



Regolamento Didattico a.a. 2026/2027

ex DM 22 ottobre 2004 n. 270 e L. 30 dicembre 2010, n. 240

approvato il 10.11.2025 dai

DIPARTIMENTI DI AGRARIA E DI SCIENZE UMANISTICHE E SOCIALI

**CORSO DI STUDIO IN Scienze degli Alimenti e della Cultura Enogastronomica
Mediterranea
(interclasse Lgastr-L26)**



Il presente Regolamento, adottato ai sensi dell'art. 12 del Decreto Ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270 disciplina, in conformità ai Regolamenti e alle delibere degli organi di Ateneo, l'organizzazione didattica e amministrativa del Corso di Studi.

Le disposizioni del presente Regolamento trovano applicazione per gli studenti immatricolati nell'anno accademico 2026/2027.

Informazioni generali sul Corso di Studi

<i>Denominazione del corso</i>	Scienze degli Alimenti e della Cultura Enogastronomica Mediterranea
<i>Classe</i>	Interclasse Lgastr-L26
<i>Denominazione del corso in inglese</i>	Food Sciences and Mediterranean Food and Wine Culture
<i>Dipartimento di riferimento</i>	Dipartimento di Agraria
<i>Altri Dipartimenti in caso di corso interdipartimentale</i>	Dipartimento di Scienze Umanistiche e Sociali
<i>Durata normale</i>	3 anni
<i>Crediti</i>	180
<i>Titolo rilasciato</i>	Laurea in Scienze degli Alimenti e della Cultura Enogastronomica Mediterranea
<i>Eventuale titolo congiunto</i>	
<i>Atenei convenzionati</i>	
<i>Eventuale doppio titolo</i>	
<i>Organizzazione della didattica</i>	Semestrale
<i>Data di inizio dell'attività didattica</i>	01.10.2026
<i>Modalità di svolgimento degli insegnamenti</i>	Lezioni frontali, esercitazioni, attività di laboratorio, attività sul campo
<i>Lingua in cui si tiene il corso</i>	Italiano
<i>Programmazione degli accessi nazionale (art.1 Legge 264/1999)</i>	
<i>Programmazione degli accessi locale (art.2 Legge 264/1999)</i>	X
<i>Eventuale data di approvazione della Struttura Didattica</i>	X
<i>Data di approvazione dei Consigli di Dipartimento</i>	10 novembre 2025
<i>Data di approvazione del Consiglio di Corso di Studio</i>	X
<i>Massimo numero di crediti riconoscibili</i>	48
<i>Corsi della medesima classe</i>	Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari (L26)
<i>Sede Amministrativa</i>	Università degli Studi di Sassari



<i>Sede Didattica</i>	Dipartimento di Agraria
<i>Indirizzo Internet</i>	Da definire



Referenti e strutture

Sede della Direzione del Dipartimento:

La presente **bozza** di Regolamento è stata deliberata dai Consigli di Dipartimento nella seduta del 10.11.2025.

Parte generale: in bozza.

Allegati: in bozza.

Le modifiche alle parti ordinamentali del presente Regolamento devono essere approvate dagli organi di governo e trasmesse per la definitiva approvazione al MIUR, secondo tempistiche e modalità da esso definite.

Docenti componenti il Consiglio

I docenti che compongono il Consiglio del corso di studio sono tutti i docenti strutturati che svolgono un'attività didattica nel medesimo corso di studi.

Docenti del corso e settore scientifico-disciplinare di afferenza: nome e cognome – insegnamento. Questa rappresenta un'ipotesi in attesa di delibera dei Consigli di Dipartimento.

