II	
Enologia I e analisi del vino	AGR/15		8	Caratt.	Bellincontro	64	I	
Viticultura I	AGR/03		8	Caratt.	Biasi	64	I	
Viticultura II	AGR/03	6		Affini	Brunori	48	II	
Chimica agraria e terroir								
> mod. <i>Chimica agraria</i>	AGR/13		5	Caratt.	D'Annibale	40	II	
> mod. <i>Il suolo nel terroir</i>	AGR/14		6	Affini	Chiti	48	II	
Difesa della vite								
> mod. <i>Patologia</i>	AGR/12		6	Caratt.	Chilosi	48	II	
> mod. <i>Entomologia</i>	AGR/11		6	Caratt.	Contarini	48	I	
<b>Tot. II anno</b>		<b>58</b>	<b>60</b>			<b>824</b>		

## ANNO III - 24/25

INSEGNAMENTO	SSD	IND	ENO	Att. Form.	Docente	ORE	SEM	NOTE
Chimica e biotecnologie delle fermentazioni	CHIM/11	8	8	Caratt.	Ruzzi / Luziatelli	64	I	Codocenza Luziatelli (6+2)
Storia, cultura e linguaggio del cibo	L-FIL-LET/14	7		Affini	Petrocchi	56	II	Attività Formativa a Scelta (a scelta 2 su 3)
Tecnologie di cons., cond. e distr. degli alimenti	AGR/15	6		Caratt.	Massantini	48	I	
Scienze dell'alimentazione	MED/49	6		Caratt.	Merendino	0	II	Mutuazione da DEB (L-13)
Produzioni di origine animale e zootecnia	AGR/17	7		Affini	Milanesi	56	II	Attività Formativa a Scelta (a scelta 2 su 3)
Principi di operazioni unitarie della tecnologia alimentare	AGR/15		6	Caratt.	Fidaleo	0	I	Mutua da Operazioni unitarie (curr. Ind. Alim.)
Enologia II	AGR/15		8	Caratt.	Esti	64	I	
Vinificazioni speciali	AGR/15	6		Affini	Bellincontro	48	II	Attività Formativa a Scelta (a scelta 2 su 3)
Enologia applicata	AGR/15	6		Affini	Contratto gratuito	48	II	Attività Formativa a Scelta (a scelta 2 su 3)
Macchine e impianti per l'industria vitivinicola	AGR/09		6	Affini	Cecchini	48	II	Attività Formativa a Scelta (a scelta 2 su 3)
A scelta libera dello studente		12	12	Altre att.			I	
Tirocinio		8	8	Altre att.				
Elaborato e prova finale		3	3	Altre att.				
<b>Tot. III anno</b>		<b>59</b>	<b>57</b>			<b>504</b>		

**Totale finale 180 180 1672**

*h*  
RU7

## ALL. 2 – Attività didattica erogata

ANNO I - 22/23	INSEGNAMENTO	SSD	CFU		Att. Form.	Docente	ORE	SEM	NOTE
			IND	ENO					
	Fisica	FIS/07	6	6	Base	Mutuazione	48	II	Contratto da LMR-02
	Matematica e principi di statistica	MAT/05	7	7	Base	Secondi	0	I	Mutuazione da L-2
	Abilità informatiche - base	AGR/09	2	2	Altre att.	Moscetti	-	I	
	Abilità informatiche - intermedie	AGR/09	2	2	Altre att.	Moscetti	-	I	
	Abilità informatiche - avanzate	AGR/09	2	2	Altre att.	Moscetti	-	I	
	Biologia e Microbiologia generale								
	> mod. <i>Biologia Generale</i>	BIO/05	6	6	Base	Fausto	48	I	
	> mod. <i>Microbiologia generale ed enologica</i>	AGR/16	6	6	Caratt.	Canganella	48	II	
	Chimica								
	> mod. <i>Chimica inorganica</i>	CHIM/03	6	6	Base	Cecchi	48	I	
	> mod. <i>Chimica organica</i>	CHIM/06	5	5	Base	Saladino	0	II	Mutuazione da DEB (L-32)
	Diritto alimentare europeo	IUS/03	5	5	Caratt.	Contratto	40	I	
	Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare	AGR/07	6	6	Caratt.	Ciaffi	48	II	
	Lingua inglese (idoneità) B1	L-LIN/12	6	6	Altre att.	servizi linguistici di Ateneo	-	I	
	Principi di economia agroalimentare e vitinicola	AGR/01	8	8	Caratt.	A. Carbone	64	II	
<b>Tot. I anno</b>			<b>63</b>	<b>63</b>			<b>344</b>		

