

Corso di Laurea in

Viticultura ed Enologia

(ex D.M. 270/04, Classe L-26 – Scienze e tecnologie alimentari)

a.a. 2020 - 2021

Obiettivi, struttura e prospettive di lavoro per i laureati

1. Obiettivi formativi

È istituito presso l'Università degli Studi di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA), il Corso di Laurea in Viticultura ed Enologia (di seguito CdS), classe L-26 (Scienze e Tecnologie Alimentari). In accordo con gli obiettivi generali della classe, la Laurea proposta intende offrire un percorso formativo per un laureato adatto al mercato del lavoro europeo.

Il Corso di Laurea in Viticultura ed Enologia si propone l'obiettivo di formare figure professionali dotate di una preparazione convenientemente calibrata per poter espletare il ruolo di ENOLOGO (titolo a cui i laureati hanno diritto in attuazione della legge 129 del 10.4.1991 e successive modificazioni).

La figura dell'Enologo è in grado di soddisfare le esigenze nei settori della produzione delle uve e della loro trasformazione in vini, spumanti e di altri prodotti della filiera vitivinicola, come l'aceto e i distillati. L'Enologo garantisce il controllo della sicurezza e della qualità del processo di produzione e dei prodotti immessi sul mercato.

Per la sua natura molto specifica non prevede orientamenti, ma condivide con l'altro CdS della Classe 26 (Tecnologie Alimentari) alcune discipline della formazione di base. I laureati in Viticultura ed Enologia devono acquisire un'adeguata conoscenza di base nei settori della matematica, fisica, informatica, chimica e biologia orientate agli aspetti applicativi. La formazione deve consentire di comprendere i fondamenti teorici dei processi di crescita della vite, maturazione dei frutti, di trasformazione, elaborazione e stabilizzazione dei prodotti enologici.

Lo studente deve inoltre acquisire conoscenze e competenze operative e di laboratorio nel settore viticolo ed enologico. Per gli aspetti gestionali il laureato in Viticultura ed Enologia deve conoscere i contesti aziendali, i fondamenti legislativi del settore, gli aspetti economici e di mercato propri del settore ed inoltre essere in grado di svolgere assistenza tecnica nel settore viticolo-enologico, essere consapevole delle proprie responsabilità professionali ed etiche. Infine il laureato deve essere in grado di utilizzare efficacemente la lingua inglese, possedere adeguate competenze informatiche, di comunicazione, di gestione delle informazioni ed essere capace di lavorare in gruppo.

2. Requisiti di ammissione

Il Corso di Laurea in Viticultura ed Enologia è ad accesso programmato mediante esame di ammissione.

Per poter partecipare alla prova di selezione occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore di durata quinquennale o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo ai sensi delle leggi vigenti.

L'ammissione richiede il possesso di conoscenze e competenze preliminari, indispensabili per poter frequentare con profitto i corsi del primo anno (Requisiti minimi) e che si suppongono acquisite durante la Scuola Secondaria di secondo grado. Tali conoscenze comprendono l'area logico-matematica, l'area scientifica (conoscenze di base di fisica, chimica generale e biologia) e una buona capacità di espressione orale e scritta.

Il test di accesso sarà svolto mediante la piattaforma TOLC-AV (Test OnLine CISIA - Agraria Veterinaria) del Consorzio Interuniversitario Sistemi Integrati per l'Accesso (www.cisiaonline.it), secondo quanto indicato nelle sezioni "Requisiti di ammissione" e "Immatricolazioni e iscrizioni" della pagina web del CdS.

3. Organizzazione didattica

Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia ha durata triennale, con un impegno complessivo di 180 Crediti Formativi Universitari (CFU). Si prevedono complessivamente 19 insegnamenti (a cui sono dedicati 148 CFU) costituiti da discipline specifiche obbligatorie insegnate mediante lezioni frontali, esercitazioni in laboratorio o in campo, con tecniche multimediali e/o attività esterne (visite ad aziende della filiera, laboratori, cantine, vigneti, vivai ecc.). Dodici (12) CFU sono a libera scelta dello studente tra quelli offerti da questo o da altri Atenei su argomenti coerenti con l'indirizzo del CdS; per l'approvazione delle discipline a scelta, lo studente deve presentare domanda alla Commissione per le Carriere degli Studenti (CCS). Sono previsti 27 CFU di attività in ambito "tecnico professionale" da svolgere in parte presso aziende convenzionate. Inoltre è richiesta la conoscenza della lingua inglese, a cui sono attribuiti 2 CFU che si possono acquisire anche dimostrando, mediante idonea certificazione, di possedere le relative capacità, indipendentemente dal fatto che esse siano state acquisite all'Università o al di fuori di essa, anche in epoca antecedente l'iscrizione universitaria, purché corrispondenti al livello PET o equivalenti, per l'inglese. Inoltre, 2 CFU sono attribuiti alle "Esercitazioni interdisciplinari". Nove (9) CFU sono attribuiti allo svolgimento di un tirocinio presso aziende o enti convenzionati o centri di ricerca, compresi i dipartimenti universitari, e alla discussione della relativa relazione. Tre (3) CFU sono attribuiti alla prova finale (cfr. articolo 8). Le finalità e le modalità di svolgimento del tirocinio sono indicate nel Regolamento del Tirocinio reperibile al link:

