

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE,
ALIMENTARI E AMBIENTALI**

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA

Adunanza del Consiglio di Dipartimento

20 novembre 2014

CONSIGLIO N. 10/ 2014

**VERBALE DELLA SEDUTA DEL CONSIGLIO DI
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E AMBIENTALI
dell'Università degli Studi di Perugia**

VERBALE N° 10/2014













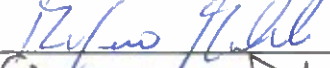
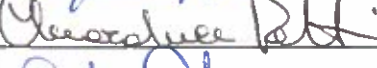

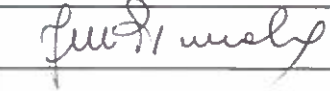
L'anno duemilaquattordici addì 20 del mese di novembre alle ore 15,30 è indetta una seduta del Consiglio di Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, presso l'Aula Magna del Dipartimento, in seguito a convocazione recapitata a tutti gli aventi diritto in data 15/10/2014.

Sono presenti (P) od assenti giustificati (AG) od assenti ingiustificati (AI) i sottoindicati componenti il Consiglio di Dipartimento:


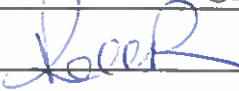






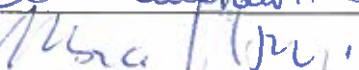
PROFESSORI EMERITI		P	AG	AI	FIRMA
	Prof. BERNARDINI Marcella		X		
	Prof. LORENZETTI Franco		X		
	Prof. BONCIARELLI Francesco		X		

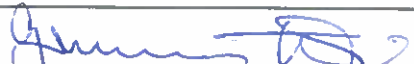
PROFESSORI ORDINARI		P	AG	AI	FIRMA
1/1	Prof. BUONAURO Roberto	X			<i>Buonauri</i>
2/2	Prof. CIANI Adriano	X			<i>Ciani</i>
3/3	Prof. FANTOZZI Paolo	X			<i>Fantozzi</i>
4/4	Prof. FRENGUELLI Giuseppe	X			<i>Frenguelli</i>
5/5	Prof. GUIDUCCI Marcello		X		
6/6	Prof. MANNOCCHI Francesco	X			<i>Mannocchi</i>
7/7	Prof. MARTINO Gaetano		X		
8/8	Prof. PALMERINI Carlo Alberto	X			<i>Palmerini</i>
9/9	Prof. PAMPANINI Rossella	X			<i>Rossella Pampanini</i>
10/10	Prof. PANELLA Francesco		X		
11/11	Prof. PENNACCHI Francesco	X			<i>Pennacchi</i>
12/12	Prof. RICCI Carlo	X			<i>Ricci</i>
13/13	Prof. SERVILI Maurizio		X		
14/14	Prof. TEI Francesco	X			<i>Tei</i>
15/15	Prof. VERONESI Fabio	X			<i>Veronesi</i>

PROFESSORI ASSOCIATI		P	AG	AI	FIRMA
16/1	Prof. AGNELLI Alberto	X			
17/2	Prof. ALBERTINI Emidio	X			
18/3	Prof. BENINCASA Paolo	X			
19/4	Prof. BOGGIA Antonio	X			
20/5	Prof. BORGHI Piero	X			
21/6	Prof. BUSINELLI Daniela	X			
22/7	Prof. BUZZINI Pietro	X			
23/8	Prof. CASTELLINI Cesare	X			
24/9	Prof. CONTI Eric	X			
25/10	Prof. FALISTOCCO Egizia	X			
26/11	Prof. FAMIANI Franco	X			
27/12	Prof. FERRANTI Francesco	X			
28/13	Prof. FRASCARELLI Angelo	X			
29/14	Prof. MARCHINI Andrea	X			
30/15	Prof. MORBIDINI Luciano	X			
31/16	Prof. MUSOTTI Francesco	X			
32/17	Prof. NEGRI Valeria	X			
33/18	Prof. PALLIOTTI Alberto		X		
34/19	Prof. PAUSELLI Mariano	X			
35/20	Prof. PERRETTI Giuseppe Italo	X			
36/21	Prof. PIERRI Antonio	X			
37/22	Prof. PROIETTI Primo	X			
38/23	Prof. ROSELLINI Daniele	X			
39/24	Prof. RUSSI Luigi	X			
40/25	Prof. SANTUCCI Fabio Maria	X			
41/26	Prof. SARTI Francesca Maria		X		
42/27	Prof. TODISCO Francesca	X			
43/28	Prof. TORQUATI Bianca Maria	X			









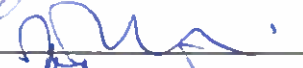

RICERCATORI		P	AG	AI	FIRMA
44/1	Dott. BONCIARELLI Umberto	X			
45/2	Dott. CHIORRI Massimo		X		
46/3	Dott. COVARELLI Lorenzo	X			
47/4	Dott. DAL BOSCO Alessandro	X			
48/5	Dott. DATTI Alessandro				
49/6	Dott. DEL BUONO Daniele	X			
50/7	Dott. DONNINI Domizia	X			
51/8	Dott. ESPOSTO Sonia		X		
52/9	Dott. FARINELLI Daniela		X		
53/10	Dott. FARNESELLI Michela	X			
54/11	Dott. FRATI Francesca	X			
55/12	Dott. GARDI Tiziano	X			
56/13	Dott. GROHMANN David	X			
57/14	Dott. LASAGNA Emiliano	X			
58/14	Dott. LORENZETTI Maria Chiara		X		
59/16	Dott. LORENZETTI Silvia	X			
60/17	Dott. MARCONI Gianpiero		X		
61/18	Dott. MARCONI Ombretta				
62/19	Dott. MENCONI Maria Elena	X			
63/20	Dott. MICHELI Maurizio	X			
64/21	Dott. MORETTI Chiaraluce	X			
65/22	Dott. ONOFRI Andrea	X			
66/23	Dott. PANNACCI Euro		X		
67/24	Dott. PECCETTI Giancarlo				
68/25	Dott. PINNOLA Ida Maria	X			
69/26	Dott. PORCELLATI Serena		X		
70/27	Dott. QUAGLIA Mara		X		

Verbale del Consiglio di Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali n. 10/2014 del 20/11/2014

RICERCATORI		P	AG	AI	FIRMA
71/28	Dott. ROCCHI Lucia	X			
72/29	Dott. ROMANI Roberto	X			
73/30	Dott. SACCARDI Carla		X		
74/31	Dott. SALERNO Gianandrea	X			
75/32	Dott. SELVAGGINI Roberto	X			
76/33	Dott. TATICCHI Agnese	X			
77/34	Dott. TOSI Laura		X		
78/35	Dott. TURCHETTI Benedetta	X			
79/36	Dott. VERGNI Lorenzo	X			
80/37	Dott. VINCI Alessandra	X			
81/38	Dott. VIZZARI Marco	X			

RICERCATORI A TEMPO DETERMINATO		P	AG	AI	FIRMA
82/1	Dott. REALE Lara		X		
83/2	Dott. TOSTI Giacomo	X			

Verbale del Consiglio di Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali n. 10/2014 del 20/11/2014

RAPPRESENTANTI PERSONALE TECNICO E AMMINISTRATIVO		P	AG	AI	FIRMA
84/1	Sig. AMBROSI Alfredo	X			
85/2	Sig. BARONI Lamberto		X		
86/3	Sig. CAPOCCIA Barberina	X			
87/4	Sig. CASTELLANI Marilena	X			
88/5	Sig. CORTINA Carla	X			
89/6	Sig. D'AMATO Roberto	X			
90/7	Sig. FORTINI Daniela	X			
91/8	Sig. MARTINELLI Annarita	X			
92/9	Sig. MIGNI Giovanni	X			
93/10	Sig. ORFEI Maurizio	X			
94/11	Sig. PILLI Massimo	X			
95/12	Sig. TORRICELLI Renzo	X			
96/13	Sig. VESCARELLI Milena	X			

Verbale del Consiglio di Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali n. 10/2014 del 20/11/2014

RAPPRESENTANTI STUDENTI		P	AG	AI	FIRMA
97/1	Sig. ADORNATO Giuseppe				
98/2	Sig. ASCARINI Fabio	X			Fabio Ascarini
99/3	Sig. CERIMONIA Federico				
100/4	Sig. GUIDUCCI Giulio				
101/5	Sig. MORBIDINI Michelangelo				
102/6	Sig. MUSCARNERA Giacomo				
103/7	Sig. PASCOLETTI Elliott				
104/8	Sig. PORCIELLO Federico				
105/9	Sig. RAGGI Eugenio				
106/10	Sig. TARSI Luca		X		
107/11	Sig. TERZAROLI Niccolò	X			Niccolò Terzaroli
108/12	Sig. VIGNAROLI Franco				

Il Segretario Amministrativo
Rag. Bruna Battistini

Bruna Battistini

Il Direttore
Prof. Francesco Tei

Francesco Tei

Il Direttore, Prof. Francesco Tei, alle ore 15,30, constatato il numero legale dei componenti il Consiglio, dichiara aperta la seduta; svolge le funzioni di segretario la rag. Bruna Battistini, Segretario Amministrativo del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali.

Passa, quindi, alla trattazione dell'ordine del giorno inviato unitamente alla convocazione in data 12/11/2014, integrato dal punto aggiuntivo all'ordine del giorno: "Programmazione didattica 2015-2016" inviato in data 19/11/2014, che risulta pertanto così composto:

- 1) Approvazione verbali sedute precedenti.
- 2) Comunicazioni del Direttore.
- 3) Accredimento dei Corsi di Studio: adempimenti.
- 4) Programmazione didattica 2014-2015.
- 4) bis Programmazione didattica 2015-2016.
- 5) Pratiche studenti.
- 6) Ratifica decreti.
- 7) Contratti di lavoro autonomo/Assegni di ricerca.
- 8) Approvazione convenzioni e progetti di ricerca.
- 9) Assegnazione di 1 posto di professore di II fascia da coprire mediante chiamata ai sensi dell'art. 18 L.240/2010.
- 10) Relazione della Prof.ssa Valeria Negri inerente al periodo di anno sabbatico.
- 11) Varie ed eventuali.

Al termine della trattazione dei punti di cui sopra si terrà un Consiglio ristretto ai Professori di I e II fascia e ai Ricercatori per discutere sul seguente:

ORDINE DEL GIORNO

- 1) Approvazione verbale seduta precedente.
- 2) Comunicazioni del Direttore.
- 3) Relazioni triennali dei Ricercatori.
- 4) Varie ed eventuali.

Al termine della trattazione dei punti di cui sopra si terrà un Consiglio ristretto ai Professori di I e II fascia per discutere e deliberare sul seguente:



ORDINE DEL GIORNO

- 1) Approvazione verbale seduta precedente
- 2) Comunicazioni del Direttore.
- 3) Relazioni triennali dei Professori di II fascia.
- 4) Varie ed eventuali.

Al termine della trattazione dei punti di cui sopra si terrà un Consiglio ristretto ai Professori di I fascia per discutere e deliberare sul seguente:

ORDINE DEL GIORNO

- 1) Approvazione verbale seduta precedente.
- 2) Comunicazioni del Direttore.
- 3) Relazioni triennali dei Professori di I fascia.
- 4) Varie ed eventuali.

ps

FTi

1) Approvazione verbali sedute precedenti.

Il Direttore chiede se vi siano osservazioni in merito al verbale della seduta del 15/09/2014, n. 8/2014, e al verbale della seduta del 21/10/2014, n. 9/2014, che sono stati inviati a tutti i membri del Consiglio.

Non essendovi osservazioni, i verbali del 15/09/2014, n. 8/2014, e del 21/10/2014, n. 9/2014, sono approvati, all'unanimità, senza variazioni ed integrazioni.

2) Comunicazioni del Direttore.

Il Direttore comunica che:

- di aver ricevuto una relazione del sopralluogo informale effettuato in data 31/10/2014 dal Prof. Daniele Rosellini e dal Sig. Carlo Montanari in merito alle barriere architettoniche presenti per l'accesso alle aule del Dipartimento;
- che è pervenuta nota del DG n. 36334 del 10/11/2014 in merito alle disposizioni relative ai contratti di lavoro flessibile (contratti di lavoro subordinato a tempo determinato; contratti di somministrazione lavoro; contratti di lavoro autonomo aventi per oggetto prestazioni aventi natura di collaborazione coordinata e continuativa o di collaborazione occasionale);
- che sono disponibili sulla pagina web del Presidio di Qualità dell'Ateneo i Documenti attuativi dei piani strategici 2014-2015 del Sistemi di Assicurazione della Qualità;
- che è pervenuta una nota CRUI del 31/10/2014 relativa alla richiesta dell'Istituto Italo-Latino Americano (IILA), proveniente dall'Ecuador, di esperti altamente qualificati nel settore agricolo, in particolare per programmi di controllo e prevenzione del rischio di epidemie agricole;
- che il Consiglio di Amministrazione del C.R.A. con Delibera n. 71 del 10 giugno 2014 ha nominato membro del suo Comitato di Valutazione per il prossimo quadriennio, il Prof. Paolo Fantozzi. Le competenze del Comitato di Valutazione sono quelle di valutare l'attività scientifica complessiva del CRA e i risultati conseguiti dalle Strutture di ricerca e dai Dipartimenti, secondo cadenze temporali, procedure e modalità operative stabilite con delibera del Consiglio di Amministrazione, tenuto conto dei criteri generali definiti dal Comitato di Indirizzo per la Valutazione della Ricerca (CIVR, ora ANVUR). Il Comitato è composto da cinque esperti esterni al CRA di elevata qualificazione scientifica ed esperienza internazionale, nominati dal Consiglio di amministrazione, di cui uno, con funzioni di Presidente, designato dal Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. IL Direttore a nome di tutto il Consiglio esprime le più vive congratulazioni al Prof. Fantozzi per il prestigioso incarico;
- che dal 18 al 24 maggio 2015 avrà luogo la terza edizione del "Fascination of Plant Day" che si svolgerà in concomitanza con Expo 2015; maggiori informazioni possono essere trovate nel sito www.plantday.it;
- che con nota del DG n. 36924 del 14/11/2014 il Sig. Francesco Moschini, cat. EP area amministrativa, è stata trasferito per esigenze di servizio presso il Dipartimento di Scienze Chirurgiche e Biomediche;

- che con nota del DG n. 36925 del 14/11/2014 il Sig. Francesco Gasperini, cat. C area amministrativa, è stata trasferito per esigenze di servizio presso il Dipartimento di Scienze Farmaceutiche;
- che nella Seduta del Senato Accademico del 19/11/2014 sono state approvate le Linee programmatiche per la predisposizione del Bilancio Unico d'Ateneo di previsione annuale autorizzatorio dell'Esercizio Finanziario 2015 e del Bilancio unico d'Ateneo di previsione pluriennale 2015-2017; il Direttore ne sintetizza gli aspetti più significativi con particolare riferimento alla previsione delle entrate;
- che il Dott. Gianpiero Marconi con DR n. 1915 del 23/10/2014 è stato confermato nella qualifica di ricercatore universitario per il SSD AGR/07 – Genetica Agraria a decorrere dal 4/1/2014; il Dott. Marconi ha optato per il regime a tempo pieno;
- che a far data dal 24/11/2014 sarà avviata la fase sperimentale di gestione informatizzata delle comunicazioni di mancata timbratura, fermo restando che sarà consentita, sino al 31/12/2014, sia la gestione cartacea che quella digitale, al fine di poterne valutare appieno le eventuali criticità, prima del varo definitivo del progetto;
- che in relazione al Fondo di Ricerca di Base di Ateneo il Senato Accademico ha assegnato al Dipartimento 89.076,84 Euro; il Dipartimento attribuirà le risorse ai propri ricercatori secondo modalità definite da apposita delibera del Consiglio; i principi generali ed i criteri sono allo studio del Comitato di Coordinamento della Ricerca di Dipartimento che terrà conto anche delle Linee Guida elaborate dalla Commissione permanente del Senato Accademico per la Ricerca e approvate dal SA;
- che in questo ultimo mese grazie al lavoro di collaborazione tra la segreteria amministrativa e i Sigg. D'Amato, Orfei, Giglioni, Coli e Santibacci (unità locali di smaltimento Polo Agraria I e Polo San Costanzo) è stata portata a termine una intensa attività di smaltimento di tutto ciò che era disinventariato, sollecitando tutto il personale a conferire le diverse tipologie di rifiuto presso punti di raccolta, aderendo così anche alla campagna di Remedia, azienda leader nel recupero di materiale elettrico. Tale operazione ha permesso di liberare spazi e renderli più sicuri ed inoltre le operazioni per quanto riguarda il materiale elettrico sono state a costo zero. Il materiale smaltito è stato il seguente: frigoriferi n° 12 per circa 800 kg; toner per stampanti 126 kg; apparecchiature elettroniche circa 500 kg; video e terminali circa 400 kg. Il Direttore sottolinea come tale operazione è stata possibile solo grazie alla partecipazione di molti soggetti e coglie l'occasione per mettere in evidenza l'attività del personale tecnico-amministrativo spesso non adeguatamente conosciuta ed apprezzata;

10

7/11

- che durante il periodo natalizio, anche sulla base di quanto deciso dal Rettore per la Sede Centrale, il Dipartimento resterà chiuso nei giorni 24 dicembre 2014, 2 e 5 gennaio 2015; la Segreteria Amministrativa sarà chiusa anche il 31 dicembre 2014.

Il Consiglio prende atto.

Bo

Tei

3) Accreditamento dei Corsi di studio: adempimenti.

a) Il Direttore illustra sinteticamente e porta all'approvazione del Consiglio i seguenti documenti che fanno parte integrante delle azioni messe in atto dal Dipartimento nell'ambito del Sistema di Assicurazione della Qualità e del processo di Accreditamento dei Corsi di Studio:

- Glossario ANVUR (allegato 3a.1);
- Mansionario del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (allegato 3a.2);
- Organigramma del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (allegato 3a.3.).

Il Consiglio approva unanime. La delibera è valida seduta stante.

b) Il Direttore invita il Prof. Francesco Mannocchi, Presidente della Commissione Paritetica Studenti-Docenti (CP) del Dipartimento, ad illustrare al Consiglio il contenuto della relazione annuale della Commissione in merito ai diversi CdS. Il Prof. Mannocchi illustra sinteticamente il contenuto delle relazioni annuali dei diversi CdS elaborate dalla CP:

- CL in SAA – allegato 3b.1;
- CL in ECOCAL - allegato 3b.2;
- CL in STAGAL – allegato 3b.3;
- CLM in SRS – allegato 3b.4;
- CLM in TBA – allegato 3b.5;
- CLM in BAA – allegato 3b.6;
- CLM in SZ – allegato. 3b.7.

Il Consiglio prende atto di quanto elaborato dalla CP.

c) Il Direttore informa il Consiglio che il 13/11/2014 si è svolto un incontro in Ateneo dedicato a illustrare la Scheda Unica Annuale della Ricerca Dipartimentale (SUA-RD) anche sulla base dell'esperienza maturata dai Dipartimenti sperimentatori. Il Direttore invita il Prof. Buzzini, Presidente del Comitato di Coordinamento per la Ricerca del Dipartimento, a illustrare sinteticamente struttura e contenuto della SUA-RD che dovrà essere elaborata e compilata entro al fine di gennaio 2015. Il Direttore poi ricorda di aver già inviato a tutti i Docenti un file contenente note tecniche per la corretta compilazione della versione più recente del loginmiur di ciascun docente che riversa nella sezione H della SUA-RD molte cruciali informazioni (allegato 3c.1). IL Direttore invita tutti i docenti a leggere attentamente le istruzioni e ad aggiornare il proprio sito loginmiur altrimenti molte informazioni relative ai prodotti della ricerca ed alla attività di ricerca dei singoli docenti, e di conseguenza del Dipartimento, non saranno registrati e quindi non saranno visibili e valutabili.

d) Il Direttore invita il Prof. Giuseppe Frenguelli, Presidente del CL in SAA, a informare il Consiglio in merito al programma orario della visita ANVUR per l'accREDITAMENTO del CL in SAA che avrà luogo, come noto, mercoledì 26 novembre p.v. Il Prof. Frenguelli illustra sinteticamente il programma della visita e invita docenti e studenti alla massima puntualità e collaborazione.

3) Programmazione didattica 2014-2015.

4a) Il Direttore porta all'approvazione del Consiglio la seguente composizione della Commissione Orientamento del Dipartimento così come da proposta del Coordinatore Prof. Mariano Pauselli del 19/11/2014:

Mariano Pauselli – Coordinatore

Annamaria Travetti – Responsabile Segreteria Didattica

Domizia Donnini – Membro

Roberto Romani – Membro

David Grohmann – Membro

Maurizio Micheli – Membro

Il Consiglio unanime approva. La delibera è valida seduta stante.