Docenti del corso					
COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	Insegnamento	Riferimento
Piga	Antonio	AGRI-07/A	Ordinario	Operazioni unitarie	
Garau	Giovanni	AGRI-06/B	Associato	Chimica organica e delle produzioni alimentari	X
Brundu	Giuseppe	BIOS-01/C	Associato	Biodiversità applicata alla gastronomia	
Gambella	Filippo	AGRI-04/B	Associato	Macchine e impianti per l'industria (codocenza)	
Caria	Maria	AGRI-04/B	Associato	Macchine e impianti per l'industria (codocenza)	X
Roggero	Pier Paolo	AGRI-02/A	Ordinario	Produzioni vegetali – Modulo di Produzioni vegetali I (5 cfu)	
Marras	Serena	AGRI-03/A	Associato	Produzioni vegetali – Modulo di Produzioni vegetali II (5 cfu)	X
Nudda	Anna	AGRI-09/C	Associato	Produzioni animali	
Pulina	Pietro	AGRI-01/A	Ordinario	Economia e politica agroalimentare	
Fadda	Costantino	AGRI-07/A	Associato	Introduzione alla tecnologia e microbiologia generale – Modulo di Tecnologia alimentare (cfu)	
Zara	Severino	AGRI-08/A	Associato	Introduzione alla tecnologia e microbiologia generale – Modulo di microbiologia generale (5 cfu)	
Zara	Severino	AGRI-08/A	Associato	Microbiologia degli alimenti (4 cfu) (codocenza)	
Zara	Giacomo	AGRI-08/A	Associato	Microbiologia degli alimenti (3 cfu) (codocenza)	
Madau	Fabio	AGRI-01/A	Associato	Marketing dei prodotti enogastronomici	X
Mangia	Nicoletta	AGRI-08/A	Rtdb	Igiene degli alimenti	X
Conte	Paola	AGRI-07/A	Rtdb	Processi della tecnologia alimentare e analisi chimiche degli alimenti (modulo di Processi della Tecnologia alimentare, 6 cfu)	X
Urgeghe	Pietro Paolo	AGRI-07/A	Associato	Processi della tecnologia alimentare e analisi chimiche degli alimenti (modulo di analisi chimica degli alimenti, 4 cfu)	
Migheli	Quirico	AGRI-05/B	Ordinario	Entomologia merceologica e micotossine – Modulo di micotossine (4 cfu)	X
Lentini	Andrea	AGRI-05/A	Associato	Entomologia merceologica e micotossine – Modulo di Entomologia merceologica (9 cfu L-GASTR / 8 cfu L26)	
Cardone	Lucia	PEMM-01/B	Ordinario	Cinema, audiovisivi e storytelling del cibo	X
Depalmas	Anna	ARCH-01/A	Ordinario	Storia della cultura alimentare	



Lai	Franco Marcello	SDEA-01/A	Ordinario	Antropologia sociale	
Rotondo	Federico	ECON-06/A	Associato	Management e innovazione delle produzioni enogastronomiche – Modulo di Management del turismo e della cultura (5 cfu)	
Tola	Alessio	ECON-10/A	Associato	Management e innovazione delle produzioni enogastronomiche – Modulo di Tecnologia e innovazione dei prodotti agroalimentari (5 cfu)	
Cadoni	Alessandro	LICO-01/A	Rtd	Cibo e comunicazione	
Camerada	Maria Veronica	GEOG-01/B	Ordinario	Geoitinerari del gusto e valorizzazione territoriale	
Piras	Francesca	MVET-02/B	Associato	Sicurezza e controllo degli alimenti di origine animale	X
		AGRI-07/A		Tecnologie alimentari e analisi sensoriali per le preparazioni gastronomiche	Da definire
		MAT-05		Matematica ed elementi di statistica	Da definire
		CHIM-03		Chimica generale e inorganica	Da definire
		FIS-07		Fisica generale	Da definire

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS

Prof. Antonio Piga come coordinatore del comitato promotore.

Consiglio di corso di Studio Organo Collegiale di gestione del corso di Studio vedi sito www.uniss.it / _____

Docenti di riferimento

COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
Caria	Maria	AGRI-04/B	Associato	1	Caratterizzante
Conte	Paola	AGRI-07/A	RTDb	1	Caratterizzante
Migheli	Quirico	AGRI-05/B	Ordinario	1	Caratterizzante
Mangia	Nicoletta	AGRI-07/B	RTDb	1	Caratterizzante
Madau	Fabio	AGRI-01/A	Associato	1	Caratterizzante
Marras	Serena	AGRI-03/A	Associato	1	Caratterizzante
Cardone	Lucia	PEMM-01/B	Ordinario	1	Caratterizzante
Piras	Francesca	MVET-02/B	Associato	1	Caratterizzante
Garau	Giovanni	AGRI-06/B	Associato	1	Base



Rappresentanti studenti	(mail)
Da definire	

Gruppo di gestione AQ Da nominare a seguito della istituzione del Consiglio di Corso di Studio.
--

Compiti Gruppo AQ

Il sistema di gestione della qualità del Corso di Studio (CdS) deriva dai principi generali delle norme UNI:EN:ISO serie 9000 e da quanto indicato dagli organi di governo e controllo dell'Ateneo di Sassari, che assume come punti di riferimento gli standard e le linee guida europei («Standard and Guidelines for Quality Assurance in the European Higher Education Area») e la sua declinazione nazionale nel sistema integrato A.V.A. (Autovalutazione, Valutazione e Accreditamento del sistema universitario italiano ». Per l'Ateneo, le linee guida di riferimento per l'AQ dei CDS sono quelle pubblicate da ANVUR: <https://www.anvur.it/it/assicurazione-della-qualita/corsi-di-studio/universita/accreditamento-iniziale/procedure-valutative>

In particolare, il gruppo di gestione AQ del CdS si rapporta al Sistema Qualità di Dipartimento(<https://agrariaweb.uniss.it/it/dipartimento/il-nostro-dipartimento/organi-comitati-e-commissioni-dipartimento/gruppo-di-lavoro>) e svolge funzione di supporto alle valutazioni ed alle decisioni strategiche del CCdS.

