

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

**Riunione telematica n. 3 del 09.04.2024**

Il giorno 09.04.2024 dalle ore 10:00 alle ore 18:00 si è svolta la riunione telematica del Consiglio di Corso di Studio in *Tecnologie Alimentari ed Enologiche* (L-26), convocata con e-mail del 06.04.2024, con il seguente

**ORDINE DEL GIORNO**

**1. Comunicazioni del presidente**

**2. Approvazione dell'offerta formativa erogata e programmata 2024/25**

**3. Varie, eventuali e sopravvenute**

**Punto 1. Comunicazioni del presidente**

Nulla da comunicare.

**Punto 2. Approvazione dell'offerta formativa erogata e programmata 2024/25**

Nel corso della seduta odierna, il CCS esamina le modifiche all'offerta formativa erogata (ALL. 1) e programmata (ALL. 2) per l'anno accademico 2024/2025. Le variazioni, sebbene ristrette in numero, sono di seguito dettagliate:

- Diritto Alimentare Europeo: allo scopo di garantire continuità didattica, sarà disposta una supplenza per l'insegnamento in questione;
- Viticoltura I: l'insegnamento sarà caratterizzato da codocenza; 6 CFU saranno assegnati alla Prof.ssa Biasi e 2 CFU ad un Ricercatore a Tempo Determinato (RTT) ancora da identificare;
- Viticoltura II: l'insegnamento sarà assegnato ad un Ricercatore a Tempo Determinato (RTT) ancora da identificare;
- Vinificazioni Speciali: l'insegnamento sarà caratterizzato da codocenza; 4 CFU saranno assegnati alla Prof. Andrea Bellincontro e 2 CFU alla Dott.ssa Margherita Modesti.
- le ore assegnate alle Attività Teoriche (AT) ed alle Attività Pratiche (AP) sono stata aggiornate consultando i singoli docenti.

Il CCS, dopo attenta valutazione delle suddette modifiche, esprime il proprio favorevole parere all'adozione delle stesse.

**Punto 3. Varie, eventuali e sopravvenute**

Nulla da comunicare.

  
RV1

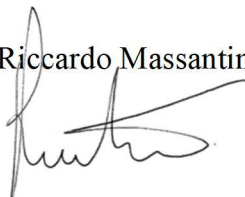
Detta proposta è stata trasmessa per e-mail il 09.04.2024 ai Docenti incardinati del CCS, invitando gli stessi ad esprimere la propria opinione per e-mail, all'indirizzo ccs\_tae@unitus.it entro i termini indicati. Pertanto, il Presidente dichiara chiusa la seduta alle ore 18:00 ed alle ore 18.10 il Segretario verbalizzante rileva le risposte per e-mail inviate dai membri del CCS indicati negli ALL. 1 e 2.

N°	Membri del CCS		Presente	Giustificato	Assente
1	BELLINCONTRO	Andrea	X		
2	BOTONDI	Rinaldo	X		
3	CARBONE	Anna	X		
4	CHILOSI	Gabriele	X		
5	CIAFFI	Mario	X		
6	D'ANNIBALE	Alessandro			X
7	DE SANTIS	Diana	X		
8	FAUSTO	Anna Maria	X		
9	FIDALEO	Marcello			X
10	MARTINI	Pietro	DECADUTO		
11	MASSANTINI	Riccardo	X		
12	MILANESI	Marco	X		
13	MORALES RODRIGUEZ	Maria Del Carmen	INELEGIBILE AL VOTO		
14	MOSCETTI	Roberto	X		

Dal momento che i docenti incardinati che hanno partecipato alla riunione telematica sono risultati pari a 10 su 12 è verificata la presenza del numero legale. In base alle risposte ricevute (ALL. 3), il verbale risulta pertanto letto, approvato e sottoscritto seduta stante.