4b) Il Direttore informa il Consiglio di aver ricevuto dal Prof. Fabio Veronesi richiesta di valutare se per il curriculum Biotechologico del CL in SAA sia possibile far seguire da singoli studenti, a loro richiesta, sia le attività a scelta sia quelle relative alla prova finale presso il un stesso laboratorio in deroga a quanto stabilito da Regolamento del CdS. La richiesta è motivata dal fatto che i laboratori disponibili sono in pratica solo quello di biotecnologie genetiche e quello di microbiologia agraria. Il Prof. Frenguelli, Presidente del CI in SAA e Presidente del Comitato di Coordinamento per la Didattica (CCD) del Dipartimento, chiede di analizzare meglio il problema e di rimandare ad una successiva seduta del Consiglio l'eventuale delibera in merito.

Il Consiglio approva la proposta del Prof. Frenguelli.

4c) Il Direttore porta all'approvazione del Consiglio, per quanto di competenza, il verbale del Comitato di Coordinamento Agraria-Veterinaria dal 23/9/2014 (allegato 4c.1) con particolare riferimento a:

- programma delle attività a scelta dello studente proposte per il CL in PA e per il CLM in SZ per l'a.a. 2014-2015;
- affidamento dell' insegnamento di Chimica e Biochimica – modulo di Chimica (CHIM/03, I anno, I semestre, 6 CFU) del CL in PA al Prof. Antonio Laganà (CHIM/03, Professore Ordinario del Dipartimento di Chimica, Biologia e Biotecnologie) per l'a.a. 2014-2015;

- affidamento dell' insegnamento di Biologia (BIO/03, I anno, I semestre, 6 CFU) del CL in PA alla Dott.ssa Emma Tedeschini (Tecnico Laureato cat. D2 del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali) per l'a.a. 2014-2015;
- affidamento dell' insegnamento di Industrie alimentari dei prodotti di origine animale - modulo di Operazioni Unitarie (AGR/15, II anno, I semestre, 3 CFU) al Prof. Giuseppe Perretti (AGR/15, Professore associato del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali) per l'a.a. 2014-2015;
- struttura e programma del mese iniziale degli studenti per l'a.a. 2014-2015;
- orario delle lezioni del I semestre del CL in PA e del CLM in SZ per l'a.a. 2014-2015;
- diverse pratiche studenti.

Il Consiglio unanime approva. La delibera è valida seduta stante.

4d) Il Direttore informa che il Corso di Laurea Magistrale in Agricoltura Sostenibile (AGRIS) a partire dall'a.a. 2014-2015 non avrà alcuna attività formativa erogata. Il Direttore propone che tutte le pratiche studenti e qualsiasi altra materia di interesse del CLM in AGRIS siano demandate alla discussione e alla deliberazione del CI in SAA e SRS.

Il Consiglio unanime approva. La delibera è valida seduta stante.

4e) Il Direttore informa il Consiglio che il Dott. Lorenzo Vergni, al fine di ovviare alla composizione squilibrata della Commissione Paritetica Studenti-Docenti del Dipartimento, ha rassegnato le proprie dimissioni a partire dal 6 novembre u.s. Il Direttore propone, pertanto, al Consiglio, sulla base di quanto previsto dallo Statuto e dal Regolamento di Ateneo, di attivare le procedure di indizione delle elezioni per la sostituzione del membro docente dimissionario e contestualmente del membro mancante degli studenti.

Il Consiglio unanime approva. La delibera è valida seduta stante.

4f) Il Direttore porta all'approvazione del Consiglio le seguenti modifiche della programmazione didattica 2014-2015 rese necessarie a causa di errori nell'immissione dei dati nel sistema g-pod di Ateneo:

- l'insegnamento di Biologia vegetale e botanica applicata – modulo di Botanica generale (I anno, I semestre, 6 CFU) del CL in ECOCAL mutua dall'insegnamento di Botanica generale (I anno, I semestre, 6 CFU) del CI in SAA curriculum Agricoltura Sostenibile;

- l'insegnamento di Tecnologie alimentari (III anno, I semestre, 6 CFU) del CL in SAA – curriculum Agricoltura Sostenibile mutua dall'insegnamento di Processi della Tecnologia Alimentare (III anno, I semestre, 6 CFU) del CL in ECOCAL.

Il Consiglio unanime approva. La delibera è valida seduta stante.

4g) Il Direttore informa che da una ricognizione effettuata da Andrea Castellani e Annamaria Travetti risulta che sono ancora piuttosto numerosi i docenti che non hanno caricato nel sistema Moodle il materiale didattico dei propri insegnamenti. Il Direttore invita tutti i docenti a verificare la propria sezione Moodle, ad attivarla se necessario e a migliorare se possibile la qualità del materiale inserito.

4h) Il Direttore informa il Consiglio di aver ricevuto le seguenti richieste da parte degli studenti:

- incrementare gli accordi Erasmus con prestigiose università del centro e nord Europa accanto a quelle già numerose con Spagna, Romania e Bulgaria;
- valutare la possibilità di destinare all'autogestione una o più aule studio;
- valutare la funzionalità e l'eventuale spostamento della stazione meteorologica ex-Ecologia.

Il Direttore in risposta alle richieste:

- invita tutti i docenti a sottoscrivere nuovi accordi Erasmus così come richiesto dagli studenti;
- si impegna a valutare insieme alla CCD e alla CP di individuare aule che possano essere autogestite dagli studenti fatti salvi i vincoli imposti dall'orario di apertura delle strutture dipartimentali;
- precisa che la stazione meteo ex-Ecologia è attualmente in carico alla Regione Umbria che ne cura anche la manutenzione e l'acquisizione dati e che, comunque, lo spostamento non è né consentito né consigliato.

4i) Il Direttore informa che sono state definite le date e gli orari delle prove scritte ed orali dei test di ammissione al TFA per l'a.a. 2014-2015.

4l) Il Direttore ricorda sinteticamente il contenuto della nota del Presidente del Presidio di Qualità, Prof. Moriconi, n. 35893 del 6/11/2014 relativa alla rilevazione delle opinioni sulla valutazione della didattica e sui servizi di supporto ad essa collegati che per l'a.a. 2014-2015

sarà effettuata esclusivamente in modalità online. Il Direttore precisa che la nota è stata già inviata a tutti i docenti mediante posta elettronica e/o in Area Riservata.

4m) Il Prof. Frenguelli, Presidente del CCD, informa il Consiglio che a breve saranno inviate a tutti i docenti le linee guida per la registrazione dei CFU elaborate insieme alla Segreteria Studenti.

4n) Il Direttore ringrazia il Dott. Maurizio Micheli che ha svolto attività di orientamento presso il Liceo Scientifico Galilei di Terni lo scorso 6 novembre.

4o) Il Direttore informa che il Dott. Vizzari sta lavorando al calcolo delle ore maturate e all'attribuzione dei CFU agli studenti che hanno partecipato alle attività del mese iniziale.

4p) Il Direttore informa il Consiglio che il Prof. Adriano Ciani è stato nominato, con delibera del Senato Accademico dell'Università Agricola e Medicina Veterinaria di Iasi-Romania, Invited Associate Professor. Tale nomina è legata in particolare all'attività di supporto per l'insegnamento di Amministrazione d'Impresa che il Prof. Ciani dovrebbe impartire per un totale di 30 ore, da ripartire in due settimane, dopo il 15 dicembre p.v., al termine delle attività didattiche del I semestre programmate nel nostro Dipartimento. Il Prof. Ciani chiede formale autorizzazione ad accettare la nomina ed ad espletare le attività sopra indicate fuori degli impegni di sede.

Il Direttore, nell'esprimere le congratulazioni e l'apprezzamento per la nomina, propone di autorizzare il Prof. Ciani ad accettare la nomina ed ad espletare le attività sopra indicate fuori degli impegni di sede.

Il Consiglio unanime approva. La delibera è valida seduta stante.



4) bis Programmazione didattica 2015-2016

a. Il Direttore ricorda che nella seduta del Consiglio n. 6 del 18 giugno 2014 era stata deliberata l'attivazione del IV Master di I livello in Tecnologie Birrarie per l'anno accademico 2014-2015. In quella occasione il Direttore ricordava come nell'ultimo decennio si è assistito ad un notevole incremento dell'attività birraria sia a livello nazionale che regionale testimoniato dalla nascita di numerosi micro-birrifici. In questo contesto dinamico l'Umbria ed il nostro Ateneo si sono distinti per l'eccellenza nella ricerca nel settore birrario, nell'organizzazione di eventi e di trasferimento tecnologico. Questo è testimoniato anche dalla presenza del Centro di Eccellenza di Ricerca sulla Birra (CERB), diretto dal collega Prof. Paolo Fantozzi.

Sempre nello stesso consesso, il Direttore informava il Consiglio di aver ricevuto dal Prof. Fantozzi la richiesta di valutare la possibilità di istituire e attivare all'interno del Corso di Laurea di I livello in Scienze e Tecnologie Agroalimentari un curriculum in Tecnologie Birrarie a partire dall' a.a. 2015-2016 al fine di adeguare l'offerta formativa del Dipartimento alla luce delle tendenze formative ed occupazionali e di mantenere e ulteriormente sviluppare il ruolo strategico e l'eccellenza della nostra Università e regione nel settore birrario. Il Direttore assicurava che la fattibilità della richiesta sarebbe stata analizzata in sede di Commissione di Coordinamento della Didattica (CCD) e di Commissione Paritetica (CP) per essere poi portata all'eventuale approvazione del Consiglio nei tempi adeguati.

A sostegno delle considerazioni e della richiesta di istituzione del curriculum in Tecnologie Birrarie, il Direttore ricorda anche di aver ricevuto da Assobirra una lettera (allegato 4bis_1) in cui si valuta positivamente questa possibilità e si dichiara la disponibilità di Assobirra a dare un supporto contribuire alle attività formative previste (didattica frontale, pratica, tesi e stage).

Il Direttore informa, inoltre, di aver ricevuto dal Prof. Fantozzi la bozza del Regolamento didattico del CL in STAGAL opportunamente modificato con l'introduzione del nuovo curriculum in Tecnologie Birrarie.

Il Direttore illustra sinteticamente il curriculum in Tecnologie Birrarie e le modifiche apportate al Regolamento del CL in STAGAL.

La documentazione è stata inviata al Prof. Frenguelli Coordinatore della CCD e al Prof. Mannocchi Presidente della CP per le valutazioni di competenza dei rispettivi organi di dipartimento.

Il Direttore invita il Prof. Frenguelli a esporre i commenti e le considerazioni della CCD.

Il Prof. Frenguelli riferisce che la Commissione di Coordinamento per la Didattica (CCD) di Dipartimento nella sua seduta di lunedì 17 novembre u.s. ha esaminato la proposta di modifica del Regolamento del CdS-STAGAL per l'inserimento di un curriculum in Tecnologie Birrarie. La CCD ha valutato positivamente la richiesta considerando che le materie indicate per caratterizzare il curriculum sono adeguate, che il carico didattico per i docenti del SSD AGR/15 afferenti al Dipartimento non subirà un eccessivo aggravamento in quanto alcuni insegnamenti saranno coperti con contratti a titolo non oneroso. Sono state suggerite minori modifiche ai titoli degli insegnamenti che sono state recepite dai proponenti.

Il Direttore invita il Prof. Mannocchi a esporre i commenti e le considerazioni della CP.

Il Prof. Mannocchi riferisce che la CP ha sottolineato come il SSD AGR/15 ha un carico didattico per docente abbastanza elevato per cui, pur ritenendo l'istituzione e l'attivazione del nuovo curriculum interessante ai fini dell'offerta formativa del Dipartimento, raccomanda particolare attenzione affinché gli accresciuti impegni non vadano a discapito della qualità dell'insegnamento.

Il Prof. Fantozzi, in risposta alle raccomandazioni della CCD e della CP, ribadisce la disponibilità di Assobirra, delle aziende associate e del personale qualificato ad esse collegato, a fornire tutto il supporto alla didattica frontale, alla didattica pratica, alla esecuzione di attività della prova finale e di stage formativi. Questo permetterà la sostenibilità del curriculum a sostegno e complemento della attività formativa dei docenti del DSA3.

150

Flu

Il Direttore porta quindi all'approvazione del Consiglio il Regolamento Didattico del CL in STAGAL modificato con l'introduzione del curriculum in Tecnologie Birrarie comprensivo degli allegati A, B, C e D (allegati 4 bis_2, 3, 4, 5 e 6) a partire dall'anno accademico 2015-2016.

Il Consiglio all'unanimità delibera di approvare il Regolamento del CL in STAGAL modificato con l'introduzione del curriculum in Tecnologie Birrarie a partire dall'anno accademico 2015-2016 e di inviare entro il 5 dicembre p.v. tutta la documentazione alla Ripartizione Didattica e al Nucleo di Valutazione di Ateneo per le valutazioni e le approvazioni di competenza.

La delibera è valida seduta stante.

b. Il Direttore invita il Prof. Frenguelli, Presidente del Comitato di Coordinamento per la Didattica (CCD) di Dipartimento, a riferire in merito a quanto esaminato e discusso nell'ultima riunione del Comitato con particolare riferimento alla definizione del numero di ore di didattica ufficiale e di didattica integrativa dei CFU come indicato nei Regolamenti di CdS. Il Prof. Frenguelli riferisce di aver messo a confronto l'art. 11, Forme della didattica, del regolamento didattico del CdL-PA (ma uguale ad altri CdS dell'Ateneo) e del CdL-SAA (solo come esempio di un CdS del nostro Dipartimento). Dal confronto si evidenzia che l'impegno orario per 1 CFU di un nostro CdS è di 9 ore di didattica assistita (e quindi frontale o svolta dal docente) e di 15 ore di esercitazione e laboratorio; da questo ne consegue che per un nostro CdS un insegnamento di 6 CFU prevede 45 ore di lezioni frontali (didattica ufficiale) e 15 di esercitazioni, che noi indichiamo come attività integrativa e quindi non pienamente riconosciute come impegno didattico. In altre parole un nostro docente con un insegnamento di 6 CFU per l'Ateneo è impegnato per 45 ore mentre un collega di altro CdS per gli stessi 6 CFU risulta impegnato per 54 ore anche se in quest'ultimo caso almeno il 30% dell'attività didattica deve essere di tipo pratico; l'attività integrativa perciò consiste pur sempre in attività pratiche ma senza un riconoscimento. Tutto ciò potrebbe penalizzare i docenti del Dipartimento (es. i ricercatori con affidamento di un insegnamento non vedono pagate le ore di attività integrativa) ed il Dipartimento nel complesso in termini di impegno didattico e, quindi, di risorse nei confronti di altre realtà della nostra stessa Università. Il Prof. Frenguelli propone quindi di prendere in considerazione la possibilità di modificare i regolamenti di tutti i CdS del Dipartimento per l'a.a. 2015-16 considerando 1 CFU pari a 9 o 10 ore di attività didattica frontale ufficiale, senza attività didattica integrativa.

Si apre una breve discussione al termine della quale il Consiglio dà mandato alla CCD di discutere approfonditamente del problema al fine di arrivare successivamente ad una decisione del Consiglio in vista della programmazione didattica 2015-2016.

c. Il Direttore ricorda che in previsione della elaborazione dei Rapporti di Riesame 2015 è necessario modificare la composizione dei gruppi di riesame, nominati con Decreto del Direttore n. 3/2014 del 17/1/2014 e ratificato nel Consiglio di Dipartimento n. 2 del 21/1/2014, nel rispetto delle linee guida dell'ANVUR e del Presidio di Qualità dell'Ateneo.

Il Direttore, sentiti i Presidenti dei CdS, propone al Consiglio la seguente composizione dei gruppi di riesame dei CdS del DSA3:

Gruppo di Riesame del CL in Scienze Agrarie e Ambientali:

Prof. Giuseppe Frenguelli (Responsabile del Riesame);

Luca Tarsi (Rappresentante degli studenti);

Prof.ssa Francesca Todisco (Responsabile Assicurazione della Qualità del CdS);

Prof. Francesco Mannocchi (Docente del CdS);

Dott.ssa Annamaria Travetti (Responsabile della Segreteria Didattica);

Gruppo di Riesame del CL in Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (STAGAL):

Prof. Francesco Tei (Responsabile del Riesame);
Riccardo Serio (Rappresentante degli studenti);
Prof. Maurizio Servili (Responsabile Assicurazione della Qualità del CdS);
Prof. Franco Famiani (Docente del CdS);
Dott.ssa Annamaria Travetti (Responsabile della Segreteria Didattica).

Gruppo di Riesame del CL in Economia e Cultura dell'Alimentazione (ECOCAL):

Prof.ssa Rossella Pampanini (Responsabile del Riesame);
Acquarelli Valeria (Rappresentante degli studenti);
Prof.ssa Daniela Farinelli (Responsabile Assicurazione della Qualità del CdS);
Prof. Andrea Marchini (Docente del CdS);
Dott.ssa Annamaria Travetti (Responsabile della Segreteria Didattica).

Gruppo di Riesame del CLM in Tecnologie e Biotecnologie Agro-Alimentari (TBA):

Prof. Francesco Tei (Responsabile del Riesame);
Lucia Balsamo (Rappresentante degli studenti);
Prof. Maurizio Servili (Responsabile Assicurazione della Qualità del CdS);
Dott. Lorenzo Covarelli (Docente del CdS);
Dott.ssa Annamaria Travetti (Responsabile della Segreteria Didattica).

Gruppo di Riesame del CLM in Sviluppo Rurale e Sostenibile (SRS):

Prof. Giuseppe Frenguelli (Responsabile del Riesame);
Arturo Ciaccioni (Rappresentante degli studenti);
Prof.ssa Michela Farneselli (Responsabile Assicurazione della Qualità del CdS);
Prof. Francesco Mannocchi (Docente del CdS);
Dott.ssa Emma Tedeschini (Tecnico Amministrativo con funzione di gestione tecnica del CdS).

Gruppo di Riesame del CLM in Biotecnologie Agrarie e Ambientali (BAA):

Prof. Francesco Tei (Responsabile del Riesame);
Federica Raccis (Rappresentante degli studenti);
Prof.ssa Egizia Falistocco (Responsabile Assicurazione della Qualità del CdS);
Prof. Pietro Buzzini (Docente del CdS);
Dott.ssa Annamaria Travetti (Responsabile della Segreteria Didattica);
Sig. Carlo Montanari (Tecnico Amministrativo con funzione di gestione tecnica del CdS).

Gruppo di Riesame del CLM in Scienze Zootecniche (SZ):

Prof. Cristiano Boiti (Responsabile del Riesame);
Lavinia Proietti (Rappresentante degli studenti);
Prof. Emiliano Lasagna (Responsabile Assicurazione della Qualità del CdS);
Prof. Luciano Morbidini (Docente del CdS);
Dott.ssa Annamaria Travetti (Responsabile della Segreteria Didattica).

Il Consiglio approva unanime. La delibera è valida seduta stante.



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PERUGIA
REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA
in
SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI (STAgAl)
(Classe L-26 Scienze e tecnologie alimentari)
Ai sensi del D.M. 270/2004

Art. 1 – Finalità

1. Il presente Regolamento Didattico (RD) definisce i contenuti didattici e gli aspetti organizzativi del Corso di Laurea (CdL) in Scienze e Tecnologie Agroalimentari (STAgAl), ai sensi di quanto previsto dall'art. 12 del D.M. n. 270/2004, dal D.M. n. 17/2010 e dal vigente Regolamento Didattico di Ateneo (RDA).
2. Il CdL in STAgAl, a partire dal 1 gennaio 2014, si svolge nel Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (DSA3) dell'Università di Perugia e rilascia come titolo la Laurea.
3. Ai sensi della normativa vigente e di quanto previsto dallo Statuto e dal RD dell'Ateneo (RDA), le funzioni previste in questo regolamento normalmente sono svolte dal Consiglio di Intercorso (CI) del CdL in Scienze e Tecnologie Agroalimentari e del CdLM in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti, corsi di studio tutti attivati ai sensi del DM 270/2004.
4. Al CI spettano le funzioni previste dall'art. 45 dello Statuto.

Art. 2 - Contenuti del Regolamento didattico del CdL

1. Il RD determina:
 - a) l'elenco degli insegnamenti, con l'indicazione dei settori scientifico-disciplinari di riferimento, e di ogni altra attività formativa prevista;
 - b) gli obiettivi formativi specifici, i Crediti Formativi Universitari (CFU) e le eventuali propedeuticità di ogni insegnamento e di ogni altra attività formativa;
 - c) le tipologie delle attività didattiche, anche a distanza, delle valutazioni del profitto e delle altre verifiche del profitto degli studenti;
 - d) i criteri per la programmazione e la gestione delle attività didattiche;
 - e) le disposizioni sugli eventuali obblighi di frequenza;
 - f) i criteri della ripartizione delle risorse materiali e finanziarie tra i singoli corsi di insegnamento;
 - g) le modalità per la valutazione dell'attività didattica;
 - h) le modalità secondo cui si svolge la prova conclusiva del CdL;
 - i) i criteri per il riconoscimento dei CFU acquisiti in altri CdL, sia nell'Università di Perugia che in altre Università;

l) i tipi e le modalità del tutorato.