Inoltre, assicura che i processi necessari per il sistema di assicurazione della qualità del CdS siano stabiliti, attuati e tenuti aggiornati e promuove la consapevolezza dell'importanza dell'assicurazione della qualità nell'ambito di tutta l'organizzazione.

Il gruppo di gestione AQ svolge le funzioni del gruppo di riesame: redige il rapporto di riesame, analizzando la situazione corrente del CdS, sottolineando i punti di forza e le opportunità di miglioramento e proponendo i corrispondenti obiettivi, indicatori e traguardi/valori obiettivo (target).

Le modalità ed i tempi del Riesame sono definiti nelle Linee Guida per l'Assicurazione Qualità dell'Ateneo di Sassari <https://www.uniss.it/sites/default/files/2025-03/Linee%20guida%20AQ%20Dipartimenti%20e%20schede.pdf> e saranno periodicamente aggiornate e messe a disposizione, in tempo utile, dal Presidio Qualità. In particolare, con riferimento ai documenti più recenti del sistema AVA (Revisione AVA – Linee Guida del 10-08-2017 e allegati (http://www.anvur.it/wpcontent/uploads/2017/08/LG_AVA_10-8-17.pdf); Nota metodologica AVA2 del 14-07-2021 (Portale SUA-CdS: <https://ava.miur.it/>), terrà conto degli indicatori per il monitoraggio e l'autovalutazione. Il Gruppo di gestione AQ effettua il monitoraggio, grazie anche al lavoro del Presidio Qualità dell'Ateneo, dell'aggiornamento periodico previsto.

Il CCdS tiene conto della relazione annuale e dei rapporti annuali di autovalutazione e di quanto emerso dal confronto con la Commissione Paritetica nell'evidenziare sia eventuali problemi nella conduzione del CdS, sia azioni di miglioramento per il superamento delle criticità, al fine di elaborare le azioni di miglioramento da proporre nella stesura del rapporto di riesame ciclico.

COGNOME	NOME	(mail)

Tutor DA NOMINARE



Compiti del Tutor	
COGNOME	NOME (mail)

Commissioni paritetiche DA NOMINARE	
Compiti Commissione Paritetica La Commissione monitora le attività didattiche in relazione all'offerta formativa e alla sua qualità e formula pareri sull'attivazione o disattivazione della didattica del CdS. Per tali funzioni il Corso di studi fa riferimento alla Commissione paritetica di Dipartimento.	
COGNOME	NOME (mail)

Altre commissioni e referenti DA DEFINIRE	
Compiti	
COGNOME	NOME (mail)



Presentazione

Il Corso di Laurea in Scienze degli Alimenti e della Cultura Enogastronomica Mediterranea è ad accesso programmato con 106 posti a disposizione (compresi 6 studenti stranieri) e a frequenza libera.

Il corso prevede i due seguenti percorsi che avranno una parte delle attività didattiche in comune e una parte di attività differenziate:

- CULTURE E STORYTELLING DEGLI ALIMENTI.
- SCIENZE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI.

Il Corso di Laurea in Scienze degli Alimenti e della Cultura Enogastronomica Mediterranea rilascia la Laurea in Scienze degli Alimenti e della Cultura Enogastronomica Mediterranea. Per conseguire questo titolo lo studente deve acquisire un totale di 180 crediti formativi universitari (CFU) così ripartiti: 141 CFU relativi a insegnamenti di base, caratterizzanti e affini, mediante il superamento di 19 esami; 39 CFU relativi ad altre attività formative (conoscenza della lingua straniera; laboratori e tirocini formativi; attività formative relative alla prova finale per il conseguimento del titolo di studio; attività formative a scelta autonoma dello studente).

Il computo complessivo degli esami è pari a 19.

Eventuali accordi per corsi interdipartimentali o internazionali

Il Regolamento didattico di Ateneo prevede che, nel Regolamento Didattico del Corso di Studio vi sia un riferimento all'accordo di gestione in caso di corsi interdipartimentali, con riferimento anche agli obblighi di docenza a seconda dell'afferenza del dipartimento e anche ai fini della partecipazione al Consiglio di CDS. L'accordo è in fase di definizione e verrà approvato dal Dipartimento di Agraria e dal Dipartimento di Scienze Umanistiche e Sociali successivamente.