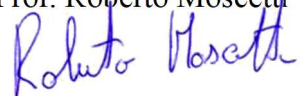
Il Segretario verbalizzante

Prof. Riccardo Massantini



Il Coordinatore

Prof. Roberto Moschetti



ALL. 1 (offerta formativa erogata 2024/25) al VERBALE N. 3/2024

ANNO I - OF 24/25		CFU		Docente	ORE	A.T. (ore)	A.P. (ore)	SEM	NOTE
INSEGNAMENTO	SSD	IND	ENO						
Fisica	FIS/07	6	6	Contratto	0	48	0	II	Mutuaione da LMR-02
Matematica e principi di statistica	MAT/05	7	7	Secondi	0	56	0	I	Mutuaione da L-2
Abilità informatiche	AGR/09	2	2	Moscetti	-	12	4	I	
Biologia e Microbiologia generale									
> mod. <i>Biologia Generale</i>	BIO/05	6	6	Fausto	48	40	8	I	
> mod. <i>Microbiologia generale ed enologica</i>	AGR/16	6	6	Canganella	48	48	0	II	
Chimica									
> mod. <i>Chimica inorganica</i>	CHIM/03	6	6	Zazza	0	48	0	I	Mutuaione da LMR-02
> mod. <i>Chimica organica</i>	CHIM/06	5	5	Saladino	0	40	0	II	Mutuaione da DEB (L-32)
Diritto alimentare europeo	IUS/03	5	5	Supplenza	40	40	0	I	
Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare	AGR/07	6	6	Ciaffi	48	44	4	II	
Lingua inglese (idoneità) B1	L-LIN/12	6	6	servizi linguistici di Ateneo	-	48	0	I	
Principi di economia agroalimentare e vitinicola	AGR/01	8	8	A. Carbone	64	64	0	II	
<b>Tot. I anno</b>		<b>63</b>	<b>63</b>		<b>248</b>				

ANNO II - OF 23/24		IND	ENO	Docenti	ORE	A.T. (ore)	A.P. (ore)	SEM	NOTE
INSEGNAMENTO	SSD								
Chimica e biochimica dei prodotti agrari									
> mod. <i>Chimica dei prodotti agrari</i>	AGR/13	4	4	D'Annibale	32	32	0	I	
> mod. <i>Biochimica generale</i>	BIO/10	5	5	Imperlini	40	40	0	II	
Microbiologia degli alimenti	AGR/16	6	6	Di Mattia	48	40	8	I	
Produzioni di origine vegetale									
> mod. <i>Produzioni arboree di qualità</i>	AGR/03	6		Cristofori	48	40	8	I	
> mod. <i>Produzioni orticole di qualità</i>	AGR/04	6		Cardarelli	48	40	8	II	
Industrie alimentari	AGR/15	9		De Santis	72	54	18	I	
Qualità e certificazioni nella filiera alimentare	AGR/15	8		Botondi	64	48	16	II	
Difesa delle derrate alimentari	AGR/12	7		Vettrano	56	56	0	II	
Macchine e impianti per l'industria alimentare	AGR/09	7		Moscetti	56	48	8	II	
Enologia I e analisi del vino	AGR/15		8	Bellincontro	64	56	8	I	
Viticultura I	AGR/03		8	Biasi (6) + Ricercatore (2)	64	56	8	I	In fase di selezione del docente
Viticultura II	AGR/03		6	Ricercatore a Tempo Det.	48	40	8	II	In fase di selezione del docente
Chimica agraria e terroir									
> mod. <i>Chimica agraria</i>	AGR/13		5	D'Annibale	40	40	0	II	
> mod. <i>Il suolo nel terroir</i>	AGR/14		6	Chiti	48	40	8	I	
Difesa della vite									
> mod. <i>Patologia</i>	AGR/12		6	Chilosi (4) / Morales (2)	48	40	8	II	Codocenza
> mod. <i>Entomologia</i>	AGR/11		6	Contarini	0	44	4	II	Mutuaione
<b>Tot. II anno</b>		<b>58</b>	<b>60</b>		<b>776</b>				

ANNO III - OF 22/23		IND	ENO	Docente	ORE	A.T. (ore)	A.P. (ore)	SEM	NOTE
INSEGNAMENTO	SSD								
Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	AGR/15	9		Fidaleo	72	64	8	I	
Principi di operazioni unitarie della tecnologia alimentare	AGR/15		6	Fidaleo	0	48	0	I	Mutua da Operazioni unitarie (curr. Ind. Alim.)
Chimica e biotecnologie delle fermentazioni	CHIM/11	8	8	Ruzzi	64	52	12	I	
Storia, cultura e linguaggio del cibo	L-FIL-LET/14	7		Contratto gratuito	56	44	12	II	Attività Formativa a Scelta (a scelta 2 su 3)
Tecnologie di cons., cond. e distr. degli alimenti	AGR/15	6		Massantini	48	48	0	I	
Scienze dell'alimentazione	MED/49	6		Merendino	0	48	0	II	Mutuaione da DEB (L-13)
Produzioni di origine animale e zootecnia	AGR/17	7		Milanesi	56	56	0	II	Attività Formativa a Scelta (a scelta 2 su 3)
Enologia II	AGR/15		8	Esti	64	64	0	I	
Vinificazioni speciali	AGR/15		6	Bellincontro (4) / Modesti (2)	48	48	0	II	Codocenza - Attività Formativa a Scelta (a scelta 2 su 3)
Enologia applicata	AGR/15		6	Contratto gratuito	48	48	0	II	Attività Formativa a Scelta (a scelta 2 su 3)
Macchine e impianti per l'industria vitivinicola	AGR/09		6	Moscetti	48	40	8	I	Attività Formativa a Scelta (a scelta 2 su 3)
A scelta libera dello studente		12	12						
Tirocinio		8	8						
Elaborato e prova finale		3	3						
<b>Tot. III anno</b>		<b>59</b>	<b>57</b>		<b>504</b>				