2. Il RD, secondo quanto previsto dall'art. 11, comma 2, della Legge 341/1990, e dall'art. 12, comma 1 del D.M. n. 270/2004 è deliberato ed approvato con le procedure previste dal RDA.

Art. 3 – Struttura e organizzazione del corso

1. Il CdL ha un'utenza sostenibile pari a 75 studenti.

2. Il CdL è organizzato e gestito, oltre che dagli articoli che seguono, sulla base dei seguenti atti allegati:

a) Ordinamento didattico (allegato A) che definisce la struttura e l'organizzazione del CdL, ai sensi del comma 3 dell'art. 11 del D.M. n 270/2004.

b) Quadro degli insegnamenti e delle attività formative (allegato B) che definisce gli obiettivi specifici, le propedeuticità, i tipi di prova per la valutazione del profitto ed i CFU, ai sensi dell'art. 12 – comma 2, lettera a) e b) del D.M. n 270/2004.

c) Articolazione delle attività didattiche (allegato C) che determina le modalità organizzative del CdL, con particolare riguardo alla distribuzione degli insegnamenti nel triennio.

d) Criteri e procedure che gli studenti devono seguire nello svolgimento di alcune attività formative (allegato D) ai fini di un corretto funzionamento del CdL e di un proficuo livello del loro apprendimento.

3. Gli allegati al presente Regolamento sono parte integrante dello stesso.

Art. 4 - Conseguimento del titolo di studio

1. Per conseguire la Laurea lo studente deve acquisire 180 CFU.

2. In considerazione del fatto che a ciascun anno corrispondono di norma 60 CFU, la durata normale del corso di laurea è di tre anni.

Art. 5 – Iscrizione al Corso di Laurea

1. L'immatricolazione al CdL è subordinata al possesso di un diploma di scuola media secondaria superiore o di altro titolo di studio equipollente, conseguito all'estero e riconosciuto idoneo. In particolare, per l'accesso al CdL è richiesta un'adeguata preparazione iniziale nelle materie di base, quali matematica, fisica, chimica e biologia. Tali conoscenze sono verificate, ai sensi dell'art. 6 comma 1 del D.M. 270/04, mediante un test d'ingresso volto a individuare eventuali lacune formative dello studente.

2. Il test è svolto nell'arco di tempo tra settembre ed ottobre di ciascun anno e può essere proposto allo studente sia all'inizio del mese di attività propedeutiche organizzate dal DSA3 prima dell'inizio delle attività formative previste dal piano di studio, sia nel corso della prima lezione di ciascuno degli insegnamenti di matematica, fisica, chimica e biologia.

3. Se i risultati del test evidenziano specifiche lacune dello studente, lo studente stesso può colmarle con la frequenza delle attività di supporto effettuate durante lo svolgimento dei singoli insegnamenti.

4. L'immatricolazione e le iscrizioni agli anni successivi al primo avvengono nel rispetto di quanto previsto dal RDA.

Art. 6 – Accesso per trasferimento da altri CdL

1. L'iscrizione al CdL può essere richiesta da studenti provenienti da altri CdL dell'Ateneo o di altra sede universitaria.
2. Il riconoscimento totale o parziale dei CFU acquisiti dal richiedente è valutato dalla Commissione Paritetica per la Didattica del DSA3 (CP).
3. La CP, in base all'istanza e alla documentazione prodotta dallo studente, provvede alla valutazione del percorso degli studi dallo stesso compiuti in altri CdL e verifica la coerenza tra le attività didattiche per le quali lo studente chiede il riconoscimento dei relativi crediti e le attività didattiche previste dal CdL di cui al presente regolamento. La CP, per questo, si avvale dei pareri dei docenti del CdL direttamente coinvolti nel riconoscimento dei CFU e nel caso lo ritenga necessario può verificare le conoscenze effettivamente possedute dal richiedente attraverso colloqui appositamente predisposti.
4. Nel rispetto dell'art. 3, comma 9 del DM 16 marzo 2007, nel caso in cui il trasferimento dello studente sia effettuato tra corsi di laurea appartenenti alla medesima classe, la quota di CFU relativi al medesimo settore scientifico-disciplinare direttamente riconosciuti allo studente non può essere inferiore al 50% di quelli già maturati. La CP, in tali casi, precisa i criteri dalla stessa adottati nel riconoscimento.
5. La CP propone al CI il riconoscimento totale o parziale dei CFU acquisiti dal richiedente, motivando l'eventuale mancato riconoscimento dei CFU per i quali il richiedente aveva espresso domanda. In ogni caso, gli eventuali CFU non riconosciuti vengono fatti risultare nel certificato complementare al diploma di laurea.

Art. 7 - Articolazione del CdL

1. Il CdL in STAgAl è suddiviso in tre curricula, quello in Tecnologie Agroalimentari (TA), quello in Viticoltura ed Enologia (VE) e quello in Tecnologie BIRRARIE (TB).
2. Lo studente sceglie il curriculum al momento dell'immatricolazione.
3. Le tipologie delle attività formative sono:
 - a) attività formative di base, di cui all'art. 10, comma 1, lettera a) del DM 270/2004, pari complessivamente a 41 CFU nel curriculum in TA e a 35 CFU nei curricula in VE e in TB, organizzate secondo quanto riportato negli allegati A, B e C;
 - b) attività formative caratterizzanti, di cui all'art. 10, comma 1, lettera b) del DM 270/2004, pari complessivamente a 75 CFU nel curriculum in TA e a 81 CFU nei curricula in VE e in TB, organizzate secondo quanto riportato negli allegati A, B e C;
 - c) attività formative affini o integrative a quelle di base e caratterizzanti, di cui all'art. 10, comma 5, lettera b) del DM 270/2004, pari complessivamente a 18 CFU in ognuno dei curricula, organizzate secondo quanto riportato negli allegati A, B e C;
 - d) attività a scelta autonoma dello studente, di cui all'art. 10, comma 5, lettera a) del DM 270/2004, organizzate secondo quanto riportato negli allegati A, B, C e D, per 12 CFU in ognuno dei curricula;

- e) prova finale e conoscenza lingua straniera, di cui all'art. 10, comma 5, lettera c) del DM 270/2004, organizzate secondo quanto riportato negli allegati A, B, C e D, per 18 CFU in ognuno dei curricula, di cui, per entrambi i curricula, 6 CFU riguardano la prova di conoscenza della lingua inglese;
- f) attività volte ad acquisire le ulteriori conoscenze di cui all'art. 10, comma 5, lettera d) del DM 270/2004, organizzate e gestite secondo quanto riportato negli allegati A, B, C e D. In particolare:
- attività per il tirocinio, per CFU 12 in ognuno dei curricula;
 - attività di orientamento per CFU 4 in ognuno dei curricula.

Art. 8 - Obblighi di frequenza

1. Il CdL non prevede di norma l'obbligo di frequenza.
2. I CFU relativi alle attività di orientamento e di tirocinio pratico applicativo sono maturati a seguito della frequenza delle relative attività. Qualora lo studente non frequenti le attività di orientamento, il Presidente CI provvede ad indicare allo stesso una attività sostitutiva.

Art. 9 – Commissione Paritetica per la Didattica (CP)

La CP svolge i compiti previsti dall'art. 43 dello Statuto, dal RDA e dall' art. 11 del Regolamento del DSA3.

Art. 10 – Programmazione delle attività formative

1. Entro la data fissata dalla normativa vigente, il CI, secondo quanto stabilito dal RDA, propone, per l'approvazione, al Consiglio del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (CdD):
 - a. il piano annuale delle attività formative ed i relativi docenti responsabili,
 - b. la scheda di programma di ciascuna attività formativa, redatta dal docente responsabile,
 - c. gli eventuali obblighi di frequenza per specifiche attività formative,
 - d. le ulteriori attività formative programmate dal DSA3,
 - e. i periodi di svolgimento delle lezioni, delle sessioni degli esami e della prova finale,
 - f. le richieste di attività di supporto alla didattica da sottoporre al CdD.

Art. 11 – Forme della didattica

1. Le attività didattiche vengono svolte dai docenti sotto forma di lezioni frontali e di esercitazioni (in aula, in laboratorio, in cantiere, in serra, all'interno di aziende, parchi o Enti).
2. Le lezioni frontali, le esercitazioni e le altre attività di didattica assistita si misurano in ore svolte dal docente responsabile, ore che sono utilizzate per l'attribuzione allo stesso docente dei CFU di ciascuna attività. Così come previsto dall'art. 5 del DM 270/2004, 1 CFU corrisponde a 25 ore di attività complessiva (assistita ed individuale) svolte da parte dello studente. Nella tabella seguente vengono indicate, per le diverse attività formative e per 1 CFU, il numero di ore di impegno:

<i>Tipo di attività didattica</i>	<i>Assistita (ore)</i>	<i>Individuale (ore)</i>
Lezioni	9	16

PHS

F. Ceri

Esercitazioni e laboratorio	15	10
Tirocini	0	25
Tesi	5	20

3. In base alle indicazioni del precedente comma, un insegnamento tipo di 6 CFU prevede 45 ore di lezioni frontali (5 CFU x 9 ore) e 15 di esercitazioni (1 CFU x 15 ore).
4. In fase di programmazione annuale, il CI individua il responsabile di ciascuna attività formativa.
5. Gli insegnamenti del CdL sono svolti dai docenti in modo non mutuato, né comune da altri CdL, fatto salvo quanto eventualmente previsto in sede di programmazione didattica annuale.

Art. 12 - Programmi delle attività formative

1. I programmi delle attività formative devono essere definiti e realizzati in modo da garantire il rispetto degli obiettivi fissati e dei CFU assegnati agli stessi, secondo quanto indicato nell'allegato B.
2. Il programma di ciascuna attività formativa è predisposto annualmente dal Docente responsabile, approvato dal CI e da questi trasmesso al CdD. Nel caso in cui il CI non approvi il programma, la questione viene portata all'esame del CdD e, ove occorra, del Senato Accademico.
3. Per improcrastinabili e documentati motivi il docente affidatario di ciascuna attività formativa può chiedere di essere sollevato dall'affidamento già programmato dal CdD.
4. I programmi delle attività formative attribuite, secondo le norme vigenti, a docenti e ricercatori di altri Dipartimenti o di altre Università o a esperti esterni sono definiti dal CI che li propone, per l'approvazione, al CdD.

Art. 13 – Tutorato

1. Il CdL si avvale del servizio di tutorato organizzato dal DSA3, volto ad indirizzare ed assistere gli studenti prima, durante e dopo il corso degli studi, a renderli partecipi del progresso formativo, a rimuovere gli ostacoli per una proficua frequenza dei corsi, a favorirne l'inserimento nel mondo del lavoro, anche attraverso iniziative rapportate alle necessità, alle attitudini ed ai bisogni dei singoli.
2. Il CI propone annualmente alla Commissione del DSA3 per l'orientamento e il tutorato le proprie esigenze annuali per tutte le attività di tutorato e di supporto alle attività formative. Le proposte sono acquisite dalla Commissione che definisce il programma annuale di tutorato che è approvato dal CdD. Il CdD approva il piano annuale entro il mese di luglio e nomina i docenti che svolgono il tutorato, individuandoli tra quelli del CdL.
3. Il CdL si avvale della convenzione sottoscritta con l'Associazione Laureati della Facoltà di Agraria di Perugia (ALFA) per il servizio di job-placement.

Art. 14 – Attività formative svolte in sedi estere

1. Per lo svolgimento e il riconoscimento delle attività formative svolte presso Università estere, valgono le norme dal RDA.
2. Ad ogni studente possono essere riconosciute attività formative di cui al precedente comma 1 per non oltre 30 CFU complessivi.

Art. 15 – Attività e servizi didattici per studenti part-time e fuori corso

1. Di fronte ad eventuali richieste degli studenti e alle valutazioni realizzate dal CI, il Consiglio stesso valuta annualmente, entro i termini previsti dal precedente art. 10, l'opportunità di organizzare servizi e attività didattiche straordinari per il recupero di studenti fuori corso e per quelli impossibilitati a fruire dei servizi didattici ordinari.

Art. 16 - Prove di profitto

1. La verifica dell'apprendimento degli studenti viene effettuata, per gli insegnamenti, mediante esami di profitto dinanzi ad apposita Commissione, secondo quanto previsto dal RDA e nel rispetto di quanto previsto nell'allegato B e dei criteri di cui al punto 7 dell'allegato D.
1. Lo svolgimento degli esami si articola in appelli distribuiti in apposite sessioni, secondo quanto indicato nell'allegato D, punto 7. Il calendario degli esami è proposto dal CI, su indicazione dei docenti, e approvato dal CdD entro il mese di ottobre di ciascun anno.
3. La verifica del livello di apprendimento degli studenti viene effettuata, per le attività che prevedono prove di idoneità, dal docente o dai docenti coinvolti nella relativa attività formativa secondo modalità stabilite dagli stessi, approvate annualmente dal CI e rese note agli studenti all'inizio delle attività.
4. Gli studenti che frequentano le lezioni e le esercitazioni possono usufruire delle prove in itinere eventualmente proposte dai docenti. In questi casi, il docente, per rispettare il regolare svolgimento delle altre attività formative programmate per il semestre interessato, deve seguire le procedure indicate al punto 7 dell'allegato D.

Art. 17 - Valutazione dell'attività didattica

1. Il CdL, in stretta collaborazione con la CP, realizza tutte le attività di valutazione inerenti all'accreditamento periodico del Corso e alla qualità della didattica previste annualmente dall'Ateneo ai sensi D.Lgs. 49/2012 e il DM 47/2013.

Art. 18 – Criteri di ripartizione delle risorse materiali e finanziarie

1. Le risorse materiali, finanziarie ed umane a disposizione delle attività formative del CdL sono individuate annualmente dal CdD che provvede a ripartirle in termini di massima efficacia tenendo conto delle attività di tutti i CdL.
2. Le risorse finanziarie a disposizione di ogni attività formativa sono assegnate annualmente dal CI in funzione dell'impegno didattico relativo alla stessa attività.

Art. 19 – Modifica del Regolamento

1. Le modifiche al presente Regolamento sono deliberate dal CI, previo parere della CP, ed approvate dal CdD, secondo quanto previsto dal RDA.

Art. 20 - Entrata in vigore del presente Regolamento

1. Il CdL, relativamente all'ordinamento didattico di cui al presente regolamento, è attivato a partire dall'Anno Accademico 2015-2016.
2. Il presente Regolamento entra in vigore il giorno successivo a quello di emanazione con Decreto Rettorale.

Art. 21 - Rinvio

1. Per quanto non disposto negli articoli precedenti, si osservano le norme e i principi del DM n. 270/2004 e dei successivi DM a esso relativi e del RDA.

ALLEGATO A

ORDINAMENTO DIDATTICO SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI (STAgAl)

Obiettivi formativi qualificanti della classe

I laureati nei corsi di laurea della classe devono:

- possedere adeguate conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica, della biologia e dell'informatica, specificatamente orientate ai loro aspetti applicativi nelle scienze e tecnologie lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti;
- conoscere i metodi disciplinari di indagine ed essere in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché finalizzare le conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti.

In particolare devono possedere:

- una visione completa delle attività e delle problematiche dalla produzione al consumo degli alimenti (dal campo alla tavola), nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi, a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione degli alimenti, delle materie prime e dei semilavorati;
- conoscenze relative ai sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene;
- i principi della alimentazione umana ai fini della prevenzione e protezione della salute, per un proficuo dialogo con il mondo della medicina;
- elementi e principi di conoscenza della legislazione alimentare, per un indispensabile rispetto della normativa vigente nonché dell'organizzazione e dell'economia delle imprese alimentari;
- la capacità di svolgere compiti tecnici, di programmazione e di vigilanza nelle attività di ristorazione e somministrazione degli alimenti, nonché in quelle di valutazione delle abitudini e dei consumi alimentari;
- la capacità di coordinare i molteplici saperi e le diverse attività legate agli alimenti ed alla alimentazione, tenuto conto della unica e specifica visione completa di integrazione verticale, o di filiera (dal campo alla tavola), in specifici settori produttivi del mondo alimentare, nonché la unica capacità di intervenire nelle diverse fasi di programmazione, produzione, controllo e distribuzione di specifiche categorie alimentari;
- capacità di coordinare le diverse attività legate alla gastronomia.

Inoltre i laureati nei corsi di laurea della classe devono conoscere: i principi e gli ambiti delle attività professionali e le relative normativa e deontologia; i contesti aziendali ed i relativi aspetti economici, gestionali ed organizzativi propri dell'intera filiera produttiva dei prodotti alimentari; devono possedere gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze, anche con strumenti informatici; essere in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, di norma l'inglese, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali; possedere adeguate competenze e strumenti per collaborare nella gestione e nella comunicazione dell'informazione; essere capaci di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

I laureati della classe potranno svolgere autonomamente attività professionali in numerosi ambiti diversi, tra i quali:

- il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari;
- la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime;
- la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti alimentari dal campo alla tavola sia in strutture private che pubbliche;
- la preparazione e la somministrazione dei pasti in strutture di ristorazione collettiva, istituzionale e commerciale, ivi comprese quelle eno-gastronomiche;
- la gestione della qualità globale di filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità dei prodotti;
- la didattica, la formazione professionale, il marketing e l'editoria pertinenti alle scienze e tecnologie alimentari;
- la gestione d'impresa di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;

- il confezionamento e la logistica distributiva.

Potranno, inoltre, collaborare:

- all'organizzazione ed alla gestione di interventi nutrizionali da parte di enti e strutture sanitarie ;
- allo studio, la progettazione e la gestione di programmi di sviluppo agro-alimentare, anche in collaborazioni con agenzie internazionali e dell'Unione Europea;
- alla programmazione ed alla vigilanza dell'alimentazione umana in specifiche situazioni, come la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- alle attività connesse alla comunicazione, il giornalismo ed il turismo eno-gastronomico .

Ai fini indicati, il corso di laurea della classe:

- comprende in ogni caso attività finalizzate a fornire le conoscenze di base nei settori della matematica, fisica, chimica e biologia, nonché un'adeguata preparazione in merito ai temi generali della produzione primaria e del sistema agro-alimentare;
- comprende in ogni caso attività di laboratorio relative ad attività formative caratterizzanti per un congruo numero di crediti;
- prevede, in relazione a obiettivi specifici ed in riferimento alla preparazione della prova finale, un congruo numero di crediti per attività di laboratorio o di stages professionalizzanti svolti in aziende, enti esterni o strutture di ricerca;
- deve prevedere la conoscenza di almeno una lingua dell'Unione Europea;
- l'accertamento della conoscenza può essere anche affidata ad una riconosciuta istituzione;
- può prevedere soggiorni presso altre Università italiane ed europee, anche nel quadro di accordi internazionali, sia per l'acquisizione di CFU che per lo svolgimento di stages.

Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo

Il CdL in STAGAL permette di acquisire conoscenze specifiche ed approfondite nei settori delle scienze e tecnologie agro-alimentari, birrarie ed enologiche e di maturare competenze e professionalità nei processi di produzione, di analisi, di controllo qualità e nelle attività di indagine scientifica, di sperimentazione e di ricerca nei settori suddetti. La figura professionale che ne emerge ed i suoi compiti sono stati da tempo definiti a livello di organizzazioni nazionali ed internazionali, in relazione alla necessità di un continuo adeguamento dei prodotti alimentari, birrari ed enologici alle esigenze, sempre crescenti, di sicurezza e di garanzia dal punto di vista sia qualitativo che quantitativo. E' inoltre opinione comune che l'esigenza di maggiori controlli e garanzie per il consumatore debba essere armonizzata con un razionale sfruttamento delle risorse dell'ambiente e nel pieno rispetto dello stesso, e tutto questo in un'ottica che si dipana lungo l'intera filiera produttiva ed a livello globale. Il laureato in STAGAL dovrà essere in grado di inserirsi in ambienti di lavoro nazionali, comunitari ed internazionali utilizzando adeguatamente una lingua straniera ed avendo buone competenze per la comunicazione e la gestione dell'informazione. Pertanto esso dovrà essere dotato di competenze operative tali da consentirgli di svolgere attività tecniche gestionali e di servizi aziendali, attività di laboratorio e di supporto alla produzione, e dovrà essere capace di operare in autonomia. In particolare dovrà possedere:

- una visione completa delle attività e dei problemi connessi con la produzione, la sicurezza, la qualità, la distribuzione ed il consumo di prodotti alimentari, birrari ed enologici;
- la conoscenza teorica e pratica dei metodi chimici, fisici, biochimici, microbiologici e sensoriali per il controllo e la valutazione dei prodotti alimentari, birrari ed enologici, delle materie prime e dei semilavorati;
- la conoscenza dei sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene;
- la conoscenza dei principi dell'alimentazione e della nutrizione finalizzati alla salvaguardia della salute umana in relazione all'età ed alle condizioni fisiologiche;
- la conoscenza degli elementi di economia ai fini della organizzazione e dell'economia delle imprese alimentari, birrarie ed enologiche.