Obiettivi formativi specifici e descrizione sintetica del percorso formativo

Per quanto riguarda gli obiettivi formativi il corso si propone di fornire al Laureato in Scienze degli Alimenti e della Cultura Enogastronomica Mediterranea competenze diversificate, a seconda del percorso scelto dagli studenti. In particolare, i laureati nel percorso di "CULTURE E STORYTELLING DEGLI ALIMENTI", avranno una formazione fortemente multidisciplinare, che parte da solide conoscenze di base delle bioscienze, della produzione alimentare primaria, delle scienze e delle tecnologie alimentari, che costituiranno un ottimo bagaglio culturale per esprimere al massimo le competenze nelle discipline umanistiche e nelle scienze sociali. Le competenze acquisite permetteranno al laureato di inserirsi non solo in ambito locale, ma anche nazionale ed internazionale, dove potranno veicolare le conoscenze e competenze sulle diverse produzioni e preparazioni gastronomiche, per comunicare, promuovere e valorizzare i prodotti alimentari tipici della cultura enogastronomica sarda e italiana in chiave innovativa, anche utilizzando gli strumenti della narrazione e della multimedialità.

In particolare, potrà svolgere le seguenti funzioni specifiche:

- All'interno del settore enogastronomico sensu lato, ristorativo e ricettivo per le azioni di selezione, classificazione e analisi dei prodotti enogastronomici ai fini di una loro comunicazione e divulgazione utilizzando sistemi di editoria classica e web.
- All'interno del settore della commercializzazione e valorizzazione dei prodotti alimentari e in aziende ricettive nella definizione per la valutazione, pianificazione, implementazione, gestione e organizzazione dei processi e delle strategie di marketing e presentazione dei prodotti.

Il laureato triennale in questo percorso, pertanto, sarà in grado di conoscere i processi produttivi (primari e di trasformazione), i legami tra alimenti e territori, le loro valenze socioculturali, economiche e ambientali, saprà valorizzare nuovi prodotti e concepire nuove esperienze gastronomiche e modalità di consumo, avrà una spiccata sensibilità verso



l'innovazione di processo e di prodotto e potrà pertanto essere un narratore importante dei cibi sia in ambito locale (alberghi, ristoranti, agriturismo, ecc.), sia nazionale ed internazionale. Il laureato nel percorso di "SCIENZE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI" avrà una formazione multidisciplinare, con solide conoscenze di materie di base, della produzione primaria e caratterizzanti le scienze e tecnologie alimentari, in modo tale da costruire le capacità professionali adeguate a operare in tutte le fasi della filiera, dalla produzione al consumo. In particolare, la formazione del laureato nel settore delle tecnologie alimentari comprende le competenze necessarie per garantire la sicurezza igienico-sanitaria e la qualità degli alimenti, ridurre gli sprechi, conciliare economia ed etica nella produzione. Inoltre, il percorso formativo è teso a fornire padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione degli alimenti, delle materie prime e dei semilavorati (prodotti ortofrutticoli, latte, carni e ittici, sia freschi, sia trasformati).

In particolare, potrà svolgere le seguenti funzioni specifiche:

- la gestione tecnico economica della produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari;
- l'analisi, il controllo, la certificazione, la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari;
- la consulenza, l'assistenza tecnica e la divulgazione nel settore agroalimentare;
- la progettazione e la gestione degli impianti e dei materiali per la produzione di alimenti e la produzione di coadiuvanti ed ingredienti.

Il laureato triennale in questo percorso, pertanto, sarà in grado di conoscere i processi produttivi (primari e di trasformazione) e le competenze acquisite potranno essere spese nella conduzione aziendale o nell'assistenza tecnica nelle fasi della produzione e trasformazione svolta in contesti pubblici o privati.

Il corso prevede lo svolgimento dei primi tre semestri in comune per gli studenti delle due classi di laurea (12 insegnamenti, 84 CFU). Dal secondo semestre del secondo anno ci sarà la suddivisione degli studenti delle due classi, con l'erogazione di 3 insegnamenti al secondo anno e 4 insegnamenti al terzo anno per ogni classe. Gli insegnamenti saranno coperti con docenti dei Dipartimenti proponenti. Il corso prevede, oltre agli insegnamenti obbligatori, attività a scelta dello studente, per un totale di 12 CFU, (che potranno comprendere insegnamenti specifici, seminari, tirocini, esercitazioni, laboratori, ecc.) oltre all'acquisizione delle conoscenze linguistiche (Inglese B1), per un totale di 6 CFU, e di altre attività formative (laboratori del gusto) da svolgere in collaborazione con le strutture messe a disposizione dalle parti interessate, con cui saranno stipulati specifici accordi quadro e convenzioni. È previsto, inoltre, un tirocinio pratico-applicativo da svolgersi presso strutture regionali o extra-regionali già convenzionate presso i due Dipartimenti.

Oltre che mediante metodi didattici convenzionali (lezioni frontali, esercitazioni in aula) si prevede l'uso di strumenti didattici avanzati quali lavori di gruppo, supporti di e-learning e social network; seminari e incontri con esponenti del settore produttivo riguardanti aspetti specifici dell'ambito enogastronomico, stage e/o tirocini presso istituti superiori per le professioni alberghiere e della ristorazione, aziende o enti regionali, nazionali o internazionali esterni alla struttura universitaria, attività pratiche condotte da professionisti del settore. Per ogni attività verrà fornito materiale didattico adeguato, anche in formato multimediale.