ANNO II - 21/22	INSEGNAMENTO	SSD	IND	ENO	Att. Form.	Docenti	ORE	SEM	NOTE
	Chimica e biochimica dei prodotti agrari								
	> mod. <i>Chimica dei prodotti agrari</i>	AGR/13	4	4	Affini	D'Annibale	32	I	
	> mod. <i>Biochimica generale</i>	BIO/10	5	5	Base	Imperlini	40	II	
	Microbiologia degli alimenti	AGR/16	6	6	Caratt.	Canganella	48	I	
	Produzioni di origine vegetale								
	> mod. <i>Produzioni arboree di qualità</i>	AGR/03	6		Caratt.	Cristofori	48	II	
	> mod. <i>Produzioni orticole di qualità</i>	AGR/04	6		Caratt.	Cardarelli	48	II	
	Industrie alimentari	AGR/15	9		Caratt.	De Santis	72	I	
	Qualità e certificazioni nella filiera alimentare	AGR/15	8		Caratt.	Botondi	64	I	
	Difesa delle derrate alimentari	AGR/12	7		Caratt.	Vettraino	56	II	
	Macchine e impianti per l'industria alimentare	AGR/09	7		Affini	Moscetti	56	II	
	Enologia I e analisi del vino	AGR/15		8	Caratt.	Bellincontro	64	I	
	Viticultura I / Viticulture I	AGR/03		8	Caratt.	Biasi	64	I	
	Viticultura II / Viticulture II	AGR/03		6	Affini	Brunori	48	II	
	Chimica agraria e terroir								
	> mod. <i>Chimica agraria</i>	AGR/13		5	Caratt.	D'Annibale	40	II	
	> mod. <i>Il suolo nel terroir</i>	AGR/14		6	Affini	Chiti	48	I	
	Difesa della vite								
	> mod. <i>Patologia</i>	AGR/12		6	Caratt.	Chilosi	48	II	
	> mod. <i>Entomologia</i>	AGR/11		6	Caratt.	Contarini	48	II	
<b>Tot. II anno</b>			<b>58</b>	<b>60</b>			<b>824</b>		

ANNO III - 20/21	INSEGNAMENTO	SSD	IND	ENO	Att. Form.	Docente	ORE	SEM	NOTE
	Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	AGR/15	9		Caratt.	Fidaleo	72	I	
	Chimica e biotecnologie delle fermentazioni	CHIM/11	8	8	Caratt.	Ruzzi / Luziatelli	64	I	Codocenza Luziatelli (6+2)
	Storia, cultura e linguaggio del cibo	L-FIL-LET/14	7		Affini	Petrocchi	56	II	Attività Formativa a Scelta (a scelta 2 su 3)
	Tecnologie di cons., cond. e distr. degli alimenti	AGR/15	6		Caratt.	Massantini	48	I	
	Scienze dell'alimentazione	MED/49	6		Caratt.	Merendino	0	II	Mutuazione da DEB (L-13)
	Produzioni di origine animale e zootecnia	AGR/17	7		Affini	Milanesi	56	II	Attività Formativa a Scelta (a scelta 2 su 3)
	Principi di operazioni unitarie della tecnologia alimentare	AGR/15		6	Caratt.	Fidaleo	0	I	Mutua da Operazioni unitarie (curr. Ind. Alim.)
	Enologia II	AGR/15		8	Caratt.	Esti	64	I	
	Vinificazioni speciali	AGR/15		6	Affini	Bellincontro	48	II	Attività Formativa a Scelta (a scelta 2 su 3)
	Enologia applicata	AGR/15		6	Affini	Contratto gratuito	48	II	Attività Formativa a Scelta (a scelta 2 su 3)
	Macchine e impianti per l'industria vitivinicola	AGR/09		6	Affini	Cecchini	48	II	Attività Formativa a Scelta (a scelta 2 su 3)
	A scelta libera dello studente		12	12	Altre att.				
	Tirocinio		8	8	Altre att.				
	Elaborato e prova finale		3	3	Altre att.				
<b>Tot. III anno</b>			<b>59</b>	<b>57</b>			<b>504</b>		

<b>Totale finale</b>	<b>180</b>	<b>180</b>				<b>1672</b>
----------------------	------------	------------	--	--	--	-------------

*h*  
RU7

ALL. 3 – Contenitore insegnamenti proposti per le AFS

<b>Curriculum: Industrie alimentari</b>	<b>Corso di provenienza</b>	<b>CFU</b>
Enologia I e analisi del vino	L-26 (DIBAF)	8
Viticoltura I	L-26 (DIBAF)	8
Macchine e impianti per l'industria vitivinicola	L-26 (DIBAF)	6
Enologia applicata	L-26 (DIBAF)	6
Vinificazioni speciali	L-26 (DIBAF)	6
Sicurezza sul lavoro	L-9 (DEIM)	6
Vivaismo delle piante arboree da frutto	L-25 (DAFNE)	6
Conservazione delle biodiversità	L-13 (DEIM)	6
Macchine e impianti per l'industria alimentare	L-26 (DIBAF)	7
Storia, cultura e linguaggio del cibo	L-26 (DIBAF)	7
Produzioni di origine animale e zootecnia	L-26 (DIBAF)	7
Biotecnologie della post-raccolta	L-2 (DIBAF)	6

<b>Curriculum: Viticoltura ed enologia</b>	<b>Corso di provenienza</b>	<b>CFU</b>
Produzioni di origine vegetale	L-26 (DIBAF)	12
Industrie alimentari	L-26 (DIBAF)	9
Qualità e certificazioni nella filiera alimentare	L-26 (DIBAF)	8
Difesa delle derrate alimentari	L-26 (DIBAF)	7
Macchine e impianti per l'industria alimentare	L-26 (DIBAF)	7
Storia, cultura e linguaggio del cibo	L-26 (DIBAF)	7
Tecnologie di cons., cond. e distr. degli alimenti	L-26 (DIBAF)	6
Scienze dell'alimentazione	L-26 (DIBAF)	6
Sicurezza sul lavoro	L-9 (DEIM)	6
Agronomia	L-25 (DAFNE)	7
Botanica	L-25 (DAFNE)	8
Fisiologia e principi di biotecnologie vegetali	L-25 (DAFNE)	6
Botanica e fisiologia generale	L-25 (DAFNE)	6
Biologia vegetale e principi di biotecnologie vegetali	L-2 (DIBAF)	9
Macchine e impianti per l'industria vitivinicola	L-26 (DIBAF)	6
Enologia applicata	L-26 (DIBAF)	6
Vinificazioni speciali	L-26 (DIBAF)	6