Il numero complessivo di esami è pari a 20, comprensivo delle attività formative a scelta dello studente. Le attività formative, organizzate su base semestrale, sono sviluppate con diverse modalità didattiche (lezioni frontali, esercitazioni, attività pratiche, attività seminariali, ecc.). In particolare, ogni insegnamento può essere di tipo monodisciplinare o di tipo integrato, secondo quanto indicato dal Regolamento didattico del corso di studio; in ogni caso, le prove di esame degli insegnamenti integrati vengono svolte in modo collegiale dai docenti responsabili dei vari moduli.

Il percorso formativo di ogni studente iscritto è orientato, in ingresso ed in itinere, dal personale della segreteria didattica e da appositi tutori individuati annualmente tra i dottorandi e gli assegnisti di ricerca del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (ex-Facoltà di Agraria) DSA3. In uscita, l'orienta-

mento alla professione è realizzato dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (ex-Facoltà di Agraria), in convenzione con l'associazione ALFA (Associazione dei Laureati della Facoltà di Agraria). Gli aspetti relativi all'organizzazione e alla gestione del CdL sono descritti in questo Regolamento didattico.

Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio (DM 16/03/2007, art. 3, comma 7)

Conoscenza e capacità di comprensione (*knowledge and understanding*)

Lo studente che si iscrive al CdL in STAGAL dovrà far propri molti aspetti riguardanti la sfera conoscitiva del "sapere". Tali conoscenze sono da ritenere fondamentali nell'ambito di un percorso formativo che deve poi abbracciare contenuti caratterizzanti ai fini professionali, sia nell'ambito della sfera del "sapere" che del "saper fare".

In tale prospettiva viene richiesto allo studente di maturare conoscenze che vanno dall'agronomia e dalle coltivazioni alla protezione ed alla difesa di queste, dalla biochimica e dalla microbiologia alimentare, birra e enologica alle operazioni unitarie delle industrie alimentari, dal controllo e gestione della qualità all'economia agraria.

In particolare, considerando gli obiettivi specifici del corso, i laureati in STAGAL al termine del percorso triennale dovranno aver acquisito e saper utilizzare le conoscenze specifiche del sapere, quali:

- conoscenza approfondita della matematica, soprattutto per quanto riguarda la comprensione e l'utilizzo dei principali strumenti matematici in relazione ai loro aspetti applicativi;
- conoscenza degli strumenti statistici ed informatici necessari per l'elaborazione l'interpretazione e la comunicazione oggettiva di dati sperimentali;
- conoscenza approfondita della fisica, con particolare riferimento alle leggi ed ai principi fondamentali necessari alla comprensione dei processi naturali e produttivi, anche ai fini del trasferimento ai settori applicativi;
- conoscenza approfondita della chimica generale ed organica finalizzata all'acquisizione dei principi basilari necessari alla identificazione ed alla comprensione dei meccanismi a livello molecolare che intervengono nei processi descritti nelle successive discipline a carattere applicativo;
- conoscenza della biologia, della botanica generale ed applicata, della genetica e degli aspetti applicativi connessi;
- conoscenza approfondita della biochimica con particolare riferimento alle bio-molecole costituenti i fondamentali principi nutrizionali, ai fattori enzimatici ed alle dinamiche fermentative e respiratorie che le riguardano, nonché agli aspetti energetici connessi con il loro metabolismo ed il loro utilizzo come alimenti;
- conoscenza dei principi di agronomia e arboricoltura con particolare attenzione ed approfondimento delle tecniche atte a garantire la migliore qualità dei prodotti alimentari, birrari ed enologici;
- conoscenza delle caratteristiche, delle proprietà e delle condizioni di fertilità di un terreno adibito o da adibire a vigneto;
- conoscenza delle tecniche di difesa delle colture e dei raccolti con particolare attenzione ed approfondimento delle strategie atte a migliorare e garantire sicurezza e qualità dei prodotti enologici, birrari ed alimentari inclusi i relativi semi-lavorati lungo la filiera produttiva;
- conoscenza delle scienze zootecniche, con particolare attenzione ed approfondimento delle principali tecniche atte a migliorare e garantire sicurezza e qualità dei prodotti alimentari di origine animale e dei relativi semi-lavorati lungo tutta la filiera produttiva;
- conoscenza delle scienze della fisiologia e nutrizione umana, con particolare riferimento agli aspetti conoscitivi di base, in relazione alle diverse componenti degli alimenti ed al ruolo da queste giocato nel mantenimento dello stato di "eunutrizione";
- conoscenza approfondita delle scienze microbiologiche con particolare riferimento agli aspetti applicabili alle industrie dei prodotti alimentari, birrari ed enologici;
- conoscenza approfondita dei processi e delle tecnologie delle varie filiere agro-alimentari, relative sia alla prima che alla seconda trasformazione e della loro influenza sulla qualità;
- conoscenza approfondita dei prodotti alimentari;
- conoscenza approfondita dei principi e metodi per il controllo e gestione della qualità degli alimenti freschi e trasformati;
- conoscenza approfondita della conservazione degli alimenti e dello smaltimento e recupero/valorizzazione dei residui delle attività di lavorazione e commercializzazione degli alimenti;

- conoscenza dei principi e degli aspetti economici connessi con la gestione e l'amministrazione di filiere produttive dei settori agro-alimentare, birrario ed enologico;
- conoscenza dell'uso, in forma scritta ed orale, della lingua inglese.

Le conoscenze elencate sono conseguite dagli studenti attraverso la frequenza di lezioni frontali e sono verificate a mezzo di prove orali e scritte secondo le modalità specificate, per ogni attività, nel regolamento didattico del corso di laurea.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione (*applying knowledge and understanding*)

Al termine del percorso triennale i laureati in STAGAL dovranno aver acquisito le capacità di gestire le seguenti competenze (del saper fare):

- capacità di utilizzare programmi informatici di base e risolvere problemi di statistica descrittiva;
- capacità di risolvere problemi e funzioni matematiche e di interpretare i dati ottenuti riguardanti gli esiti di tecnologie agro-alimentari ed enologiche;
- capacità di affrontare problemi di fisica inerenti le tecniche di trasformazione di prodotti alimentari ed enologici;
- capacità di interpretare, valutare ed, eventualmente, correggere, le caratteristiche chimiche di composti e prodotti lungo la filiera produttiva;
- capacità di eseguire analisi chimiche, fisiche e sensoriali di routine
- capacità di valutare ed ottimizzare la gestione degli agro-ecosistemi e degli allevamenti basata sulla conoscenza delle tecniche atte a migliorare e garantire sicurezza e caratteristiche nutrizionali dei prodotti alimentari;
- capacità di progettare, allestire e gestire un vigneto in una ottica rispettosa della qualità del prodotto, della conservazione genetica dei vitigni e di un adeguato inserimento ambientale;
- capacità di intervenire nella difesa da agenti patogeni delle colture e dei raccolti con particolare attenzione nei confronti delle tecniche atte a migliorare e garantire la sicurezza e qualità dei prodotti alimentari, birrari ed enologici;
- capacità di valutare le condizioni biochimiche ottimali, sotto l'aspetto bioenergetico ed enzimatico, per lo sviluppo di processi di trasformazione lungo la filiera produttiva;
- capacità di intervenire consapevolmente nelle pratiche tecnologiche dell'industria agro-alimentare, birraria ed enologica e nella gestione della qualità lungo le filiere produttive;
- capacità di gestire la meccanizzazione delle operazioni di campo e di cantina;
- capacità di collaborare consapevolmente nella individuazione e nella valutazione delle principali cause di "malnutrizione" e nella individuazione di interventi preventivi o di educazione alimentare atti a garantire uno stato di "eunutrizione";
- capacità di interpretare un bilancio aziendale, di valutarne gli indici principali di analisi e di stimare i costi di produzione;
- capacità di interpretare ed operare in armonia con la legislazione nazionale e comunitaria vigente nel settore agro-alimentare, birrario ed enologico;
- capacità di valutare e/o impostare strumenti operativi di marketing di prodotti agro-alimentari, birrari ed enologici;
- capacità di esprimersi in lingua inglese e di comprendere e redigere un testo in lingua inglese;
- capacità di sfruttare le conoscenze acquisite e le altre Attività Formative previste dal CdL per lo sviluppo in autonomia di uno studio riguardante uno specifico tema di ricerca che costituirà la sua tesi di laurea.

La capacità di comprensione delle conoscenze e di saperle utilizzare viene acquisita con la partecipazione ad esercitazioni, in aula in laboratorio ed in pieno campo, ed a seminari e sono verificate nel corso delle prove orali e/o di specifiche relazioni scritte secondo le modalità specificate, per ogni attività, nel regolamento didattico del corso di laurea.

Autonomia di giudizio (*making judgements*)

Al termine del percorso triennale il laureato in STAGAL dovrà aver acquisito la capacità di giudicare l'operato proprio ed altrui, valutandone il risultato, essendo in grado di prendere o proporre decisioni per risolvere eventuali problemi anche relazionandosi con colleghi portatori di competenze complementari o comunque utili all'interno di laboratori, delle filiere produttive, delle industrie e delle aziende alimentari, birrarie o enologiche. In particolare dovrà essere in grado di:

- possedere capacità valutativa delle proprie prestazioni;
- possedere capacità di proporre pubblicamente con chiarezza le tesi proprie o elaborate dal proprio gruppo di

lavoro;

- sapere affrontare critiche fondate, o infondate, replicando adeguatamente e con equilibrio;
- essere in grado di esercitare o di recepire una critica costruttiva sull'operato proprio od altrui;
- possedere capacità di affrontare eventuali situazioni di difficoltà operativa nel settore di competenza proponendo documentate ipotesi di soluzione;
- saper discernere i punti di forza e di debolezza di una determinata scelta, sia tecnico-operativa che comportamentale
- possedere capacità di valutare gli aspetti etici dei comportamenti propri ed altrui.

Tali abilità saranno favorite dallo svolgimento in modo coordinato di tutte le attività didattiche e da specifici seminari. Il monitoraggio del raggiungimento dei risultati di apprendimento in termini di autonomia di giudizio avviene nel corso delle verifiche di profitto dei singoli insegnamenti e, in modo particolare, della prova finale.

Abilità comunicative (*communication skills*)

Nel corso del triennio vengono stimulate nello studente le capacità di comunicare gli aspetti relativi al proprio lavoro in corrette forme orali e scritte. Tali capacità comunicative vengono maturate attraverso la partecipazione attiva a seminari e stages presso aziende e centri di ricerca, attraverso le attività di orientamento e tirocinio così come nella fase di redazione dell'elaborato finale. Inoltre la capacità di esprimersi in lingua inglese e di comprendere e redigere un testo in questa lingua costituisce un ulteriore e significativo contributo per l'ampliamento delle possibilità di relazionarsi anche con ambienti di lavoro europei ed extraeuropei.

Capacità di apprendimento (*learning skills*)

Lungo il percorso triennale gli studenti del corso in STAGAL potranno perfezionare la loro capacità di apprendimento partecipando, in aggiunta alle attività didattiche frontali, anche a esercitazioni pratiche in laboratorio, seminari, visite di studio, tirocini e stages da svolgere presso aziende, industrie e istituzioni pubbliche e private convenzionate con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (ex-Facoltà di Agraria). La relazione sul tirocinio pratico applicativo svolto e la qualità dell'elaborato relativo alla prova finale consentiranno la verifica della acquisita capacità di apprendimento.

Caratteristiche della prova finale

La prova finale per il conseguimento della laurea in STAGAL prevede la redazione di un elaborato scritto nel quale lo studente descrive l'attività svolta, sotto la guida di un docente di riferimento (Relatore, che può essere affiancato da un Correlatore), presso strutture del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (ex-Facoltà di Agraria) o dell'Ateneo, o presso aziende, enti pubblici, imprese private o altre strutture purché con il consenso del Consiglio del Corso di Laurea o di un suo rappresentante. La valutazione della prova finale verrà effettuata previa discussione in seduta pubblica, di fronte ad una Commissione composta da docenti del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (ex-Facoltà di Agraria), dell'elaborato scritto riguardante le attività sopra menzionate che lo studente avrà esposto oralmente, anche servendosi di strumenti informatici e/o multimediali. La Commissione esprimerà quindi la valutazione sull'elaborato e sui risultati conseguiti tenendo anche conto dell'intero percorso curricolare dello studente.

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati (Decreti sulle Classi, Art. 3, comma 7)

Possono costituire possibili sbocchi professionali per i laureati in STAGAL tutti gli ambiti riguardanti la formazione, la produzione e l'amministrazione nei settori agro-alimentare, birrario ed enologico. Tali settori sono identificabili nelle aziende agro-alimentari, birrerie ed enologiche, nelle istituzioni di ricerca ed insegnamento pubbliche e private, negli organismi di controllo nazionali ed internazionali, nella libera professione. Il corso, infine, dà titolo per l'ammissione alla professione di enologo ed al successivo corso di Laurea Magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti.

Il corso prepara alle professioni di:

Tecnici agronomi

Tecnici dei prodotti alimentari

SCHEMA ATTIVITA' PER AMBITI

Attività formative di base		
Ambito disciplinare	Settore	CFU
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale FIS/02 Fisica teorica, modelli e metodi matematici FIS/03 Fisica della materia FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare FIS/05 Astronomia e astrofisica FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) FIS/08 Didattica e storia della fisica INF/01 Informatica MAT/01 Logica matematica MAT/02 Algebra MAT/03 Geometria MAT/04 Matematiche complementari MAT/05 Analisi matematica MAT/06 Probabilità e statistica matematica MAT/07 Fisica matematica MAT/08 Analisi numerica MAT/09 Ricerca operativa	18 - 24
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale e inorganica CHIM/06 Chimica organica	9 - 9
Discipline biologiche	BIO/03 Botanica ambientale e applicata	8 - 8

Attività formative caratterizzanti		
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/03 – Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/13 – Chimica agraria AGR/15 – Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 – Microbiologia agraria	42 - 48
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/11 – Entomologia generale e applicata AGR/12 – Patologia vegetale BIO/09 – Fisiologia	21 - 21
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 – Economia ed estimo rurale	12 - 12

Attività formative affini e integrative		
AGR/02 – Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 – Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/07 – Genetica agraria AGR/13 – Chimica agraria AGR/19 – Zootecnica speciale		18 - 18

A scelta dello studente (art.10, comma 5, lettera a)		12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art.10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	12 - 12
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6 - 6
Ulteriori attività formative (art.10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	
	Abilità informatiche e telematiche	

	Tirocini formativi e di orientamento	12 - 12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	4 - 4
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali (art.10, comma 5, lettera e)		

Motivazioni dell'eventuale inserimento nelle attività affini di SSD previsti, nella classe LM 86, tra le attività caratterizzanti

Per la copertura delle attività formative affini o integrative sono stati scelti settori scientifico-disciplinari ricompresi negli ambiti disciplinari caratterizzanti AGR/02, AGR/03, AGR/07, AGR/13 e AGR/19.

Nel merito, le competenze fornite dai SSD AGR/02, AGR/07 e AGR/13 sono funzionali e complementari al perseguimento delle conoscenze trasferite dalla parte I e II dall'insegnamento di Viticoltura (SSD AGR/03). Per quanto concerne i CFU dei SSD AGR/02, AGR/03 e AGR/19, relativi agli aspetti delle produzioni agrarie e zootecniche, consentono di acquisire conoscenze su aspetti a monte della filiera di produzione degli alimenti e pertanto possono considerarsi efficaci al perseguimento degli obiettivi formativi propri dei SSD AGR/15 ed AGR/16.

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

PS

Fler

CORSO DI LAUREA in SCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI
Curriculum in Tecnologie Birrarie
(Classe 26 del D.M. 4 agosto 2000)

Quadro degli insegnamenti e delle attività formative

1° ANNO (Annuale)

CHIMICA - CHEMISTRY

Obiettivo formativo: Acquisizione delle conoscenze fondamentali e delle basi sperimentali della chimica generale ed inorganica e della chimica organica con applicazioni di Chimica Analitica. Tali conoscenze riguardano: struttura dell'atomo, legami e reazioni chimiche, stato gassoso, soluzioni, acidi e basi, equilibri chimici, idrolisi, sistemi tampone, prodotto di solubilità, elettrochimica, caratteristiche e proprietà chimiche di vari composti organici, quali: idrocarburi alifatici ed aromatici, alogenuri, alcoli, fenoli, aldeidi, chetoni, acidi carbossilici, ammine, amminoacidi e proteine, carboidrati, lipidi. Le competenze teoriche ed applicative acquisite costituiscono la base culturale indispensabile per le attività formative in cui fenomenologie e tecniche biochimiche, biologiche e microbiologiche sono trattate a livello molecolare.

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Attività formativa: di base

Ambito disciplinare: Chimica

Settore scientifico disciplinare: CHIM/03

Modalità di svolgimento: convenzionale

Crediti: 9

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali.

Ore: lezioni 67 ore, esercitazioni 23 ore.

Propedeuticità: nessuna

Tipo di prova: Esame finale orale.

1° ANNO – 1° SEMESTRE

MATEMATICA - MATHEMATICS

Obiettivo formativo: Acquisizione dei principali concetti matematici di base necessari alla comprensione ed elaborazione di un ampio spettro di modelli matematici governati da funzioni elementari (lineari, paraboliche, iperboliche, esponenziali, logaritmiche, trigonometriche); equazioni e disequazioni; capacità di lettura e interpretazione di un grafico, concetti di derivata come tasso di variazione e di integrale quale strumento per ottenere la variazione totale.

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Attività formativa: di base

Ambito disciplinare: Scienze Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche

Settore scientifico disciplinare: MAT/05

Modalità di svolgimento: convenzionale

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali ed esercitazioni in aula.

Ore: lezioni 45 ore, esercitazioni 15 ore.

Propedeuticità: nessuna

Tipo di prova: Prove scritte in itinere (oppure prova scritta finale) e prova orale finale.

FONDAMENTI DI BIOLOGIA - FUNDAMENTALS OF PLANT BIOLOGY

Obiettivo formativo: Acquisizione delle conoscenze fondamentali su natura, struttura e sviluppo della cellula, sui vari livelli dell'organizzazione degli organismi viventi e sui gradi della loro evoluzione biologica anatomica e morfologica, con particolare riferimento alla organizzazione ed allo sviluppo dei tessuti vegetali nelle piante superiori. Vengono pertanto acquisite conoscenze di base per la comprensione delle dinamiche biologiche, del ruolo e delle potenziali funzioni che le varie forme di organismi viventi sono in grado di esplicare nelle attività connesse con le tecnologie agro-alimentari ed enologiche.

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Attività formativa: di base

Ambito disciplinare: Biologia

Settore scientifico disciplinare: BIO/03

Modalità di svolgimento: convenzionale

Crediti: 8

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali, esercitazioni in laboratorio, visite all'orto botanico.

Ore: lezioni 60 ore, esercitazioni 20 ore.

Propedeuticità: nessuna

Tipo di prova: Esame finale orale.

LINGUA INGLESE (6 CFU) - ENGLISH LANGUAGE

ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO (4 CFU)

1° ANNO - 2° SEMESTRE

CHIMICA DEL SUOLO - SOIL CHEMISTRY

Obiettivo formativo: Acquisizione delle conoscenze riguardanti la natura del suolo ed i processi che avvengono in esso e che ne determinano le caratteristiche, le proprietà e le condizioni di fertilità. Le suddette conoscenze mirano a fornire competenze per effettuare ed interpretare indagini analitiche per la valutazione dello stato di fertilità del suolo e per la programmazione di interventi sulla produttività nell'ambito del curriculum in Viticoltura ed Enologia.

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Attività formativa: affine

Settore scientifico disciplinare: AGR/13

Modalità di svolgimento: convenzionale

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali ed esercitazioni in laboratorio.

Ore: lezioni 45 ore, esercitazioni 15 ore.

Propedeuticità: Chimica.

Tipo di prova: Esame orale finale.

INFORMATICA E PRINCIPI DI STATISTICA - COMPUTER SCIENCE AND STATISTICS

Obiettivo formativo: Acquisizione della conoscenza delle principali tecniche statistiche e degli strumenti informatici necessari per l'elaborazione e l'interpretazione dei dati sperimentali. La padronanza di strumenti atti alla valutazione della variabilità dei dati sperimentali e la capacità di progettazione e gestione dei data-base relazionali sono finalizzati all'acquisizione della capacità di analizzare e interpretare i fenomeni mediante metodi e tecniche statistiche e di elaborare i dati per una comunicazione obbiettiva dei risultati.

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Attività formativa: di base

Ambito disciplinare: Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche

Settore scientifico disciplinare: INF/01

Modalità di svolgimento: convenzionale

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali ed esercitazioni in parte svolte con il calcolatore.

Ore: lezioni 45 ore, esercitazioni 15 ore.

Propedeuticità: nessuna

Tipo di prova: Esame finale orale prova pratica al computer.