Le verifiche dell'apprendimento degli insegnamenti previsti dal CdS, siano esse intermedie o finali, si svolgeranno in forma scritta e/o orale a seconda dello specifico insegnamento in base alle modalità riportate nelle schede degli insegnamenti.

In particolare, le prove relative agli insegnamenti di base potranno generalmente essere di tipo scritto, volte a verificare la capacità degli studenti e delle studentesse di applicare le conoscenze apprese durante le lezioni, e, ove occorra, un'eventuale prova pratica (ad esempio, la scrittura di un codice di programmazione) o orale integrativa della verifica dell'apprendimento.



Le prove di verifica degli insegnamenti caratterizzanti e di quelli affini potranno essere scritte o orali, o anche di tipo misto, in funzione dei risultati di apprendimento attesi per il singolo insegnamento. In particolare, le prove di verifica relative ai corsi integrati potranno prevedere prove di verifica parziale/intermedia/in itinere per ciascun modulo, ma sempre garantendo una valutazione collegiale e complessiva dell'intero insegnamento. Le prove scritte riguarderanno lo svolgimento e la risoluzione di problemi specifici inerenti alla disciplina, la stesura di appositi elaborati (tesine) o di progetti, a livello individuale o di gruppo: ciò consentirà di verificare la capacità di applicare le conoscenze maturate durante gli insegnamenti, nonché dell'autonomia di giudizio nella scelta delle soluzioni più opportune. La verifica delle conoscenze e delle capacità comunicative sarà completata durante le prove orali, volte ad accertare tutti i risultati dell'apprendimento, ma soprattutto la capacità di trasmettere informazioni e concetti in modo semplice, sintetico ed efficace.

Profili professionali e sbocchi occupazionali

Considerato che il corso ricade su due distinti ambiti i profili professionali e gli sbocchi occupazionali devono essere suddivisi in funzione di questo aspetto.

Pertanto, le figure che verranno fuori dal suddetto corso possono essere così denominate:

- ESPERTO NELLA CULTURA ENOGASTRONOMICA E ATTIVITÀ DI PROMOZIONE, COMUNICAZIONE E VALORIZZAZIONE (L/GASTR).
- TECNICO DI SUPPORTO ALLA GESTIONE DELLE LINEE DI PRODUZIONE, DEI SISTEMI DI CONTROLLO, E DI VALUTAZIONE ANALITICA DELLE MATERIE PRIME DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (L-26).

Gli sbocchi professionali potrebbero ricadere su diversi settori, il corso può fornire le competenze per diventare, tra gli altri:

Per la classe Lgastr:

- Professionista con ruoli tecnico-organizzativi in un ristorante, in un'azienda di catering o che offra prodotti o produzioni tipiche.
- Divulgatore della cultura enogastronomica all'interno di aziende di produzione, di aziende del settore ristorativo e ricettivo e all'interno di fiere.
- Professionista di organizzazione di eventi di tipo enogastronomico.
- Imprenditore di PMI del settore gastronomico.
- Funzionario addetto alla promozione gastronomica di Enti locali.
- Addetto al marketing di prodotti tipici di aziende del settore.
- Addetto agli acquisti di prodotti di qualità di aziende della GDO.
- Giornalista enogastronomico.
- Imprenditore di aziende agrituristiche.

Per la classe L26

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



Norme relative all'accesso

Per essere ammessi al corso di laurea triennale è necessario il possesso di Diploma di scuola media superiore di durata quinquennale o altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo. Il corso di laurea è a numero programmato locale e il numero di posti sarà definito annualmente, in base alle risorse disponibili. Per il 2026-27 il numero di posti a disposizione sarà di 106 (compresi 6 studenti stranieri). Tutti coloro che intendono iscriversi al primo anno del CdS, anche se provenienti da un altro CdS e/o Ateneo, devono obbligatoriamente sostenere una prova di accesso. Entro il mese di luglio di ogni anno verranno pubblicate sul sito dell'Ateneo e su quello del CdS le modalità di accesso al corso. Nel bando saranno specificate le procedure di iscrizione alla prova e le modalità per sostenere il test di accesso. Le modalità saranno definite in via provvisoria dal Consiglio di Dipartimento. In generale, Il test richiederà al candidato di rispondere ad un certo numero di quesiti a risposta multipla, che prevedono solo una risposta esatta su 5 disponibili, su argomenti inerenti le materie di base del corso di studi e sulla lingua inglese. Coloro che non dovessero superare la soglia di punteggio stabilita potranno iscriversi al Corso di Laurea con Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA), che dovranno essere assolti entro il primo semestre e, comunque, non oltre il primo anno di iscrizione. Le specifiche sugli OFA, nonché le modalità del loro recupero, saranno definite dal Comitato Ordinatore o dal Consiglio di Corso di Studio. In particolare, per colmare le lacune formative degli studenti in ingresso e nel primo anno potranno essere istituiti corsi di recupero, previste attività didattiche per lo studio individuale, corsi online o altre attività ritenute idonee.