**Totale finale 180 180 DID 1528**

*RV1*

## ALL. 2 (offerta formativa programmata 2024/25) al VERBALE N. 3/2024

ANNO I - OF 24/25	INSEGNAMENTO	SSD	CFU		ORE	SEM
			IND	ENO		
	Fisica	FIS/07	6	6	48	II
	Matematica e principi di statistica	MAT/05	7	7	56	I
	Abilità informatiche	AGR/09	2	2	16	I
	Biologia e Microbiologia generale					
	> mod. <i>Biologia Generale</i>	BIO/05	6	6	48	I
	> mod. <i>Microbiologia generale ed enologica</i>	AGR/16	6	6	48	II
	Chimica					
	> mod. <i>Chimica inorganica</i>	CHIM/03	6	6	48	I
	> mod. <i>Chimica organica</i>	CHIM/06	5	5	40	II
	Diritto alimentare europeo	IUS/03	5	5	40	I
	Genetica della vite e delle piante di interesse alimentare	AGR/07	6	6	48	II
	Lingua inglese (idoneità) B1	L-LIN/12	6	6	48	I
	Principi di economia agroalimentare e vitinicola	AGR/01	8	8	64	II

**Tot. I anno 63 63**

ANNO II - OF 25/26	INSEGNAMENTO	SSD	IND	ENO	ORE	SEM
	Chimica e biochimica dei prodotti agrari					
	> mod. <i>Chimica dei prodotti agrari</i>	AGR/13	4	4	32	I
	> mod. <i>Biochimica generale</i>	BIO/10	5	5	40	II
	Microbiologia degli alimenti	AGR/16	6	6	48	I
	Produzioni di origine vegetale					
	> mod. <i>Produzioni arboree di qualità</i>	AGR/03	6		48	I
	> mod. <i>Produzioni orticole di qualità</i>	AGR/04	6		48	II
	Industrie alimentari	AGR/15	9		72	I
	Qualità e certificazioni nella filiera alimentare	AGR/15	8		64	II
	Difesa delle derrate alimentari	AGR/12	7		56	II
	Macchine e impianti per l'industria alimentare	AGR/09	7		56	II
	Enologia I e analisi del vino	AGR/15		8	64	I
	Viticultura I	AGR/03		6	64	I
	Viticultura II	AGR/03		8	48	II
	Chimica agraria e terroir					
	> mod. <i>Chimica agraria</i>	AGR/13		5	40	II
	> mod. <i>Il suolo nel terroir</i>	AGR/14		6	48	I
	Difesa della vite					
	> mod. <i>Patologia</i>	AGR/12		6	48	II
	> mod. <i>Entomologia</i>	AGR/11		6	48	II

**Tot. II anno 58 60**

ANNO III - OF 26/27 - PROFILO ITALIANO	INSEGNAMENTO	SSD	IND	ENO	ORE	SEM
	Operazioni unitarie della tecnologia alimentare	AGR/15	9		72	I
	Chimica e biotecnologie delle fermentazioni	CHIM/11	8	8	64	I
	Storia, cultura e linguaggio del cibo	L-FIL-LET/14	7		56	II
	Tecnologie di cons., cond. e distr. degli alimenti	AGR/15	6		48	I
	Scienze dell'alimentazione	MED/49	6		48	II
	Produzioni di origine animale e zootecnia	AGR/17	7		56	II
	Principi di operazioni unitarie della tecnologia alimentare	AGR/15		6	48	I
	Enologia II	AGR/15		8	64	I
	Vinificazioni speciali	AGR/15		6	48	II
	Enologia applicata	AGR/15		6	48	II
	Macchine e impianti per l'industria vitivinicola	AGR/09		6	48	I
	A scelta libera dello studente		12	12		
	Tirocinio		8	8		
	Elaborato e prova finale		3	3		

**Tot. III anno 59 57**

ANNO III - OF 26/27 - PROFILO DUAL-DEGREE*	INSEGNAMENTO	SSD	IND	ENO	ORE	SEM
	Principles of Unit Operations in Food Engineering	AGR/15		6	72	I
	Chemistry and Biotechnologies of Fermentations	CHIM/11		8	64	I
	Oenology II	AGR/15		8	64	I
	Special wine production	AGR/15		6	48	II
	Applied Oenology	AGR/15		6	48	II
	Plants and machinery of wine industry	AGR/09		6	48	I
	Optional courses				12	
	Internship				8	
	Project Work and Final Exam				3	

**Tot. III anno - 57**

**Totale finale 180 180**

\* L'accordo con la Black Sea University è in lavorazione  
Non è quindi assicurato che per l'a.a. 2024/25 venga attivato il dual degree