FISICA - PHYSICS

Obiettivo formativo: Acquisizione delle conoscenze dei principi e delle leggi fondamentali della fisica necessari, quali: misure, vettori, meccanica dei solidi, caratteristiche e variabili del moto e dell'energia, urti, rotazione, rotolamento, momento meccanico e angolare, equilibrio, elasticità e oscillazioni, meccanica dei fluidi, principi di termodinamica. Le competenze acquisite permettono l'interpretazione dei processi naturali e la comprensione dei fenomeni fisici coinvolti nei processi produttivi e tecnologici specifici del corso di laurea.

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Attività formativa: di base

Ambito disciplinare: Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche

Settore scientifico disciplinare: FIS/07

Modalità di svolgimento: convenzionale

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali ed esercitazioni in aula.

Ore: lezioni 45 ore, esercitazioni 15 ore.

Propedeuticità: nessuna

Tipo di prova: Prova scritta e orale, esame.

CREDITI A SCELTA (6 CFU)

2° ANNO – 1° SEMESTRE

BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI - BIOCHEMISTRY OF ALIMENTS

Obiettivo formativo: Acquisizione delle conoscenze fondamentali sui principi di bioenergetica e di cinetica enzimatica che regolano i processi fermentativi e respiratori, che intervengono sulle dinamiche metaboliche dei principali fattori nutrizionali, quali carboidrati, lipidi, amminoacidi e proteine, e su quelle che regolano la sintesi degli acidi nucleici, la replicazione, la riparazione ed il clonaggio del DNA. Le competenze acquisite riguardano particolarmente gli aspetti biochimici delle tecnologie e delle biotecnologie del settore alimentare ed enologico ed i flussi energetici relativi alla formazione ed alla utilizzazione, come alimenti, dei principali fattori nutrizionali.

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Attività formativa: affine

Ambito disciplinare: Discipline delle tecnologie alimentari

Settore scientifico disciplinare: AGR/13

Modalità di svolgimento: convenzionale

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali ed esercitazioni in laboratorio, seminari, esercizi in aula.

Ore: lezioni 45 ore, esercitazioni 15 ore.

Propedeuticità: Chimica.

Tipo di prova: Verifica facoltativa dell'apprendimento durante il corso e prova orale finale.

OPERAZIONI UNITARIE INDUSTRIE ALIMENTARI - FOOD UNITS OPERATIONS

Obiettivo formativo: Acquisizione di conoscenze sui principi meccanici e chimico-fisici inerenti le operazioni unitarie che implicano transfer di massa, di quantità di moto e di quantità di calore (molitura, cernita, taglio, agitazione, impastamento, pompaggio, decantazione, centrifugazione, filtrazione, pressione, concentrazione su membrana, riscaldamento, raffreddamento, refrigerazione, surgelamento, pastorizzazione, sterilizzazione, evaporazione, distillazione, essiccamento, liofilizzazione, estrazione con solventi). Tali conoscenze tendono a fornire le competenze tecnico-scientifiche di base per la padronanza delle operazioni tecnologiche su cui si fondano i processi produttivi agro-alimentari ed enologici e sulle relative macchine operatrici.

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Attività formativa: caratterizzante

Ambito disciplinare: Discipline delle tecnologie alimentari

Settore scientifico disciplinare: AGR/15

Modalità di svolgimento: convenzionale

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali, esercitazioni, seminari.

Ore: lezioni 45 ore, esercitazioni 15 ore.

Propedeuticità: Matematica, Fisica.

Tipo di prova: Esonero totale di fine corso (solo prova scritta), oppure a scelta esame frontale (scritto ed orale).

MICROBIOLOGIA GENERALE - GENERAL MICROBIOLOGY

Obiettivo formativo: Acquisizione di conoscenze sulle logiche del mondo dei microrganismi e sulle tecniche necessarie per affrontarne lo studio; particolare attenzione è dedicata all'approfondimento della microbiologia generale e agraria e della microbiologia agro-ambientale.

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Attività formativa: caratterizzante

Ambito disciplinare: Discipline delle tecnologie alimentari

Settore scientifico disciplinare: AGR/16

Modalità di svolgimento: convenzionale

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali ed esercitazioni pratico-teoriche.

Ore: lezioni 45 ore, esercitazioni 15 ore.

Propedeuticità: Fondamenti di biologia; Chimica.

Tipo di prova: Esame orale finale.

COLTIVAZIONI BIRRARIE – BREWING CROPS

Obiettivo formativo: Acquisire conoscenze sulle caratteristiche agronomiche dell'orzo, degli altri cereali, del luppolo e di altre materie prime amidacee.

Tipo di insegnamento: integrato

Attività formativa: caratterizzante

Ambito disciplinare: Discipline delle tecnologie alimentari

Modulo I: Principi di Coltivazioni – Crops basics - (I semestre)

Settore scientifico disciplinare: AGR/02

Modalità di svolgimento: convenzionale

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali ed esercitazioni in aula.

Ore: lezioni 45 ore, esercitazioni 15 ore.

Modulo II: Coltivazioni birrarie – Brewing crops - (II semestre)

Settore scientifico disciplinare: AGR/02

Modalità di svolgimento: convenzionale

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali ed esercitazioni in aula.

Ore: lezioni 45 ore, esercitazioni 15 ore.

Propedeuticità: nessuna.

Tipo di prova: Prova orale finale.

2° ANNO – 2° SEMESTRE

MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI ALIMENATRI – FOOD MICROBIOLOGY

Obiettivo formativo Vengono acquisite conoscenze sull'identità, sulle proprietà metaboliche e sul ruolo dei microrganismi che intervengono nella produzione del vino. Si fa particolare riferimento ai lieviti responsabili della fermentazione alcolica e della fermentazione malo-alcolica, nonché ai batteri lattici responsabili della fermentazione malo-lattica, ai batteri acetici ed ai vari microrganismi responsabili dei più diffusi difetti di origine biologica dei mosti e del vino. Vengono acquisite in tal modo capacità metodologiche per la caratterizzazione, la gestione e l'impiego dei microrganismi di interesse enologico.

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Attività formativa: caratterizzante

Ambito disciplinare: Discipline delle tecnologie alimentari

Settore scientifico disciplinare: AGR/16

Modalità di svolgimento: convenzionale

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali ed esercitazioni pratico-teoriche.

Ore: lezioni 45 ore, esercitazioni 15 ore.

Propedeuticità: Microbiologia generale

Tipo di prova: Esame orale.

DIFESA DELLE COLTIVAZIONI I E II – CROP PROTECTION I AND II

Obiettivo formativo: Acquisizione di conoscenze sulle malattie biotiche e abiotiche della vite e dei loro agenti causali; acquisizione di conoscenze sugli Artropodi (insetti ed acari) infedati alla vite nell'area mediterranea tali da permetterne il riferimento all'impresa vitivinicola riconoscimento. Tali conoscenze consentono di esaminare gli aspetti sintomatologici, epidemiologici e diagnostici propedeutici all'impostazione della difesa. Le competenze conseguite riguardano la gestione dei mezzi e delle tecniche atte ad impostare strategie a basso impatto ambientale per la difesa guidata e integrata dalle avversità della vite. Pertanto, per una strategia di controllo rispettosa dell'ambiente e della salute del consumatore, si rendono così disponibili competenze riguardanti i mezzi di monitoraggio, la valutazione dei danni prodotti e delle soglie di intervento.

Tipo di insegnamento: corso integrato

Attività formativa: caratterizzante

Ambito disciplinare: Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti.

Modulo I: Patologia – Plant Pathology

Settore scientifico disciplinare: AGR/12

Modalità di svolgimento: convenzionale

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali ed esercitazioni pratiche.

Ore: lezioni 45 ore, esercitazioni 15 ore.

Modulo II: Entomologia - Entomology

Settore scientifico disciplinare: AGR/11

Modalità di svolgimento: convenzionale

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali ed esercitazioni pratiche.

Ore: lezioni 45 ore, esercitazioni 15 ore.

Propedeuticità: Fondamenti di biologia.

Tipo di prova: Prova orale finale.

ANALISI DELLA BIRRA – BEER ANALYSES

Obiettivo formativo Acquisizione di conoscenze sui metodi di analisi per il controllo dei parametri di processo che influenzano la produzione del malto e della birra.

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Attività formativa: caratterizzante

Ambito disciplinare: Discipline delle tecnologie alimentari

Settore scientifico disciplinare: AGR/15

Modalità di svolgimento: convenzionale

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali ed esercitazioni in laboratorio.

Ore: lezioni 45 ore, esercitazioni 15 ore.

Propedeuticità: Tecnologie Birrarie.

Tipo di prova: Esonero totale di fine corso (solo prova scritta), oppure a scelta esame frontale (scritto ed orale).

3° ANNO – 1° SEMESTRE

CONTROLLO E GESTIONE DELLA QUALITÀ DELLA BIRRA – BEER QUALITY CONTROL AND MANAGEMENT

Obiettivo formativo Acquisizione di conoscenze e competenze sui metodi di analisi routinari (ufficiali e convenzionali) per la determinazione della qualità delle materie prime di impiego birrario (orzo, altri cereali, succedanie, malto d'orzo, malto di altri cereali, luppolo, mosto di birra, birra). In particolare saranno trattati i metodi chimici, fisici, microbiologici e strumentali adottati lungo la filiera agroalimentare della birra.

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Attività formativa: caratterizzante

Ambito disciplinare: Discipline delle tecnologie alimentari

Settore scientifico disciplinare: AGR/15

Modalità di svolgimento: convenzionale

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali ed esercitazioni in laboratorio.

Ore: lezioni 45 ore, esercitazioni 15 ore.

Propedeuticità: chimica, microbiologia dei prodotti alimentari.

Tipo di prova: Esonero totale di fine corso (solo prova scritta), oppure a scelta esame frontale (scritto ed orale).

TECNOLOGIE BIRRARIE I - BREWING TECHNOLOGIES I

Obiettivo formativo: Acquisizione di conoscenze sulla trasformazione dell'orzo in malto. In particolare, saranno acquisite le variabili che influenzano le fasi di bagnatura dell'orzo, di germinazione e di essiccamento del malto verde; inclusi i processi di caramellizzazione e tostatura. Saranno trattati cenni sul maltaggio degli altri cereali.

Acquisizione di conoscenze sulla produzione del mosto di birra e la sua fermentazione. In particolare, saranno acquisite le variabili che influenzano le fasi di ammostamento, filtrazione del mosto, cottura del mosto e luppolatura, pulizia e raffreddamento del mosto, inoculo e gestione del lievito, fermentazione, filtrazione della birra, rifermentazione, confezionamento della birra.

Tipo di insegnamento: corso integrato

Attività formativa: caratterizzante

Ambito disciplinare: Discipline delle tecnologie alimentari

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Attività formativa: caratterizzante

Ambito disciplinare: Discipline delle tecnologie alimentari

Settore scientifico disciplinare: AGR/15

Modalità di svolgimento: convenzionale

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali ed esercitazioni pratiche.

Ore: lezioni 45 ore, esercitazioni 15 ore.

Propedeuticità: Operazioni unitarie delle Industrie Alimentari, Biochimica degli Alimenti

Tipo di prova: Esonero totale di fine corso (solo prova scritta), oppure a scelta esame frontale (scritto ed orale).

ECONOMIA AGRARIA – AGRICULTURAL ECONOMICS

Obiettivo formativo: Acquisizione di conoscenze sui principi generali dell'economia politica e del bilancio aziendale, con particolare riferimento all'impresa agro-alimentare, nonché sulla legislazione nazionale e comunitaria concernente la sicurezza alimentare e la corretta informazione del consumatore. Vengono pertanto acquisite competenze sul sistema "domanda/offerta/produzione/mercato" e sul bilancio di imprese agro-alimentari.

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Attività formativa: caratterizzante

Ambito disciplinare: Discipline economiche

Settore scientifico disciplinare: AGR/01

Modalità di svolgimento: convenzionale

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali, esercitazioni individuali e di gruppo, visite in azienda.

Ore: lezioni 45 ore, esercitazioni 15 ore.

Propedeuticità: nessuna

Tipo di prova: Prova scritta e colloquio orale.

CREDITI A SCELTA (6 CFU)

3° ANNO – 2° SEMESTRE

ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE – NUTRITION SCIENCES

Obiettivo formativo: Acquisizione di conoscenze su significato ed importanza dell'alimentazione/nutrizione, sul bisogno di nutrienti (proteine, lipidi, carboidrati, vitamine, minerali ed acqua) e sugli apporti di riferimento per la popolazione, nonché sulla valutazione dello stato di nutrizione e sulle malnutrizioni correlate ad irrazionalità alimentari. Tali conoscenze sono finalizzate all'acquisizione delle competenze necessarie alla formulazione della dieta razionale, quella cioè in grado di mantenere il buono stato di salute in relazione all'età ed alle varie condizioni fisiologiche.

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Attività formativa: caratterizzante

Ambito disciplinare: Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti

Settore scientifico disciplinare: BIO/09

Modalità di svolgimento: convenzionale

Crediti: 9

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali ed esercitazioni pratiche.

Ore: lezioni 67 ore, esercitazioni 23 ore.

Propedeuticità: Chimica.

Tipo di prova: Prova orale.

ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI - FOOD ECONOMICS AND MARKETING

Obiettivo formativo: Conoscenze sui meccanismi di scambio dei prodotti nelle diverse forme di mercato. Conoscenze di analisi economica finalizzate alla comprensione delle forme organizzative delle imprese (settore, filiera, sistema, distretto, ecc.). Conoscenze sul processo strategico di marketing nelle industrie agro-alimentari. Conoscenze sulle fonti informative e dei linguaggi propri dell'economia dei mercati e del marketing.

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Attività formativa: caratterizzante

Ambito disciplinare: Discipline economiche

Settore scientifico disciplinare: AGR/01

Modalità di svolgimento: convenzionale

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali, esercitazioni individuali e di gruppo, visite in azienda.

Ore: lezioni 45 ore, esercitazioni 15 ore.

Propedeuticità: nessuna

Tipo di prova: Prova orale.

TECNOLOGIE BIRRARIE II - BREWING TECHNOLOGIES II

Obiettivo formativo: Acquisizione di conoscenze sulla produzione del mosto di birra e la sua fermentazione. In particolare, saranno acquisite le variabili che influenzano le fasi di ammostamento, filtrazione del mosto, cottura del mosto e luppolatura, pulizia e raffreddamento del mosto, inoculo e gestione del lievito, fermentazione, filtrazione della birra, rifermentazione, confezionamento della birra.

Tipo di insegnamento: monodisciplinare

Attività formativa: caratterizzante

Ambito disciplinare: Discipline delle tecnologie alimentari

Settore scientifico disciplinare: AGR/15

Modalità di svolgimento: convenzionale

Crediti: 6

Tipologia dell'insegnamento: lezioni frontali ed esercitazioni pratiche.

Ore: lezioni 45 ore, esercitazioni 15 ore.

Propedeuticità: Tecnologie Birrarie I

Tipo di prova: Esonero totale di fine corso (solo prova scritta), oppure a scelta esame frontale (scritto ed orale).

TPA (12 CFU)

ELABORATO FINALE (12 CFU)

PBO

FLC

ALLEGATO C

Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agro-alimentari

Sede didattica	Perugia
Presidente	In attesa di elezione
Indirizzo internet	www.agr.unipg.it
Accesso a studi ulteriori	CdL.M.TBA e altri CdLM, Master di 1° livello
Data di inizio delle attività didattiche	1° semestre 1° anno: 13 ottobre 2014
	1° semestre 2° e 3° anno: 29 settembre 2014
	2° semestre 1° anno: 2 marzo 2015
	2° semestre 2° e 3° anno: 23 febbraio 2015
Utenza sostenibile	75

Curriculum in Tecnologie Agro-alimentari

Anno	Semestre	Insegnamento	Modulo	Attività formative	Ambito disciplinare	Settore	CFU	Esami (Numero progressivo)	
1	I Annuale	Matematica		di base	Mat., Inf., Fis., Stat.	MAT/05	6	1	
		Chimica		di base	Chimica	CHIM/03	9	2	
		Fondamenti di Biologia		di base	Biologia	BIO/03	8	3	
		Lingua Inglese					6		
		Attività Orientamento					4		
	II	Analisi matematica			di base	Mat., Inf., Fis., Stat.	MAT/05	6	4
		Informatica e principi di Statistica			di base	Mat., Inf., Fis., Stat.	INF/01	6	5
		Fisica			di base	Mat., Inf., Fis., Stat.	FIS/07	6	6
		Crediti a scelta dello studente					6		
							6		
2	I	Biochimica degli alimenti		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/13	6	7	
		Operazioni Unitarie Industrie Alimentari		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	8	
		Microbiologia Generale		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/16	6	9	
		Agronomia e Arboricoltura	Elementi di Agronomia ed Ecologia	affine		AGR/02	6	10	
							6		
	II	Difesa delle Colture I e II	Patologia Entomologia	caratterizzante	Sicurezza e valutazione degli alimenti	AGR/12	6	12	
				caratterizzante	Sicurezza e valutazione degli alimenti	AGR/11	6	12	
		Produzioni Animali		affine		AGR/19	6	13	
		Microbiologia dei prodotti alimentari		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/16	6	14	
		Agronomia e Arboricoltura	Arboricoltura	affine		AGR/03	6	10	
3	I	Processi della Tecnologia Alimentare I		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	15	
		Controllo e Gestione della Qualità		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	16	
		Economia Agraria		caratterizzante	Economiche	AGR/01	6	17	
		Crediti a scelta				6			
		TPA				6			
	II	Alimentazione e Nutrizione		caratterizzante	Sicurezza e valutazione degli alimenti	BIO/09	9	11	
		Processi della Tecnologia Alimentare II		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	18	
		Economia e Marketing dei prodotti alimentari		caratterizzante	Economiche	AGR/01	6	19	
		TPA				6			
		Elaborato finale				12			

180

Curriculum in Viticoltura ed Enologia

Anno	Semestre	Insegnamento	Modulo	Attività formative	Ambito disciplinare	Settore	CFU	Esami (Numero progressivo)	
1	I Annuale	Matematica		di base	Mat., Inf., Fis., Stat.	MAT/05	6	1	
		Chimica		di base	Chimica	CHIM/03	9	2	
		Fondamenti di Biologia		di base	Biologia	BIO/03	8	3	
		Lingua Inglese				6			
		Attività Orientamento				4			
	II	Genetica della vite			affine		AGR/07	6	4
		Informatica e principi di Statistica			di base	Mat., Inf., Fis., Stat.	INF/01	6	5
		Fisica			di base	Mat., Inf., Fis., Stat.	FIS/07	6	6
		Crediti a scelta dello studente				6			
						6			
2	I	Biochimica degli alimenti		affine		AGR/13	6	7	
		Operazioni Unitarie Industrie Alimentari		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	8	
		Microbiologia Generale		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/16	6	9	
		Viticultura	Viticultura I	caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/03	6	11	
							6		
	II	Microbiologia dei prodotti alimentari		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/16	6	12	
		Chimica del Suolo		affine		AGR/13	6	13	
		Difesa delle Colture I e II	Patologia Entomologia	caratterizzante	Sicurezza e valutazione degli alimenti	AGR/12	6	14	
				caratterizzante	Sicurezza e valutazione degli alimenti	AGR/11	6	14	
		Viticultura	Viticultura II	caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/03	6	11	
3	I	Enologia I		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	15	
		Controllo e Gestione della qualità		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	16	
		Economia Agraria		caratterizzante	Economiche	AGR/01	6	17	
		Crediti a scelta				6			
		TPA				6			
	II	Alimentazione e Nutrizione		caratterizzante	Sicurezza e valutazione degli alimenti	BIO/09	9	10	
		Economia e Marketing dei prodotti alimentari		caratterizzante	Economiche	AGR/01	6	18	
		Enologia II		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	19	
		TPA				12			
		Elaborato finale				12			

180

Curriculum in TECNOLOGIE BIRRARIE

Anno	Semestre	Insegnamento	Modulo	Attività formative	Ambito disciplinare	Settore	CFU	Esami (Numero progressivo)	
1	I Annuale	Matematica		di base	Mat., Inf., Fis., Stat.	MAT/05	6	1	
		Chimica		di base	Chimica	CHIM/03	9	2	
		Fondamenti di Biologia		di base	Biologia	BIO/03	8	3	
		Lingua Inglese				6			
		Attività Orientamento				4			
	II	Chimica del Suolo			affine		AGR/13	6	4
		Informatica e principi di Statistica			di base	Mat., Inf., Fis., Stat.	INF/01	6	5
		Fisica			di base	Mat., Inf., Fis., Stat.	FIS/07	6	6
		Crediti a scelta dello studente				6			
						6			
2	I	Biochimica degli alimenti		affine		AGR/13	6	7	
		Operazioni Unitarie Industrie Alimentari		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	8	
		Microbiologia Generale		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/16	6	9	
		Cultivazioni Birrarie	Principi di Colture Birrarie	caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/02	6	11	
							6		
	II	Microbiologia dei prodotti alimentari		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/16	6	12	
		Cultivazioni birrarie	Cultivazioni Birrarie	affine		AGR/02	6	11	
		Difesa delle Colture I e II	Patologia Entomologia	caratterizzante	Sicurezza e valutazione degli alimenti	AGR/12	6	13	
				caratterizzante	Sicurezza e valutazione degli alimenti	AGR/11	6	13	
		Analisi della Birra		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	14	
3	I	Tecnologia Birraria I		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	15	
		Controllo e Gestione della qualità della birra		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	16	
		Economia Agraria		caratterizzante	Economiche	AGR/01	6	17	
		Crediti a scelta				6			
		TPA				6			
	II	Alimentazione e Nutrizione		caratterizzante	Sicurezza e valutazione degli alimenti	BIO/09	9	10	
		Economia e Marketing dei prodotti alimentari		caratterizzante	Economiche	AGR/01	6	18	
		Tecnologia Birraria II		caratterizzante	Tecnologie alimentari	AGR/15	6	19	
		TPA				12			
		Elaborato finale				12			

180

4/6

ALLEGATO D

SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI (STAgAl)

L'allegato indica i criteri e le norme ai quali lo studente deve riferirsi per seguire le principali attività formative del CdL e per svolgere le relative prove di profitto. In particolare, l'allegato fornisce informazioni per le seguenti attività formative:

1. Attività a scelta dello studente
2. Attività per la conoscenza della lingua inglese
3. Attività internazionali (Erasmus)
4. Attività per il Tirocinio Pratico Applicativo
5. Altre attività formative
6. Attività per la prova finale
7. Criteri e procedure per la verifica del profitto

DSA3	Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali
CFU	Crediti Formativi Universitari
CdD	Consiglio del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali
CdL	Corso di Laurea
CdLM	Corso di Laurea Magistrale
CI	Consiglio di Intercorso
PCI	Presidente del Consiglio di Intercorso
SS	Segreteria Studenti
SD	Segreteria Didattica
CLA	Centro Linguistico di Ateneo
TPA	Tirocinio Pratico Applicativo
CPD	Commissione Paritetica per la Didattica
DD	Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali

1. ATTIVITÀ A SCELTA DELLO STUDENTE

1. Lo studente può scegliere, tra le attività formative programmate dal DSA3 e dagli altri Dipartimenti dell'Università di Perugia, un numero di CFU pari a 12 CFU per entrambi i curricula come dall'art. 7 – comma 1 – lettera d) del presente Regolamento. Il Presidente del CdL verifica che la scelta di tali attività sia coerente con il progetto formativo del CdL.