Lo Studente che non assolve l'obbligo formativo aggiuntivo è iscritto come ripetente al primo anno di corso e non ha diritto ad abbreviazioni di carriera.

Le procedure e termini di scadenza di Ateneo relativi alle immatricolazioni/iscrizioni, trasferimenti etc. sono resi noti annualmente nel sito web di Ateneo www.uniss.it/didattica/immatri www.uniss.it.

Immatricolazioni e iscrizioni

Con riferimento alle procedure e termini di scadenza di Ateneo relativi alle immatricolazioni/iscrizioni, trasferimenti etc. sono resi noti nel sito web di Ateneo <https://www.uniss.it/it/didattica/immatricolazioni-e-iscrizioni>

Organizzazione del corso di studio

(Manifesto degli studi - percorsi con eventuali curricula ecc. ecc.)

Le informazioni riguardanti la struttura del corso, le informazioni specifiche di ciascun insegnamento, le ore previste per le attività frontali, esercitazioni, laboratori, i CFU, la lingua di erogazione dell'insegnamento, docente, semestre, propedeuticità, sono pubblicati nel sito internet di Ateneo (<https://www.uniss.it/didattica/offerta-formativa>) e sulla pagina Self Studenti Uniss.

Si allegano gli insegnamenti previsti nel corso di laurea in oggetto (Allegato 1).

Per quanto concerne le modalità di verifica delle attività formative si riporta quanto segue: le specifiche modalità di verifica del profitto (esame con prova orale, esame con prova scritta, eventuali verifiche parziali) per ciascuna attività formativa sono riportate nel syllabus compilato da ciascun docente, e rese note agli studenti prima dell'inizio delle lezioni tramite la piattaforma Self Studenti Uniss. Non esistono vincoli di propedeuticità per il passaggio di anno, però potranno essere presenti delle propedeuticità per alcuni insegnamenti che vanno rispettate dallo studente e la cui definizione avviene di solito



relativamente al sostenimento degli esami all'interno del corso. Tali propedeuticità verranno definite successivamente (solitamente entro fine anno).

La valutazione dello studente è espressa in trentesimi. Per sostenere un esame lo studente deve prenotarsi allo specifico appello tramite il Self Studenti Uniss. Lo studente non può sostenere un esame se l'attività formativa non appartiene al suo Piano di Studio o se l'attività formativa non è ancora terminata. La verbalizzazione degli esami di profitto, in linea con quanto stabilito dal Regolamento di Ateneo, deve essere effettuata dal docente con una procedura online. La registrazione potrà avvenire contestualmente al superamento dell'esame o in un secondo momento. Per i casi in cui la verbalizzazione dell'esame venisse comunicata allo studente tramite Self Studenti Uniss, lo studente avrà 7 giorni per poter accettare o rifiutare; in caso di mancata indicazione da parte dello studente varrà il principio del silenzio-assenso.

Gli studenti, tramite il portale Self Studenti Uniss, dopo aver portato a termine l'autenticazione con le proprie credenziali possono prenotarsi agli appelli delle attività didattiche presenti nel proprio libretto on line (solo se l'iscrizione e le tasse sono regolari e se il piano carriera è stato compilato e confermato); consultare gli esiti degli esami pubblicati dal docente; rifiutare eventualmente un voto di un esame scritto entro la data indicata dal docente.

Come da Regolamento didattico d'Ateneo, sono previsti degli appelli straordinari opportunamente distribuiti nel corso dell'anno, possibilmente in periodi di sospensione delle lezioni. Inoltre, possono essere programmati appelli riservati a studenti 'fuori corso', laureandi e studenti 'in corso'. Fatta salva la possibilità di partecipare a tutti gli altri appelli senza limitazioni, lo studente è ammesso agli appelli riservati solo se in possesso dei requisiti necessari. Gli appelli straordinari sono fissati con un preavviso di almeno sette giorni. Per tutti i corsi di laurea triennale i docenti possono programmare prove in itinere durante il corso, volte a permettere agli studenti il sostenimento di parte del programma di ciascuna disciplina. Le prove in itinere hanno la finalità di incoraggiare gli studenti ad affrontare lo studio delle discipline durante lo svolgimento dei corsi e di ottenere un più graduale e progressivo apprendimento delle conoscenze. Il mancato superamento della prova in itinere non pregiudica la possibilità di sostenere l'esame completo durante gli appelli ufficiali.