*Handwritten signature*  
RV1

===== EMAIL #1, RISPOSTA AL VERBALE 07/09/2022 - CCS TAE =====  
DATA ED ORA DI RICEZIONE: Tue, 09 Apr 2024 10:23:13  
MITTENTE: Andrea BELLINCONTRO <bellin@unitus.it>  
OGGETTO: Re: Apertura CCS telematico 3/2024 (L-26)  
CORPO DELLA EMAIL:  
Roberto, cortesemente dovresti modificare al punto 2, nel riferimento all'insegnamento Vinificazioni Speciali di mia pertinenza, Prof.ssa Andrea Bellincontro in Prof. Andrea Bellincontro.  
Dopo questa modifica per me il verbale è approvato  
Grazie  
A

===== EMAIL #2, RISPOSTA AL VERBALE 07/09/2022 - CCS TAE =====  
DATA ED ORA DI RICEZIONE: Tue, 09 Apr 2024 10:54:43  
MITTENTE: Mario CIAFFI <ciaffi@unitus.it>  
OGGETTO: Re: Apertura CCS telematico 3/2024 (L-26)  
CORPO DELLA EMAIL:  
Approvo il verbale  
Mario Ciaffi

===== EMAIL #3, RISPOSTA AL VERBALE 07/09/2022 - CCS TAE =====  
DATA ED ORA DI RICEZIONE: Tue, 09 Apr 2024 11:09:22  
MITTENTE: Riccardo Massantini <massanti@unitus.it>  
OGGETTO: Re: Apertura CCS telematico 3/2024 (L-26)  
CORPO DELLA EMAIL:  
approvo il verbale  
riccardo massantini

===== EMAIL #4, RISPOSTA AL VERBALE 07/09/2022 - CCS TAE =====  
DATA ED ORA DI RICEZIONE: Tue, 09 Apr 2024 11:50:09  
MITTENTE: Marco Milanese <marco.milanese@unitus.it>  
OGGETTO: Re: Apertura CCS telematico 3/2024 (L-26)  
CORPO DELLA EMAIL:  
Buongiorno.  
Approvo  
Cordiali saluti,

===== EMAIL #5, RISPOSTA AL VERBALE 07/09/2022 - CCS TAE =====  
DATA ED ORA DI RICEZIONE: Tue, 09 Apr 2024 12:00:48  
MITTENTE: Anna Maria FAUSTO <fausto@unitus.it>  
OGGETTO: Re: Apertura CCS telematico 3/2024 (L-26)  
CORPO DELLA EMAIL:  
Buongiorno,  
esprimo parere favorevole al testo del verbale.  
Cordialmente  
Anna Maria Fausto

  
RV1

=====  
EMAIL #6, RISPOSTA AL VERBALE 07/09/2022 - CCS TAE  
=====  
DATA ED ORA DI RICEZIONE: Tue, 09 Apr 2024 13:05:39  
MITTENTE: Diana DE SANTIS <desdiana@unitus.it>  
OGGETTO: Re: Apertura CCS telematico 3/2024 (L-26)  
CORPO DELLA EMAIL:  
Cari colleghi,  
approvo il verbale.  
Cordiali saluti  
Diana De Santis

=====  
EMAIL #7, RISPOSTA AL VERBALE 07/09/2022 - CCS TAE  
=====  
DATA ED ORA DI RICEZIONE: Tue, 09 Apr 2024 13:11:47  
MITTENTE: Rinaldo BOTONDI <rbotondi@unitus.it>  
OGGETTO: Re: Apertura CCS telematico 3/2024 (L-26)  
CORPO DELLA EMAIL:  
Caro Coordinatore,  
approvo la bozza di verbale.  
Un caro saluto,  
Rinaldo Botondi

=====  
EMAIL #8, RISPOSTA AL VERBALE 07/09/2022 - CCS TAE  
=====  
DATA ED ORA DI RICEZIONE: Tue, 09 Apr 2024 13:31:12  
MITTENTE: "Anna Carbone" <acarboni@unitus.it>  
OGGETTO: R: Apertura CCS telematico 3/2024 (L-26)  
CORPO DELLA EMAIL:  
Approvo il verbale. Grazie  
AC

=====  
EMAIL #9, RISPOSTA AL VERBALE 07/09/2022 - CCS TAE  
=====  
DATA ED ORA DI RICEZIONE: Tue, 09 Apr 2024 16:28:22  
MITTENTE: Gabriele CHILOSI <chilosi@unitus.it>  
OGGETTO: Re: Apertura CCS telematico 3/2024 (L-26)  
CORPO DELLA EMAIL:  
Esprimo parere favorevole  
Gabriele Chilosi

  
RV1