2. Lo studente può chiedere al CdL, che deve autorizzare, di svolgere attività formative programmate da altre Università italiane o straniere.

3. Il Presidente del CdL, su richiesta dello studente, riconosce tra le Attività a scelta i CFU acquisiti con la frequenza di percorsi formativi, diversi da quelli previsti ai precedenti punti 1 e 2, soltanto se il riconoscimento dei CFU è stato preventivamente previsto dai bandi e dai programmi di tali percorsi, sia per ciò che attiene la tipologia che per il numero di CFU riconoscibili.

4. Nel caso in cui uno studente, trasferito da altro CdL universitario, chieda al CdL che frequenta il riconoscimento tra le Attività a scelta di CFU acquisiti nel CdL di provenienza, il CdL, acquisita la documentazione utile dalla SS, valuta se la richiesta è coerente con gli obiettivi formativi del CdL.

5. Lo studente iscritto deve presentare (su apposito modulo, disponibile sull'area servizi del sito web del DSA3 - Moodle) alla SD la richiesta per le attività a propria scelta entro il 31 maggio dell'anno antecedente a quello in cui le stesse attività sono previste nell'Allegato C del presente Regolamento. La SD trasmette le richieste a PCI per le necessarie valutazioni e, una volta approvate, le trasmette alla SS. Le richieste di riconoscimento di cui al precedente punto 3 possono essere presentate dallo studente al di fuori dei termini sopra indicati.

6. Al momento in cui lo studente presenta la richiesta per le attività a scelta, oltre ad indicare le attività che intende scegliere, deve indicare anche dove e come svolgerle ed i CFU che intende acquisire attraverso tale scelta.

7. I CdI non riconoscerà in nessun caso le attività svolte dagli studenti, tra quelle a scelta, se preventivamente non è stata presentata la richiesta alla SD.
8. Nel caso in cui la scelta sia indirizzata ad acquisire l'idoneità per una seconda lingua straniera o per un livello avanzato della lingua inglese per la quale ha già acquisito l'idoneità, lo studente deve fare riferimento alle procedure definite al successivo paragrafo 2, punto 5, del presente allegato.
9. Nel caso in cui la scelta riguardi attività svolte in ambito Erasmus, lo studente deve fare riferimento alle procedure definite al successivo paragrafo 3 del presente allegato.
10. Lo studente può utilizzare i CFU a scelta per svolgere attività di formazione nei laboratori del DSA3 per un impegno complessivo di 75 ore (3 CFU). In questo caso, lo studente, al momento di presentazione della richiesta, documenta l'accettazione del docente responsabile del laboratorio. Durante la frequenza dei laboratori, lo studente firma la presenza nell'apposito registro. Al termine, lo studente presenta al docente responsabile del laboratorio una relazione scritta sulle attività svolte; quest'ultimo, verificati il registro delle frequenze la relazione delle attività svolte, redige il verbale per la registrazione dei CFU acquisiti che trasmette alla SD, insieme a una copia del registro delle presenze e della relazione scritta sulle attività svolte.
11. Lo studente può utilizzare i CFU a scelta per svolgere le attività programmate annualmente dal CDSA3, definite Altre Attività formative, sino al massimo di 6 CFU.

2. ATTIVITA' PER LA CONOSCENZA DELLA LINGUA INGLESE

1. Le attività formative per acquisire la conoscenza della lingua inglese prevede un impegno dello studente per 6 CFU, come dall'art. 7 – comma 1 – lettera e) del presente Regolamento. L'idoneità si consegue con un livello minimo di conoscenza pari a B1 (dal Common European Framework of Reference for Language Learning).
2. Per valutare il proprio livello di conoscenza, all'inizio dell'anno accademico, lo studente deve far riferimento alle procedure definite dal CLA, riportate nel sito web della DSA3 e del CLA. Coloro che a seguito della valutazione raggiungono un livello inferiore a quello B1 possono seguire un corso appropriato al loro livello di conoscenza. Coloro che hanno raggiunto il livello B1 possono sostenere il test finale per tale livello alla fine del semestre, nelle date stabilite nel calendario del CLA (3 appelli all'anno, invernale, estivo e autunnale).
3. Con il superamento del test finale di livello B1 si conseguono 4 CFU. Per completare i 6 CFU lo studente deve discutere un lavoro scientifico, scelto d'intesa con una apposita commissione di esame del DSA3.
4. I corsi e i test finali vengono svolti presso il CLA. La registrazione dei CFU viene effettuata da una apposita commissione di esame del DSA3 (la stessa indicata al punto 3).
5. Gli studenti che alla data di iscrizione al test sono in possesso di certificato PET (B1) o superiore, conseguito da non più di tre anni, acquisiscono i 4 CFU senza sostenere il test finale; devono, comunque, sostenere una verifica con l'apposita commissione di esame del DSA3 che provvede alla registrazione dei CFU, e sono tenuti alla discussione di un lavoro scientifico come da comma 3 e 4.
6. Nel caso in cui lo studente intenda utilizzare i CFU a scelta dello studente per acquisire l'idoneità per una seconda lingua straniera o per un livello avanzato della lingua inglese per la quale ha già acquisito l'idoneità, lo stesso deve rivolgersi al CLA per il test di piazzamento, per le lezioni e per il test finale. Per le lingue per le quali non sono previste commissioni di esame da parte del DSA3, lo studente deve individuare un Dipartimento dell'Ateneo che può certificare l'acquisizione dei CFU.

3. ATTIVITA' INTERNAZIONALE (ERASMUS)

1. Ogni anno l'Ateneo pubblica un bando con un numero di borse di mobilità in ambito europeo (ERASMUS + , Erasmus Traineeship) rivolto agli studenti iscritti ai vari corsi di laurea. Sul sito web del DSA3 vengono annunciate destinazioni, mensilità, scadenze e modalità di partecipazione.

2. Prima della partenza gli studenti vincitori di una borsa di mobilità elaborano, d'intesa con il docente coordinatore, un programma delle attività didattiche (insegnamenti, tirocinio, laboratorio finalizzato alla tesi di laurea/prova finale) da svolgere presso la sede universitaria ospitante (*learning agreement*). Una commissione del DSA3 valuta la congruità della proposta didattica e la sottopone all'approvazione del CdL.

3. Terminato lo stage, le attività effettivamente svolte dallo studente, debitamente certificate dall'Università ospitante, vengono riconosciute nel curriculum dello studente con delibera del CdL in cui vengono riportati, in dettaglio, i crediti conseguiti, i voti (convertiti in trentesimi), e/o le eventuali integrazioni da apportare ai programmi degli insegnamenti.

4. Per le attività svolte all'estero come tirocinio si seguono le stesse regole di cui al successivo paragrafo 4 del presente Regolamento (domanda, diario, sede, docente supervisore), indicando nella domanda che il tirocinio verrà svolto in ambito Erasmus. Il riconoscimento dell'attività svolta viene certificata dal docente supervisore e approvata con delibera del CdL.

5. Il riconoscimento delle attività svolte all'estero e finalizzate alla preparazione, stesura e discussione della tesi di laurea/prova finale avviene in sede di Laurea. Per facilitare la supervisione dei docenti, la stesura della tesi/documento della prova finale può essere in lingua Inglese.

6. Agli studenti che hanno svolto con profitto un programma di studi all'estero nell'ambito della mobilità il CI può deliberare (i) l'assegnazione di CFU per abilità linguistiche, sino a un massimo di 3, e (ii) proporre alla Commissione di Laurea di assegnare sino a un massimo di 2 punti, a valere in aggiunta a quelli che la Commissione di Laurea stabilisce per il laureando, in accordo con le indicazioni fissate dall'Ateneo.

7. Gli estratti dei verbali delle delibere di riconoscimento dell'attività didattica svolta vengono inviati sia alla SS che all'Ufficio Erasmus dell'Ateneo.

4. ATTIVITA' DEL TIROCINIO PRATICO-APPLICATIVO (TPA)

a) Convenzioni con le strutture dove si svolge il TPA

Il TPA è pari a un numero di CFU pari a 12 per entrambi i curricula, come dall'art. 7 – comma 1 – lettera f) del presente Regolamento. Nel curriculum in TA, il TPA è suddiviso in una parte generale, pari a 4 CFU, ed in una parte specialistica, pari a 8 CFU; la parte specialistica del TPA deve essere svolta dopo la parte generale. La possibilità di frequentare la parte generale è indipendente dai requisiti richiesti per l'iscrizione al TPA. I curricula in VE e in TB prevedono un TPA solo specialistico. Il TPA specialistico non può essere svolto all'interno delle strutture universitarie, ma nelle strutture del mondo operativo (aziende, industrie, studi professionali, istituzioni, ecc.). Gli studenti del curriculum in TA devono svolgere il TPA specialistico in aziende del settore agroalimentare, quelli dei curricula in VE e TB devono svolgere il TPA presso aziende della filiera vitivinicola.

La parte specialistica del TPA è regolamentata come segue.

1. Le strutture nelle quali gli studenti possono svolgere il TPA sono solo quelle che hanno sottoscritto una specifica convenzione con il DSA3, definita secondo le indicazioni dell'Università di Perugia. L'elenco delle strutture convenzionate può essere richiesto al responsabile del DSA3 per il TPA.

2. Lo studente che intende promuovere una Convenzione, con una struttura ancora non convenzionata, dovrà presentare una scheda descrittiva della stessa al docente scelto come Tutore per il TPA. Il Tutore presenta la proposta di Convenzione al CdL; quest'ultimo, dopo aver verificato l'idoneità della struttura da convenzionare ai fini degli obiettivi formativi del CdL, decide per l'approvazione. Solo dopo tale adempimento si potranno trasmettere i dati della struttura al DD per la stipula della Convenzione.

3. Le strutture che intendono stipulare convenzioni con il DSA3 al fine dell'espletamento del TPA devono fornire precise indicazioni sulla loro attività e su eventuali futuri progetti, indicando in dettaglio le operazioni nelle quali gli studenti potranno essere coinvolti durante il periodo di TPA. La richiesta di informativa sarà presentata alle strutture prima della stipula della convenzione, sia nel caso di proposta di nuova convenzione, sia nel caso di rinnovo di convenzione già esistente.

RS

RS

b) Richiesta di svolgimento del TPA

1. Per accedere al TPA lo studente deve avere acquisito un numero di CFU pari a 60 in entrambi i curricula e deve avere acquisito i CFU inerenti al corso sulla sicurezza del lavoro di cui al D.Lgs. n. 81 del 2008.
2. Non è possibile concedere autorizzazioni per anticipare il TPA rispetto ai requisiti richiesti per l'ammissione.
3. Lo studente che intende svolgere il TPA, presenta al responsabile del DSA3 per il TPA domanda sull'apposito modulo disponibile nel sito web del DSA3. Lo studente deve esporre in forma dettagliata il programma delle attività da svolgere durante il TPA, così come il progetto formativo necessario alla copertura assicurativa. Il tutore universitario trattiene una copia della domanda.
4. Il materiale di cui al precedente punto b. 3 deve essere presentato al responsabile del DSA3 per il TPA, almeno 30 giorni prima dell'effettivo inizio del TPA stesso. Tale termine non può essere derogato.
5. Il responsabile del DSA3 per il TPA, prima di trasmettere la domanda al CdL per l'approvazione, verifica che tutti i dati richiesti siano presenti e che il programma sia coerente con le dichiarazioni prodotte dalla struttura convenzionata circa le attività che i tirocinanti possono svolgere presso di essa.

c) Prolungamento dell'attività del TPA

1. Il numero massimo di CFU "A scelta dello studente" che possono essere utilizzati per ampliare le attività di TPA è pari ad un terzo dei CFU programmati. Lo studente che intende avvalersi di tale possibilità, deve dichiararla espressamente al momento in cui individua le attività a scelta.

d) Riconoscimento di CFU per il TPA

Possono essere riconosciute ai fini dell'acquisizione dei CFU del TPA soltanto:

1. Le attività di TPA svolte dallo studente in ambito Erasmus, o in altro programma di mobilità internazionale, previste dal DSA3, approvate prima della partenza dello studente e riconosciute, al suo ritorno, secondo le procedure indicate al paragrafo 3 del presente allegato.
2. Le attività svolte dallo studente nell'ambito del Servizio Civile Volontario Nazionale, sino ad un massimo di 9 CFU. Il CdD delibera sull'ammissibilità dei progetti di Servizio Civile proposti al DSA3 e, valutando l'attinenza delle attività previste nei progetti stessi con gli obiettivi formativi di ciascun CdL, individua il numero massimo di CFU riconoscibili.
3. Lo studente che ha svolto il TPA nell'ambito dei progetti di Servizio Civile approvati dal CdD presenta al CdL richiesta di riconoscimento, documentando obbligatoriamente la natura e l'impegno temporale delle attività svolte. Il CdL sulla base della documentazione prodotta dallo studente stabilisce il numero di CFU riconosciuti.

e) Svolgimento del TPA

1. Lo studente frequenta la struttura individuata per lo svolgimento del TPA, effettuando le attività dichiarate nel programma approvato.
2. Lo studente compila giornalmente il diario del TPA, disponibile nel sito web del DSA3. Nella compilazione del diario, lo studente deve indicare le ore giornaliere e le attività svolte che devono essere convalidate dalla firma del tutore aziendale.

f) Termine e valutazione del TPA

1. Al termine del TPA, lo studente deve consegnare al proprio tutor universitario i seguenti documenti:
 - il diario del TPA,
 - la relazione conclusiva del TPA,
 - il questionario dello studente sulle attività di tirocinio,
 - il questionario di valutazione finale del tutore aziendale.

I questionari sono disponibili nel sito web del DSA3.

2. Sulla base della documentazione di cui al precedente punto f.1., il tutore universitario, utilizzando l'apposita scheda, valuta le attività svolte dallo studente e verbalizza, solo nella forma di idoneità, i CFU acquisiti. Lo stesso tutore trattiene la relazione conclusiva e trasmette alla SD il verbale

AS

RCS

di registrazione dei CFU, il diario di frequenza, i questionari di monitoraggio del tutore aziendale e dello studente, la propria scheda di valutazione finale. La SD trasmette alla SS il verbale di registrazione dei CFU.

5. ULTERIORI ATTIVITÀ FORMATIVE

1. Le Ulteriori Attività Formative come dall'art. 7 – comma 1 – lettera f) del presente Regolamento sono pari a 4 CFU.
2. Si tratta di attività finalizzate all'orientamento e all'acquisizione di ulteriori conoscenze linguistiche, informatiche e relazionali, utili per indirizzare gli studenti nelle attività universitarie e per il loro inserimento nel mondo del lavoro
3. Di queste attività, 2 CFU sono impegnati per le attività di orientamento; i rimanenti 2 CFU sono impegnati dallo studente con la frequenza delle Altre attività formative programmate annualmente dal DSA3.
4. Il programma annuale delle Altre attività formative e le relative modalità di prenotazione sono inseriti nell'apposito spazio web del DSA3; in esso è indicato, tra l'altro, il numero minimo di studenti che si deve raggiungere per attivare ciascuna attività.
5. Lo studente, prima di iniziare a frequentare i moduli delle Altre attività formative, deve prenotarsi nell'apposito spazio del sito web del DSA3. Al termine di ogni attività, lo studente compila un questionario di valutazione.
6. La registrazione dei CFU viene effettuata, a seconda delle attività, con le modalità individuate nel Programma annuale delle Altre attività formative.

6. ATTIVITÀ PER LA PROVA FINALE

1. Le attività formative relative alla preparazione della prova finale per il conseguimento del titolo di studio prevedono, come indicato dall'art. 7 – comma 1 – lettera e) del presente Regolamento, un carico didattico pari a 12 CFU per entrambi i curricula.
2. Tali attività consistono nella elaborazione di uno studio su un tema di rilevante interesse per il settore delle Scienze Agrarie; in particolare, l'elaborato e/o la relazione sarà sviluppate su un argomento di documentazione, sperimentazione e/o ricerca inerente i diversi aspetti dei settori trattati nei due curricula.
3. La scelta dell'argomento inerente all'elaborato e/o alla relazione è effettuata dal laureando in funzione dei propri interessi scientifici e professionali e della tipologia delle attività di ricerca e sperimentazione svolte dai docenti del DSA3. Il laureando, a tale fine, individua la disponibilità di un docente tutore del CdL o del DSA3 con il quale concorda l'argomento della prova.
4. Il docente tutore svolge il ruolo di guida per la preparazione dell'elaborato e/o della relazione, è responsabile di verificare l'impegno operativo del laureando durante la preparazione e di valutare la completezza dell'elaborato e/o della relazione prima della discussione, esercita la funzione di relatore durante la discussione della prova finale.
5. I costi sostenuti per la predisposizione degli elaborati inerenti alla prova finale sono a carico del candidato.
6. La prova finale del laureando consiste nella presentazione e discussione dell'elaborato e/o della relazione davanti a una apposita commissione.
7. La Commissione per la prova finale è composta dai docenti del CdL e del DSA3, con un numero di componenti compreso tra sette a undici. La Commissione è nominata con apposito decreto dal Magnifico Rettore, su proposta del DD, sentito il PCI ed è presieduta da questi o dal Decano dei docenti nominati. Solo per improrogabili e documentati impegni del docente, il DD può rettificare la composizione della Commissione.
8. La Commissione esprime la valutazione della prova finale, in centodecimi, sia verificando la capacità del laureando di esporre e di discutere con chiarezza e padronanza l'argomento concordato e la completezza e congruità dei contenuti, sia tenendo in considerazione la valutazione globale del curriculum del laureando. Il punteggio finale è assegnato sulla base di parametri fissati dal CdD, sentito il CdL.

9. I risultati ottenuti con l'attività inerente alla prova finale possono essere divulgati previo consenso del candidato, del relatore e di partner esterni eventualmente coinvolti.