Prova finale

Per l'ammissione alla prova finale lo studente deve avere conseguito tutti i CFU previsti dal Regolamento Didattico per le attività diverse dalla prova finale del Manifesto degli Studi. La prova finale, consistente nella predisposizione, presentazione e discussione di un elaborato originale, è redatta dallo studente sotto la guida di un docente relatore, riguardante tematiche generali o particolari, inerenti le attività svolte durante il tirocinio, oppure nell'approfondimento di un aspetto relativo ad un determinato argomento trattato durante il CdS. Tali attività possono riguardare:

- attività di laboratorio inerenti all'acquisizione di abilità tecniche e/o la validazione di metodi e procedure;
- monitoraggio di un processo o di un'attività produttiva attraverso la rilevazione di dati e la loro elaborazione;
- elaborazioni scritte o multimediali su argomenti inerenti all'alimentazione e la gastronomia;
- studi critici su argomenti relativi alle scienze umane, storiche e filosofiche in riferimento al cibo e al gusto;
- analisi di tipo economico, mediatico e di consumer science sui prodotti



dell'enogastronomia;

- indagini di approfondimento bibliografico e documentale inerenti a uno specifico argomento.

La valutazione della prova finale seguirà i criteri stabiliti dal regolamento didattico. La prova e il corrispondente elaborato (tesi) saranno finalizzati ad accertare la preparazione tecnico-scientifica e professionale del candidato, la sua autonomia di giudizio, le abilità comunicative e la capacità di apprendimento. La prova e/o l'elaborato possono essere eseguiti anche in lingua inglese.

Le modalità di stesura/preparazione dell'elaborato finale verranno definite successivamente. Lo studente deve presentare domanda di laurea entro la data indicata nel calendario didattico per la sessione in cui vuole conseguire il titolo, disponibile nel regolamento carriere studenti e nella sezione "laurea" del sito web dei Dipartimenti.

https://www.uniss.it/sites/default/files/2025-08/GCS_2025-26_202508_Def.pdf

Lo studente deve inserire l'elaborato in formato digitale via web (nel Self Studenti Uniss) entro 15 giorni dalla data prevista per la sessione di laurea, per essere approvato dal docente tutor. I docenti tutor che per giustificati motivi non possono partecipare alle sessioni di laurea devono comunicarlo con congruo anticipo al Direttore del Dipartimento o al Presidente del Corso di Laurea che provvederanno alla nomina di un docente tutor d'ufficio. La scelta del relatore da parte dello studente sarà effettuata o tra i docenti componenti del corso di studio oppure potrà essere un docente esterno al corso. In questo ultimo caso è prevista la possibilità da parte del corso di studio di assegnare allo studente un tutor interno.

Riconoscimento CFU e modalità di trasferimento

I CFU acquisiti in una precedente carriera universitaria sono riconosciuti dal Consiglio di Corso di Studio dopo verifica da parte della Commissione Didattica del CdS sulla base dei seguenti criteri:

- analisi del programma svolto;
- numero complessivo di ore di didattica svolte;
- valutazione della congruità dei settori scientifico disciplinari e dei contenuti delle attività formative in cui lo Studente ha maturato i crediti con gli obiettivi formativi specifici del corso di studio e delle singole attività formative da riconoscere, perseguendo comunque la finalità di mobilità degli Studenti.

Il riconoscimento è effettuato fino a concorrenza dei CFU previsti dall'ordinamento didattico del Corso di Studio. Qualora, effettuati i riconoscimenti in base alle norme del presente regolamento, residuino CFU non utilizzati, il Consiglio di Corso di Studio può riconoscerli, valutando il caso concreto sulla base delle affinità didattiche e culturali. Qualora, effettuati i riconoscimenti in base alle norme del presente regolamento, risultino carenze di CFU in un determinato settore scientifico disciplinare (o, in assenza dei settori, in una particolare disciplina), il Consiglio di Corso di Studio ha la facoltà di istituire una o più attività formative integrative, distinte per settore scientifico disciplinare, alle quali lo studente dovrà partecipare per colmare tali lacune. La modalità di svolgimento di ogni attività integrativa viene decisa dal Consiglio di Corso di Studio e può comprendere attività di studio guidato, partecipazione a cicli di seminari, attività di laboratorio, ecc.

Attività formative autonomamente scelte dallo studente.

Attività a scelta dello studente ed eventuali proposte da parte del Corso di laurea. Le attività a scelta verranno valutate successivamente.



Tirocinio

Le modalità di attivazione del tirocinio saranno definite successivamente.