10. Per essere ammesso alla discussione della prova finale, il laureando deve:

- aver acquisito tutti i CFU previsti dai piani di studio dei 2 due curricula meno quelli acquisibili con la prova finale;
- adempiere agli obblighi, nei tempi indicati nella tabella sottostante:

DOCUMENTO	TERMINI
Domanda di laurea	45° giorno antecedente la data definita annualmente dal CdD
Comunicazione del titolo della tesi firmata dal laureando e dal relatore	45° giorno antecedente la data definita annualmente dal CdD
Consegna elaborato Prova Finale	20° giorno antecedente la data definita annualmente dal CdD
Ultimo esame	10° giorno antecedente la data di discussione della prova finale

7. PROCEDURE E CRITERI PER LA VERIFICA DEL PROFITTO DEGLI INSEGNAMENTI

1. Per sostenere una prova di profitto, lo studente deve essere in regola con il pagamento delle tasse universitarie e aver sostenuto gli insegnamenti propedeutici secondo quanto indicato nell'allegato B del presente Regolamento.
2. Il docente responsabile di ciascun insegnamento integra le informazioni del calendario degli esami (approvato dal CI) indicando nell'area servizi del sito web del DSA3 il luogo e l'orario di ogni appello. Per l'eventuale utilizzo di aule per lo svolgimento delle prove, il docente deve far riferimento al sistema di prenotazione delle aule nel sito web del DSA3.
3. Il docente responsabile di ciascun insegnamento potrà modificare la data dell'appello, ovvero l'orario e il luogo della prova, esclusivamente in caso di improvvisi e inderogabili impegni. La data e l'orario potranno essere solo posticipati. Le variazioni di giorno/ orario/ aula dovranno essere comunicate dal docente, in tempo utile, con l'apposizione di avviso cartaceo sulla porta dell'aula e l'introduzione della modifica nell'area servizi del sito web del DSA3.
4. Il DD può autorizzare, per motivate esigenze, lo spostamento della data fissata nel calendario degli esami in un giorno anticipato rispetto a quello previsto. In questo caso, il docente, a garanzia degli studenti che non sono interessati all'anticipo, deve anche garantire la seduta della prova alla data originaria.
5. Il Presidente della Commissione di esame, per gravi e comprovati motivi, può chiedere al DD la propria sostituzione; in questo caso, il sostituto dovrà essere individuato tra i docenti indicati nel calendario degli esami.
6. Lo studente effettua l'iscrizione alle prove di profitto tramite servizio on-line, almeno 3 giorni prima delle date stabilite.
7. Le modalità attraverso le quali viene svolta la verifica del profitto di ciascun insegnamento sono indicate nelle schede insegnamento presenti nel sito web dell'Ateneo. Per le attività che prevedono prove di idoneità, la verifica del livello di apprendimento viene effettuata dal responsabile di ciascuna attività formativa secondo le modalità rese note agli studenti all'inizio della stessa attività.
8. La Commissione d'esame svolge le prove di profitto e ne registra gli esiti tramite la compilazione del verbale d'esame. Qualora il candidato rinunci a proseguire l'esame la Commissione nelle note dispone la trascrizione "Ha rinunciato".
9. Nel caso di prove di esame integrate per più insegnamenti, ovvero per insegnamenti costituiti da due o più moduli, il docente responsabile dell'insegnamento garantisce che la prova di profitto venga svolta in modo unitario e in unica soluzione.
10. Nel caso che l'insegnamento sia da ricondurre alle attività "a scelta dello studente", il docente deve indicare sull'intestazione del verbale il Dipartimento, il Corso di Laurea e la denominazione dell'insegnamento, mentre nelle note la frase "A scelta dello studente".
11. Eventuali correzioni apportate al verbale devono essere convalidate dal Presidente della Commissione, con propria firma.

12. Il Presidente della Commissione trasmette il verbale alla SD che, dopo averne registrato la consegna, provvede alla trasmissione alla SS per l'aggiornamento della carriera degli studenti e l'attribuzione dei relativi crediti.
13. Le sessioni e gli appelli per la verifica del profitto sono distribuiti nel corso dell'anno nel modo seguente:
- Sessione estiva (dal 1 giugno al 15 luglio) 3 appelli per ogni insegnamento
 - Sessione autunnale (settembre, con esclusione dell'ultima settimana) 2 appelli per ogni insegnamento
 - Sessione invernale per gli iscritti al 2° e 3° anno (dal 10 gennaio a febbraio con esclusione dell'ultima settimana) 3 appelli per ogni insegnamento
 - Sessione invernale per gli iscritti al 1° anno (ultima settimana di gennaio e tutto febbraio) 3 appelli per ogni insegnamento
 - Pre-appello di dicembre per insegnamenti del 1° sem.
(riservato agli studenti del 2° e 3° anno, dal 15 al 22 dic.)
 - Appelli riservati agli studenti fuori corso (un appello mensile in ottobre, novembre, dicembre, marzo, aprile e maggio in date da concordare con i docenti).
14. Almeno 10 giorni prima dell'inizio delle attività formative di ogni semestre di ciascun anno del CdL, la CPD si incontra con i docenti del semestre di ciascun anno per organizzare la gestione delle attività didattiche del semestre e, in particolare, per verificare la possibilità di realizzare prove in itinere ed, eventualmente, per stabilirne i modi di svolgimento.

5) Pratiche studenti.

5a - Rinnovo convenzioni per Tirocinio Pratico Applicativo

Il Direttore sottopone a ratifica del Consiglio il rinnovo delle seguenti Convenzioni, valide per il triennio 2014-2017, finalizzate al Tirocinio Pratico Applicativo che per motivi di urgenza sono già state firmate dal Direttore:

- in data 27/10/2014 è stato sottoscritto il rinnovo della convenzione, finalizzata al tirocinio pratico applicativo, con il Consiglio Nazionale delle Ricerche – Istituto di Bioscienze e Biorisorse, u.o.s di Perugia (CNR-IBBR), con sede legale in via Giovanni Amendola, 165/a – 701226 – Bari e con sede operativa in via Madonna Alta, 130 – 06128 – Perugia, valida per il triennio - 2014 –2017;
- in data 27/10/2014 è stato sottoscritto il rinnovo della convenzione, finalizzata al tirocinio pratico applicativo con la Agricola Goretti produzione vini s.r.l., con sede legale in str. del Pino, 4 – 06132 – Pila (PG), valida per il triennio - 2014 –2017.

Il Consiglio unanime ratifica.

5b - Stipula nuove convenzioni per Tirocinio Pratico Applicativo

Il Direttore sottopone al Consiglio la stipula delle seguenti Convenzioni, valide per il triennio 2014-2017, finalizzate al Tirocinio Pratico Applicativo:

- in data 10/11/2014 è stata presentata richiesta di stipula di convenzione, finalizzata al tirocinio pratico applicativo con la ditta , Special Carni s.r.l., con sede legale in Borgo Santa Maria dell'Alento, 5 – 66010 – Ripa Teatina (CH) valida per il triennio 2014 – 2017.

Docente proponente prof. Francesco Panella;

- in data 10/11/2014 è stata presentata richiesta di stipula di convenzione, finalizzata al tirocinio pratico applicativo con la ditta Planitalia s.r.l. (settore di attività commercializzazione piante e sperimentazione in agricoltura), con sede legale in via Zara, 20 – 75025 – Policoro (MT), valida per il triennio 2014 – 2017.

Docente proponente prof. Francesco Tei;

- in data 10/11/2014 è stata presentata richiesta di stipula di convenzione, finalizzata al tirocinio pratico applicativo con la azienda Suriano Rocco & Casalnuovo Pasquale s.s. agricola, con sede legale in via Zara, 20 – 75025 – Policoro (MT), valida per il triennio 2014 – 2017.

Docente proponente prof. Francesco Tei;

- in data 10/11/2014 è stata presentata richiesta di stipula di convenzione, finalizzata al tirocinio pratico applicativo con la Parafarmacia S. Anna s.n.c. (settore di attività farmaceutica), con sede legale in via S. Anna, 4 – 06038 – Spello (PG), valida per il triennio 2014 – 2017.

Docente proponente prof.ssa Rossella Pampanini;

- in data 17/11/2014 è stata presentata richiesta di stipula di convenzione, finalizzata al tirocinio pratico applicativo, con la azienda agraria Crocini Francesco , con sede legale in s.p. 71/a – 52026 – Pienza (SI), valida per il triennio 2014 – 2017.
Docente proponente dott. Tiziano Gardi.

Il Consiglio unanime approva e autorizza il Direttore alla stipula delle sopra-riportate Convenzioni.

La presente delibera è approvata seduta stante.

5c – Approvazione richiesta Tirocinio CdL-STAGAL

Il Direttore sottopone all'attenzione del Consiglio le seguenti pratiche relative a richiesta di TPA del CdL-STAGAL:

Lo studente PAZZAGLIA Aron, iscritto al CdL-STAGAL, curriculum Viticoltura ed Enologia, chiede di poter svolgere il suo Tirocinio di 12 CFU presso la Cantina Cenci, San Biagio della Valle (PG), e l'Azienda Fi.Ge.En. s.r.l., Assisi (PG), avendo come tutore universitario il Prof. Alberto Palliotti. Il programma di tirocinio prevede le seguenti attività: frequentazione dei locali di produzione e collaborazione con il tutor aziendale ai vari cicli produttivi.

Il Consiglio unanime approva il progetto di tirocinio di PAZZAGLIA Aron.

La studentessa ALLEGRUCCI Sindy, iscritta al CdL-STAGAL, curriculum Tecnologie Agro-Alimentari, chiede di poter svolgere il suo Tirocinio di 6 CFU + 2 CFU di ampliamento del TPA, a titolo di Attività a scelta dello Studente, presso l'Azienda Birra dell'Eremo Fi.Ge.En. s.r.l., Assisi (PG), avendo come tutore universitario il Prof. Giuseppe Perretti. Il programma di tirocinio prevede le seguenti attività: visita delle strutture aziendali, frequentazione laboratori e impianti produttivi, processi produttivi e controllo qualità.

Il Consiglio unanime approva il progetto di tirocinio di ALLEGRUCCI Sindy.

5d – Approvazione richiesta Tirocinio CdL-TBA

Il Direttore sottopone all'attenzione del Consiglio le seguenti pratiche relative a richiesta di TPA del CdL-TBA:

La studentessa CAPPELLETTI Federica, iscritta al CdL-TBA, chiede di poter svolgere il suo Tirocinio di 9 CFU + 1 CFU di ampliamento del TPA, a titolo di Attività a scelta dello Studente, presso l'Azienda Agricola Goretti produzione vini s.r.l., Perugia, avendo come tutore universitario la Dott.ssa Agnese Taticchi. Il programma di tirocinio prevede le seguenti attività: crescita brand aziendale, individuazione dei possibili clienti, studio della visibilità attuale e incremento della stessa mirata alla commercializzazione locale ed estera, accoglienza in cantina con degustazioni, possibile affiancamento a tecnico in campo.

Il Consiglio unanime approva il progetto di tirocinio di CAPPELLETTI Federica.

Lo studente VALENTE Francesco, iscritto al CdL-TBA, chiede di poter svolgere il suo Tirocinio di 9 CFU + 3 CFU di ampliamento del TPA, a titolo di Attività a scelta dello Studente, presso la School of Biology and Environmental Science – Science Centre West University College Dublin, Dublino (Irlanda), avendo come tutore universitario il Prof. Lorenzo Covarelli.

Il programma di tirocinio prevede le seguenti attività: sviluppo di un progetto per analizzare una via metabolica di resistenza alle malattie fungine, effetto di nuovi geni di difesa contro un range di patogeni, analisi degli effetti della sovraespressione genica in chiave di difesa per le piante attraverso l'uso di studi di espressione gene-speciali.

Il Consiglio unanime approva il progetto di tirocinio di VALENTE Francesco.

5e – Approvazione richiesta Tirocinio CdL-STPA (VOD)

Il Direttore sottopone all'attenzione del Consiglio le seguenti pratiche relative a richiesta di TPA del CdL-STPA (VOD):

Lo studente TIBERI Agostino, iscritto al CdL-STPA (VOD), chiede di poter svolgere il suo Tirocinio di 7 CFU presso il Nuovo Molino di Assisi s.r.l., Bastia Umbra (PG), avendo come tutore universitario il Prof. Cesare Castellini. Il programma di tirocinio prevede le seguenti attività: attività di laboratorio per il controllo di materie prime e prodotti finiti, visione dell'impianto e ciclo di produzione, attività formulistica, attività di gestione dell'area commerciale.

Il Consiglio unanime approva il progetto di tirocinio di TIBERI Agostino.

5f - Bando per Borse di Mobilità nell'ambito di accordi quadro 2014/2015

Il Direttore informa il Consiglio che il Prof. Luigi Russi, Responsabile ERASMUS del Dipartimento, ha inviato il Verbale della Commissione ERASMUS di Dipartimento per la valutazione delle domande relative a due Borse di Mobilità nell'ambito di accordi quadro 2014/2015 per San Paolo, Brasile, che si è riunita il 17.10.2014 e il 24.10.2014, Commissione integrata dal Prof. Martino Gaetano, titolare dell'accordo. Sulla base dei criteri adottati e dei punteggi assegnati la Commissione ha redatto la seguente graduatoria:

Cognome	Nome	Punti Totali	Esito	Domande prova orale	Esito
Chiodini	Gabriele	60	Ammesso all'orale	- Elasticità della domanda dei prodotti agricoli - Crisi dei prezzi agricoli	Idoneo
Ristori	Irene	23	Non ammesso all'orale per mancanza dei requisiti minimi	-	-
Sharifad	Pegah	18	Non ammesso all'orale per mancanza dei requisiti minimi	-	-
Stefanini	Margherita	69	Ammesso all'orale	- Offerta dei prodotti agroalimentari - Legge di Engel	Idoneo

Il Direttore porta a ratifica del Consiglio il verbale e la graduatoria di merito elaborata dalla Commissione per la valutazione delle domande relative al Bando per Borse di Mobilità nell'ambito di accordi quadro 2014/2015.

Il Consiglio all'unanimità ratifica.

6) Ratifica decreti.

Il Direttore comunica di aver emesso i seguenti decreti per motivi di urgenza:

Decreto n. 133 del 21/10/2014

Emesso per approvare gli atti della procedura comparativa, per titoli, per il conferimento di n. 1 incarico di collaborazione coordinata e continuativa, per l'espletamento di attività altamente qualificate indicate nella delibera del Consiglio di Dipartimento n.7/7B/2014 nella seduta del 24/07/2014, da cui risulta vincitrice la dott.ssa Chiara Paffarini.

Decreto n. 134 del 22/10/2014

Emesso per approvare gli atti della procedura comparativa, per titoli, per il conferimento di n. 1 incarico di collaborazione coordinata e continuativa, per l'espletamento di attività altamente qualificate indicate nella delibera del Consiglio di Dipartimento n.7/7C/2014 nella seduta del 24/07/2014, da cui risulta vincitore il dott. Daniel Vecchiato.

Decreto n. 135 del 28/10/2014

Emesso per autorizzare la pubblicazione di n°2 bandi per il conferimento degli incarichi suddetti che avverranno con le procedure di cui all'apposito Regolamento (D.R. n. 260 del 14/02/2006) e la stipula dei conseguenti contratti subordinati all'esito positivo del controllo preventivo di legittimità da parte della Corte dei Conti e per nominare la Commissione nelle persone di:

- Prof. Antonio Boggia (Presidente)
- Prof. Francesco Pennacchi (Membro)
- Dott.ssa Lucia Rocchi (Segretario)
- Prof.ssa Rossella Pampanini (Membro supplente)

Decreto n. 136 del 28/10/2014

Emesso per autorizzare la pubblicazione di N°1 bando per il conferimento dell'incarico suddetto che avverrà con le procedure di cui all'apposito Regolamento (D.R. n. 260 del 14/02/2006) e la stipula dei conseguenti contratti subordinati all'esito positivo del controllo preventivo di legittimità da parte della Corte dei Conti e per nominare la Commissione nelle persone di:

- Prof. Maurizio Servili (Presidente)
- Dott.ssa Agnese Taticchi (Membro)
- Dott.ssa Sonia Esposto (Segretario)
- Dott. Roberto Selvaggini (Membro supplente).

Decreto n. 137 del 30/10/2014

Emesso per approvare gli atti della procedura comparativa, per titoli, per il conferimento di n. 1 incarico di lavoro autonomo occasionale, per l'espletamento di attività altamente qualificate indicate nel decreto del Direttore n.120 del 06/10/2014, da cui risulta vincitore il dott. Stefano Ciliberti.

Decreto n. 138 del 30/10/2014

Emesso per approvare gli atti della procedura comparativa, per titoli, per il conferimento di n. 1 incarico di lavoro autonomo occasionale, per l'espletamento di attività altamente qualificate indicate nel decreto del Direttore n.120 del 06/10/2014, da cui risulta vincitore il dott. Simone Emiliani Spinelli.

Decreto n. 139 del 30/10/2014

Emesso per approvare gli atti della procedura comparativa, per titoli, per il conferimento di n. 1 incarico di lavoro autonomo occasionale, per l'espletamento di attività altamente qualificate indicate nel decreto del Direttore n.120 del 06/10/2014, da cui risulta vincitore il dott. Giovanni Salvati Celestino.

Decreto n. 140 del 30/10/2014

Emesso per approvare gli atti della procedura comparativa, per titoli, per il conferimento di n. 1 incarico di collaborazione coordinata e continuativa, per l'espletamento di attività altamente qualificate indicate nel decreto del Direttore n.120 del 06/10/2014, da cui risulta vincitore il dott. Patrich Antegiovanni.

Decreto n. 141 del 03/11/2014

Emesso per dichiarare la dott.ssa Federica Baglivo, seconda classificata come da Decreto n. 29 del 12/3/14, idonea per l'affidamento dell'incarico di collaborazione coordinata e continuativa di cui alla delibera n.1/4C/2014 del 14/01/2014.

Decreto n. 142 del 03/11/2014

Emesso per accettare l'incarico di acquisizione dati del monitoraggio dei principali pollini aerodispersi nelle città di Perugia e di Città di Castello per l'anno 2014, con un corrispettivo pari ad € 12.200,00 (dodicimiladuecento), Iva inclusa e per approvare il piano finanziario presentato dal Prof. Giuseppe Frenguelli.

Decreto n. 143 del 10/11/2014

Emesso per approvare il rinnovo annuale dell'assegno di ricerca, interamente finanziato dal Dipartimento, Area Scientifico Disciplinare 07/B-Sistemi Colturali Agrari e Forestali - SSD AGR/03-Arboreicoltura Generale e Coltivazioni Arboree, dal titolo "Attuazione piano operativo schedario viticolo della Regione dell'Umbria", di cui è titolare la Dott.ssa Francesca Marinangeli, richiesto dal Prof. Alberto Palliotti, per un finanziamento pari ad €

23.075,44 da far gravare sul progetto di ricerca “Completamento dello schedario viticolo regionale e per la valutazione tecnica di vitigni autoctoni umbri” con la Regione Umbria”, di cui il medesimo è responsabile.

Decreto n. 144 del 10/11/2014

Emesso per approvare il rinnovo annuale dell’assegno di ricerca, interamente finanziato dal Dipartimento, Area Scientifico Disciplinare 07/B–Sistemi Colturali Agrari e Forestali - SSD AGR/03–Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree, dal titolo “**Attuazione piano operativo schedario viticolo della Regione dell’Umbria**”, di cui è titolare il Dott. Salvatore Bonofiglio, richiesto dal Prof. Alberto Palliotti, per un finanziamento pari ad € 23.075,44 da far gravare sul progetto di ricerca “Completamento dello schedario viticolo regionale e per la valutazione tecnica di vitigni autoctoni umbri” con la Regione Umbria”, di cui il medesimo è responsabile.

Il Consiglio, all'unanimità, ratifica seduta stante i sopra riportati decreti del Direttore.



7) **Contratti di lavoro autonomo/Assegni di ricerca.**

A) Attivazione nuovo Assegno di ricerca – prof. Valeria Negri.

Il Direttore informa il Consiglio che la prof.ssa Valeria Negri ha fatto richiesta di un assegno di ricerca annuale, interamente finanziato (L.240/10), Area Scientifico Disciplinare 07-Scienze Agrarie e Veterinarie, Settore Scientifico Disciplinare AGR 07 Genetica Agraria, dal titolo: “Risorse genetiche di Brassica oleracea: conservazione, genetica ed epigenetica”, per un importo di € 23.075,44 a valere sui progetti “AEGRO 2007” e “Ricerche varie” di cui è responsabile scientifico la prof.ssa Valeria Negri e che tale attivazione sia effettuata con procedura d’urgenza per le esigenze della ricerca .

Il Consiglio, al termine, alla unanimità

D E L I B E R A n. 10/8A/2014

di approvare la richiesta dell’assegno di ricerca annuale, interamente finanziato (L.240/10), Area Scientifico Disciplinare 07-Scienze Agrarie e Veterinarie, Settore Scientifico Disciplinare AGR 07 Genetica Agraria, dal titolo: “Risorse genetiche di Brassica oleracea: conservazione, genetica ed epigenetica”, per un importo di € 23.075,44 a valere sui progetti “AEGRO 2007” e “Ricerche varie” di cui è responsabile scientifico la prof.ssa Valeria Negri e che tale attivazione sia effettuata con procedura d’urgenza per le esigenze della ricerca .

La presente delibera è approvata seduta stante.

PN

KTeri

7) Contratti di lavoro autonomo/Assegni di Ricerca.

B) Attivazione nuovo Assegno di ricerca – prof. Francesco Tei.

Il Direttore informa il Consiglio che il prof. Francesco Tei ha fatto richiesta di un assegno di ricerca annuale, interamente finanziato (L.240/10), Area Scientifico Disciplinare 07-Scienze Agrarie e Veterinarie, Settore Scientifico Disciplinare AGR 02 Agronomia e coltivazioni erbacee, dal titolo: “Modellizzazione e valutazione degli effetti delle rotazioni colturali sulla sostenibilità ambientale e sulla mitigazione dei cambiamenti climatici attraverso prove di lungo periodo”, per un importo di € 23.075,44 a valere sul progetto “PRIN 2011” e altri fondi di cui è responsabile scientifico il prof. Francesco Tei.