Piani di studio individuali

Allo studente, all'atto dell'immatricolazione, è attribuito un piano di studio standard, che può essere completato dallo studente, nell'area Self Studenti Uniss, con esami a scelta. Agli studenti saranno riconosciuti gli insegnamenti del percorso comune e, nel caso di mobilità tra i curricula, potranno essere riconosciuti come insegnamenti a scelta sino ad un massimo di 12 cfu, previa verifica della coerenza con il percorso scelto. L'indicazione da parte dello Studente di attività formative a scelta guidata (tra diversi insegnamenti proposti in alternativa tra loro) o a scelta autonoma deve essere presentata entro termini e secondo le modalità che sono stabiliti ogni anno dall'Ateneo nel Regolamento Carriere Studenti (https://www.uniss.it/sites/default/files/2025-08/GCS_2025-26_202508_Def.pdf).

Mobilità internazionale – Erasmus

L'Ateneo di Sassari, tramite accordi bilaterali stipulati con università straniere, offre la possibilità di svolgere un periodo di studio o di tirocinio all'estero. Gli studenti in mobilità ospitati presso le istituzioni partner possono seguire corsi, sostenere esami, effettuare un tirocinio o ricercare materiale didattico per la tesi di laurea. I programmi di mobilità possono durare dai 3 ai 12 mesi. I Dipartimenti di Agraria e Dumas hanno un Comitato per l'internazionalizzazione (composto da docenti, studenti e da un referente dell'area didattico-amministrativa) che si occupano di promuovere tutti i programmi di mobilità (Erasmus, Ulisse, etc.), di assistere gli studenti nella scelta della sede e nella presentazione della candidatura, di valutare l'esperienza svolta dallo studente all'estero attraverso il riconoscimento di crediti formativi universitari. (<https://agrariaweb.uniss.it/it/dipartimento/il-nostro-dipartimento/organ-comitati-e-commissioni-dipartimento/comitato>, <https://dumas.uniss.it/it/internazionale-0>). Le modalità di partecipazione ai programmi di mobilità internazionale sono definite annualmente con bandi emessi dall' Ateneo (<https://www.uniss.it/it/internazionale/bandi>). La procedura di candidatura è disponibile sull'area riservata Self-Studenti UNISS.

Studenti con particolari esigenze

Lo studente che per ragioni di lavoro, di famiglia, di salute o invalidità o per altri motivi ritiene di non riuscire a portare a termine il proprio percorso di studio nei tempi normali previsti dai corsi di studio, può richiedere l'immatricolazione/iscrizione come studente a tempo parziale (part-time), per un arco di tempo superiore, ma comunque per non oltre il doppio di quello convenzionale previsto, senza ricadere nella condizione di "fuori corso". I Dipartimenti di Agraria e Dumas hanno nominato un docente di riferimento per gli studenti con problematiche di disabilità e con disturbi di apprendimento certificati o sospetti al fine della risoluzione di tutti i problemi inerenti la didattica e l'accesso alle strutture dei Dipartimenti. Tali docenti di riferimento rappresentano inoltre un canale di comunicazione indispensabile tra gli studenti e gli organi competenti dell'Ateneo.

https://agrariaweb.uniss.it/sites/st01/files/2025-07/guida_dsa_e_disabilita_agraria_0.pdf,
<https://dumas.uniss.it/it/didattica/studenti-disabili-e-dsa>.

Per gli Studenti in regime di part-time e con Esigenze Speciali (SES) si rimanda al Regolamento Carriere Studenti (https://www.uniss.it/sites/default/files/2025-08/GCS_2025-



[26_202508_Def.pdf](#)).

Diritti e Doveri degli studenti

Gli studenti vedranno garantito il proprio diritto ad una didattica innovativa, indirizzata alle diverse forme della conoscenza (sapere, sapere fare, saper essere, saper comunicare) nonché alla corrispondenza puntuale dei programmi svolti con quanto previsto nel presente regolamento. A tale scopo compiono attraverso il sistema self-studenti una valutazione anonima per ogni insegnamento. Per la tutela dei loro diritti hanno rappresentanti in tutti gli organi collegiali dei Dipartimenti e in tutte le Commissioni del Cds.

Altre informazioni

Referente per la Didattica del Dipartimento di Agraria: Dr. Roberto Corrias tel. 079229376, e-mail: rcorrias@uniss.it.

Referente per la Didattica del Dipartimento di Scienze Umanistiche e Sociali: Dr. Pietro Meloni tel. 079229668, e-mail: pmeloni@uniss.it

Ufficio Tirocinio del Dipartimento di Agraria: Sig. Ettore Bazzoni tel. 079229204, e-mail: ebazzoni@uniss.it

Indirizzo internet del Corso di Laurea: DA INSERIRE

Eventuali servizi aggiuntivi

Presso la sede dei Dipartimenti, oltre ai servizi bibliotecari che rendono fruibili libri di testo, pubblicazioni e riviste scientifiche, cartografie, ecc. sono disponibili aree per lo studio individuale, una sala computer, laboratori, impianti pilota per la produzione di pane e prodotti da forno e mini-caseificio, sala a norma ISO di analisi sensoriale, aula didattica di analisi sensoriale e aziende didattico-sperimentali per le esercitazioni.