Il Consiglio, al termine, alla unanimità

D E L I B E R A n. 10/8B/2014

di approvare la richiesta dell’assegno di ricerca annuale, interamente finanziato (L.240/10), Area Scientifico Disciplinare 07-Scienze Agrarie e Veterinarie, Settore Scientifico Disciplinare AGR 02 Agronomia e coltivazioni erbacee, dal titolo: “Modellizzazione e valutazione degli effetti delle rotazioni colturali sulla sostenibilità ambientale e sulla mitigazione dei cambiamenti climatici attraverso prove di lungo periodo”, per un importo di € 23.075,44 a valere sul progetto “PRIN 2011” e altri fondi di cui è responsabile scientifico il prof. Francesco Tei

La presente delibera è approvata seduta stante.

8) Approvazione convenzioni e progetti di ricerca.

A) SYNGENTA ITALIA SpA- dott. T. Gardi.

Il Direttore informa il Consiglio che è stata stipulata una convenzione con la società Syngenta Italia Spa per uno studio su “Interazioni tra specie erbacee ed arbustive a salvaguardia degli agro-ecosistemi”, inerente il progetto Operation Pollinator attivato dalla società stessa, che prevede un corrispettivo pari ad € 8.000,00 IVA esclusa che sarà corrisposto in due rate pari al 50% . La convenzione decorre dalla data di stipula della stessa e termina il 25/06/2016. Responsabile scientifico è il dott. Tiziano Gardi.

Il corrispettivo verrà utilizzato secondo il piano finanziario presentato dal dott. Tiziano Gardi.

Il Consiglio constatato che il tema di ricerca rientra nelle competenze del Dipartimento, all'unanimità

DELIBERA 10/8A/2014

1) di ratificare la stipula della convenzione con la società Syngenta Italia Spa per uno studio su “Interazioni tra specie erbacee ed arbustive a salvaguardia degli agro-ecosistemi”, inerente il progetto Operation Pollinator attivato dalla società stessa, che prevede un corrispettivo pari ad € 8.000,00 IVA esclusa che sarà corrisposto in due rate pari al 50% . La convenzione decorre dalla data di stipula della stessa e termina il 25/06/2016. Responsabile scientifico è il dott. Tiziano Gardi.

2) Di approvare il piano finanziario presentato dal dott. Tiziano Gardi.

La presente delibera è approvata seduta stante.



8) **Approvazione convenzioni e progetti di ricerca.**

AF **B A) REGIONE UMBRIA-Fondo Europeo Pesca (FEP)-PO 2007/2013 – prof. A.Frascarelli.**

Il Direttore comunica al Consiglio che è stata presentata alla Regione Umbria la domanda di concessione dell'aiuto previsto dall'avviso pubblico a valere sul Fondo Europeo Pesca (FEP)- PO 2007/2013 – DGR n. 98/2011 e s.m.i - misura 3.4 "Sviluppo di nuovi mercati e campagne rivolte ai consumatori". Il contributo richiesto per l'attuazione degli interventi ammonta ad € 60.080,00 . Responsabile scientifico prof. Angelo Frascarelli.

Al termine il Consiglio, alla unanimità,

D E L I B E R A n. 10/8B/2014

di approvare la domanda, da presentare alla Regione Umbria, di concessione dell'aiuto previsto dall'avviso pubblico a valere sul Fondo Europeo Pesca (FEP)- PO 2007/2013 – DGR n. 98/2011 e s.m.i - misura 3.4 "Sviluppo di nuovi mercati e campagne rivolte ai consumatori". Il contributo richiesto per l'attuazione degli interventi ammonta ad € 60.080,00 . Responsabile scientifico prof. Angelo Frascarelli.

La presente delibera è approvata seduta stante.

AF

Fli

8) **Approvazione convenzioni e progetti di ricerca.**

C) REGIONE UMBRIA- Osservatorio Regionale per la biodiversità, il paesaggio rurale e lo sviluppo sostenibile - Prof. Boggia

Il Direttore informa il Consiglio della stipula di un accordo di collaborazione scientifica tra Regione dell'Umbria e Università degli Studi di Perugia – Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali - e gli altri Atenei componenti L'Osservatorio regionale permanente per la biodiversità, il paesaggio rurale e lo sviluppo sostenibile – per la prosecuzione delle attività dell'Osservatorio medesimo. La collaborazione scientifica prevede **“Attività di coordinamento del Programma delle attività 2014-2016 dell'Osservatorio Biodiversità “**, con una durata di 24 mesi, a decorrere dalla data di sottoscrizione, 20/11/2014, con un finanziamento complessivo pari ad € 55.000,00, a titolo di rimborso che sarà erogato in 3 rate e precisamente:

- 30% alla sottoscrizione;
- 35% alla presentazione di una relazione intermedia;
- 35% alla presentazione della relazione finale.

Responsabile scientifico Prof. Antonio Boggia.

Al termine il Consiglio, alla unanimità,

DELIBERA n. 10/8C/2014

di approvare la stipula di un accordo di collaborazione scientifica tra Regione dell'Umbria e Università degli Studi di Perugia – Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali - e gli altri Atenei componenti L'Osservatorio regionale permanente per la biodiversità, il paesaggio rurale e lo sviluppo sostenibile – per la prosecuzione delle attività dell'Osservatorio medesimo. La collaborazione scientifica prevede **“Attività di coordinamento del Programma delle attività 2014-2016 dell'Osservatorio Biodiversità “**, con una durata di 24 mesi, a decorrere dalla data di sottoscrizione, 20/11/2014, con un finanziamento complessivo pari ad € 55.000,00, a titolo di rimborso che sarà erogato in 3 rate e precisamente:

- 30% alla sottoscrizione;
- 35% alla presentazione di una relazione intermedia;
- 35% alla presentazione della relazione finale.

Responsabile scientifico Prof. Antonio Boggia.

La presente delibera è approvata seduta stante.

8) Approvazione convenzioni e progetti di ricerca.

D) REGIONE UMBRIA- Risultati ottenuti dal PSR 124-prof.ssa Torquati

Il Direttore informa il Consiglio che è stato presentato una proposta di accordo tra la Regione Umbria e il DSA3 per lo svolgimento di un progetto di ricerca volto ad “analizzare i risultati ottenuti dalla misura 124 del PSR per l’Umbria 2007-2013 in termini di diffusione del capitale sociale e di competitività delle imprese” . L’accordo, approvato con Deliberazione della Giunta Regionale n. 1359 del 31/10/2014, prevede un contributo a favore del Dipartimento pari ad € 13.500,00 ed un cofinanziamento del Dipartimento per € 10.850,00,

Responsabile scientifico la prof.ssa Bianca Maria Torquati.

Al termine il Consiglio, alla unanimità,

DELIBERA n. 10/8D/2014

Di approvare l’accordo tra la Regione Umbria e il DSA3 per lo svolgimento di un progetto di ricerca volto ad “analizzare i risultati ottenuti dalla misura 124 del PSR per l’Umbria 2007-2013 in termini di diffusione del capitale sociale e di competitività delle imprese” . L’accordo, approvato con Deliberazione della Giunta Regionale n. 1359 del 31/10/2014, prevede un contributo a favore del Dipartimento pari ad € 13.500,00 ed un cofinanziamento del Dipartimento per € 10.850,00,

Responsabile scientifico la prof.ssa Bianca Maria Torquati.

La presente delibera è approvata seduta stante.

8) Approvazione convenzioni e progetti di ricerca.

E) CGS SEMENTI- prof. Benincasa.

Il Direttore informa il Consiglio che è stata stipulata una convenzione con la società CGS Sementi SpA di Acqusparta (TR) per “ Esecuzione di prove sperimentali finalizzate alla valutazione agronomica di varietà di frumento tenero e duro coltivate con diverse dosi di concimazione azotata e con diverse densità di semina nelle annate agrarie 2013-2014 e 2014-2015, presso la stazione didattico-sperimentale di Papiano (PG) su 288 parcelle sperimentali per annata”, che prevede un corrispettivo pari ad € 20.160,00 IVA esclusa che sarà corrisposto alla conclusione della sperimentazione, 30/08/2015, ed alla consegna della documentazione attestante l'esecuzione delle attività. Responsabile scientifico è il prof. Paolo Benincasa.

Il corrispettivo verrà utilizzato secondo il piano finanziario presentato dal prof. Paolo Benincasa.

Il Consiglio constatato che il tema di ricerca rientra nelle competenze del Dipartimento, all'unanimità

DELIBERA n. 10/8E/2014

Di approvare la stipula della convenzione con la società CGS Sementi SpA di Acqusparta (TR) per “ Esecuzione di prove sperimentali finalizzate alla valutazione agronomica di varietà di frumento tenero e duro coltivate con diverse dosi di concimazione azotata e con diverse densità di semina nelle annate agrarie 2013-2014 e 2014-2015, presso la stazione didattico-sperimentale di Papiano (PG) su 288 parcelle sperimentali per annata”, che prevede un corrispettivo pari ad € 20.160,00 IVA esclusa che sarà corrisposto alla conclusione della sperimentazione, 30/08/2015, ed alla consegna della documentazione attestante l'esecuzione delle attività. Responsabile scientifico è il prof. Paolo Benincasa.

Di approvare il piano finanziario presentato dal prof. Paolo Benincasa.

La presente delibera è approvata seduta stante.

8) Approvazione convenzioni e progetti di ricerca.

F) ARSIAL LAZIO- prof. Panella

Il Direttore informa il Consiglio che è pervenuta la richiesta di stipulare una convenzione con l'Agenzia Regionale per lo sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio per uno "Studio della variabilità genetica entro e tra popolazioni in tipi genetici caprini italiani autoctoni mediante marcatori molecolari di nuova generazione", che prevede un corrispettivo pari ad € 19.521,00 IVA inclusa che sarà erogato in due soluzioni: il 40% alla presentazione di una relazione scientifica attestante lo stato di avanzamento dell'attività di ricerca e il 60% alla presentazione della relazione scientifica finale. La convenzione ha inizio alla data di stipula e si concluderà il 31 luglio 2016. Responsabile scientifico è il prof. Francesco Panella.

Il corrispettivo verrà utilizzato secondo il piano finanziario presentato dal prof. Francesco Panella.

Il Consiglio constatato che il tema di ricerca rientra nelle competenze del Dipartimento, all'unanimità

DELIBERA n. 10/8F/2014

Di approvare la stipula della convenzione con l'Agenzia Regionale per lo sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio per uno "Studio della variabilità genetica entro e tra popolazioni in tipi genetici caprini italiani autoctoni mediante marcatori molecolari di nuova generazione", che prevede un corrispettivo pari ad € 19.521,00 IVA inclusa che sarà erogato in due soluzioni: il 40% alla presentazione di una relazione scientifica attestante lo stato di avanzamento dell'attività di ricerca e il 60% alla presentazione della relazione scientifica finale. La convenzione ha inizio alla data di stipula e si concluderà il 31 luglio 2016. Responsabile scientifico è il prof. Francesco Panella.

Di approvare il piano finanziario presentato dal prof. Francesco Panella.

La presente delibera è approvata seduta stante.



8) Approvazione convenzioni e progetti di ricerca.

G) Scuola XX GIUGNO- Giardini pensile – dott. Grohmann

Il Direttore informa il Consiglio che è pervenuta la richiesta di stipulare un protocollo di intesa, a titolo gratuito, tra il Dipartimento, il Comune di Perugia e l'Istituto Comprensivo Perugia 3 per l'attivazione di una "Progettazione partecipata del giardino pensile della Scuola XX Giugno".

Responsabili scientifici dott. Maria Elena Menconi e David Grohman.

Al termine il Consiglio, alla unanimità,

DELIBERA n. 10/8G/2014

Di approvare la stipula del protocollo di intesa, a titolo gratuito, tra il Dipartimento, il Comune di Perugia e l'Istituto Comprensivo Perugia 3 per l'attivazione di una "Progettazione partecipata del giardino pensile della Scuola XX Giugno".

Responsabili scientifici dott. Maria Elena Menconi e David Grohman.

La presente delibera è approvata seduta stante.

9) Assegnazione di 1 posto di professore di II fascia da coprire mediante chiamata ai sensi dell'art. 18 L. 240/2010.

Il Direttore informa il Consiglio che con Rettorale n. 36272 del 10/11/2014 è stato comunicato il parere favorevole del Consiglio di Amministrazione del 7/11/2014, sentito il Senato Accademico, all'assegnazione di 16 posti di professore associato, uno per Dipartimento, da coprire mediante chiamata ai sensi dell'art. 18 L. 240/2010.

Il Direttore sulla base di quanto deliberato dal Consiglio di Dipartimento del 15/09/2014, delibera n. 8/11/2014, comunica che verrà richiesto l'emissione del bando per la chiamata di professore di II fascia ai sensi dell'art. 18 L. 240/2010 - Settore Concorsuale 07/G1 (Scienze e Tecnologie Animali) - Profilo: Settore Scientifico Disciplinare AGR/20 (Zoocolture) precisando quanto segue:

A) SETTORE CONCURSUALE: 07/G1 (Scienze e Tecnologie Animali)

B) SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE: AGR/20 (Zoocolture)

C) il professore dovrà svolgere le seguenti specifiche funzioni:

- attività didattica relativa alle Zoocolture nei Corsi di Studio afferenti al settore delle Produzioni Animali.

- attività scientifica inerente alle Zoocolture con particolare riferimento ai seguenti ambiti di ricerca:

- studio del metabolismo degli acidi grassi e dei processi ossidativi a carico dei lipidi ai fini del miglioramento delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti avicunicoli;

- studio dei meccanismi fisiologici alla base della riproduzione del coniglio;

- studio di sistemi di allevamento avicunicoli alternativi ai fini del miglioramento delle condizioni del benessere animale, delle caratteristiche dei prodotti e della sostenibilità.

D) il candidato selezionato sarà incardinato presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali;

E) sede di servizio: Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Borgo XX Giugno, 74 – 06121 Perugia;

F) il numero massimo di pubblicazioni: 70 (settanta);

G) si richiede la conoscenza della lingua inglese;

H) il termine per la presentazione delle domande è pari a dieci giorni o di diversa durata secondo quanto ritenuto necessario dal Magnifico Rettore.

Al termine il Consiglio, all'unanimità

D E L I B E R A n. 10/9/2014

hlo

F. C.

Di richiedere l'emissione del bando per la chiamata di professore di II fascia ai sensi dell'art. 18 L. 240/2010 - Settore Concorsuale 07/G1 (Scienze e Tecnologie Animali) - Profilo: Settore Scientifico Disciplinare AGR/20 (Zoocolture) precisando quanto segue:

A) SETTORE CONCORSUALE: 07/G1 (Scienze e Tecnologie Animali)

B) SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE: AGR/20 (Zoocolture)

C) il professore dovrà svolgere le seguenti specifiche funzioni:

- attività didattica relativa alle Zoocolture nei Corsi di Studio afferenti al settore delle Produzioni Animali.

- attività scientifica inerente alle Zoocolture con particolare riferimento ai seguenti ambiti di ricerca:

- studio del metabolismo degli acidi grassi e dei processi ossidativi a carico dei lipidi ai fini del miglioramento delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti avicunicoli;

- studio dei meccanismi fisiologici alla base della riproduzione del coniglio;

- studio di sistemi di allevamento avicunicoli alternativi ai fini del miglioramento delle condizioni del benessere animale, delle caratteristiche dei prodotti e della sostenibilità.

D) il candidato selezionato sarà incardinato presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali;

E) sede di servizio: Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Borgo XX Giugno, 74 – 06121 Perugia;

F) il numero massimo di pubblicazioni: 70 (settanta);

G) si richiede la conoscenza della lingua inglese;

H) il termine per la presentazione delle domande è pari a dieci giorni o di diversa durata secondo quanto ritenuto necessario dal Magnifico Rettore.

La presente delibera è approvata seduta stante.



10) Relazione della Prof.ssa Valeria Negri inerente al periodo di anno sabbatico.

Il Direttore ricorda che alla Prof.ssa Valeria Negri, come da delibera del Consiglio di Facoltà del 11/09/2013, era stato concesso il nulla-osta per poter usufruire di un periodo di anno sabbatico a partire dal 23/9/2013, inizio delle lezioni per la Facoltà di Agraria dell'Anno Accademico 2013/2014. Come previsto dalla normativa la Prof.ssa Negri è tenuta, al termine del periodo sabbatico, a produrre al Consiglio di Dipartimento una relazione dettagliata delle attività scientifiche svolte durante il periodo in oggetto. Il Consiglio deve, di conseguenza, approvare la relazione.

Il Direttore illustra il contenuto della relazione prodotta dalla Prof.ssa Negri (allegato 10.1) sottolineando l'intensa attività di ricerca che ha prodotto numerosi e qualificati lavori scientifici accanto ad un apprezzabile sforzo progettuale.

Il Direttore propone di approvare la relazione scientifica dalla Prof.ssa Negri e fa presente che la stessa ha ripreso regolare servizio.

Al termine dell'illustrazione del Direttore, il Consiglio, all'unanimità

DELIBERA 10/10/2014

di approvare all'unanimità la relazione scientifica dalla Prof.ssa Negri.

La presente delibera è approvata seduta stante.

11) Varie ed eventuali.

- Il Prof. Frenguelli comunica che delle tre borse di studio, già deliberate in un precedente Consiglio, il premio destinato alla memoria del Prof. Bin è stato portato da 1.000 a 1.500 Euro.
- Il Prof. Frenguelli comunica che sta organizzando anche per quest'anno la Cena di Natale rivolta a tutti i dipendenti del DSA3 che si terrà il giorno 11 dicembre p.v.
- Il Prof. Veronesi comunica che il Dipartimento di Scienze Farmaceutiche ha manifestato la disponibilità a riportare il corso di SANU come corso interdipartimentale; inoltre lo stesso dipartimento ha manifestato l'intenzione di avviare un corso triennale in Scienze della Nutrizione.
- Il Prof. Veronesi suggerisce, in vista della visita ANVUR del prossimo 26 novembre, di far effettuare una scrupolosa pulizia delle aree interne ed esterne del DSA3.
- Il Prof. Borghi legge una nota in riferimento al trasferimento del geom. Francesco Gasperini.



Al termine della trattazione dei punti di cui sopra, si apre il Consiglio ristretto ai Professori di I e II fascia e ai Ricercatori sul seguente ordine del giorno:

- 1) Approvazione verbale seduta precedente.
- 2) Comunicazioni del Direttore.
- 3) Relazioni triennali dei Ricercatori.
- 4) Varie ed eventuali.

hs

sci

1) Approvazione verbale seduta precedente.

Nessun verbale da approvare.

15/3

15/3

2) Comunicazioni del Direttore.

Nessuna comunicazione da fare.

hs

fleri

3) Relazioni triennali dei Ricercatori.

Il Direttore sottopone al Consiglio la Relazione triennale dell'attività didattica e scientifica, svolta nel triennio 2011-2014 dal dott. Daniele Del Buono e dal dott. Marco Vizzari.

Il Consiglio , all'unanimità:

DELIBERA n. 10/3/2014

Di approvare la Relazione triennale dell'attività didattica e scientifica, svolta nel triennio 2011-2014 dal dott. Daniele Del Buono e dal dott. Marco Vizzari .

La delibera è valida seduta stante.

4) Varie ed eventuali.

Nessun argomento da trattare.



Al termine della trattazione dei punti di cui sopra, si apre il Consiglio ristretto ai Professori di I e II fascia per discutere sul seguente ordine del giorno:

- 1) Approvazione verbale seduta precedente.
- 2) Comunicazioni del Direttore.
- 3) Relazioni triennali dei Professori di 2° fascia
- 4) Varie ed eventuali

HS

flor

1) Approvazione verbale seduta precedente.

Nessun verbale da approvare.



2) Comunicazioni.

Nessuna comunicazione da fare.



3) Relazioni triennali dei Professori di II fascia

Il Direttore sottopone al Consiglio la Relazione triennale dell'attività didattica e scientifica, svolta nel triennio 2011-2014 dalla prof. ssa Daniela Businelli.

Il Consiglio , all'unanimità:

DELIBERA n. 10/3/2014

Di approvare la Relazione triennale dell'attività didattica e scientifica, svolta nel triennio 2011-2014 dalla prof. ssa Daniela Businelli .

La presente delibera è valida seduta stante.



4) Varie ed eventuali.

Nessun argomento da trattare.



Al termine della trattazione dei punti di cui sopra, si apre il Consiglio ristretto ai Professori di I e fascia per discutere sul seguente ordine del giorno:

- 1) Approvazione verbale seduta precedente.
- 2) Comunicazioni del Direttore.
- 3) Relazioni triennali dei Professori di 1° fascia
- 4) Varie ed eventuali