https://www.samev.unito.it/sites/u003/files/allegati/02-05-2016/regolamento_tirocinio_curricolare_disafa_rev3_2016.pdf

Informazioni generali sull'organizzazione didattica:

Il primo anno del CdS si svolge a Grugliasco, presso la sede del DISAFA dell'Università degli Studi di Torino, Largo Paolo Braccini 2 (già via L. da Vinci 44), 10095 Grugliasco (TO). Il secondo e il terzo anno prevedono lo svolgimento delle discipline professionalizzanti e le discipline a scelta. Questi insegnamenti saranno impartiti presso la sede decentrata del DISAFA di Alba, nel complesso denominato *Ampelion*, corso Enotria 2/c.

Propedeuticità:

Sono previste le seguenti propedeuticità:

- Gli esami di Chimica generale e Chimica organica sono propedeutici all'esame di Tecnologie e chimica enologica;
- Gli esami di Biologia generale e Microbiologia generale devono precedere quello di Microbiologia enologica;
- L'esame di Biologia generale deve precedere l'esame di Chimica e fisiologia del sistema vigneto.

Il mancato rispetto delle propedeuticità indicate comporta l'impossibilità di sostenere gli esami successivi.

Modalità di erogazione:

Tutti i corsi sono erogati con modalità frontale, a distanza o mista.

Modalità di frequenza:

La frequenza alle attività formative non è obbligatoria se non per le attività pratiche svolte in azienda.

4. Tipologia delle attività formative

L'attività didattica del CdS potrà essere svolta nelle seguenti forme:

- lezioni frontali in aula o in modalità a distanza attraverso l'utilizzo di idonee piattaforme informatiche;
- esercitazioni in aule e laboratori attrezzati;
- osservazioni in laboratorio e in campo;
- visite guidate presso aziende vitivinicole;
- attività didattiche a scelta libera nel rispetto dell'art. 10 del DM 270/04;
- ulteriori attività per l'apprendimento della lingua inglese;
- tirocini individuali presso strutture esterne all'Università o soggiorni presso altre Università italiane o straniere anche nel quadro di accordi internazionali;
- attività relative alla prova finale con presentazione di un elaborato individuale.

Qualora a causa di situazioni emergenziali Covid, seguendo la normativa vigente e le disposizioni del Rettore, si richiedano modifiche sostanziali alle tipologie delle attività formative, queste verranno chiaramente evidenziate e riportate sulla pagina web del Corso di Studi. Le modifiche dovranno essere approvate dal Consiglio del Corso di Studi.

L'ordinamento didattico ai sensi del D.M.270/04 prevede pertanto:

Suddivisione dei CFU nel Corso di Laurea in Viticoltura ed enologia L26

Attività formative	Ambiti disciplinari	Settori scientifico disciplinari	CFU Effettivi	Ordinamento	Minimi ministeriali		
A - Di base	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 FIS/02 FIS/03 FIS/04 FIS/05 FIS/06 FIS/07 FIS/08	6	8 - 16	30		
		MAT/01 MAT/02 MAT/03 MAT/04 MAT/05 MAT/06 MAT/07 MAT/08 MAT/09	6				
	Discipline chimiche	CHIM/02 CHIM/03 CHIM/06	6 6	8 - 16			
	Discipline biologiche	BIO/04	12	8 - 12			
Totale attività di base			36	30 - 44			
B - Caratterizzanti	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/03 AGR/15 AGR/16	16 26 14	48 - 56	60		
		AGR/07 AGR/11 AGR/12 CHIM/10	6 8 8	20 - 24			
	Discipline economiche e giuridiche	AGR/01	14	8 - 16			
	Totale attività caratterizzanti			92		76 - 96	
C - Affini o integrative		AGR/09 AGR/13 AGR/14 ICAR/06 IUS/03 M-STO/01	8 6 4		18		
		Totale attività affini				18	18 - 24
		D - A scelta dello studente				12	12 - 18
E - Per la prova finale e per la conoscenza della lingua straniera	Prova finale		3	3 - 12			
	Lingua straniera		2	2 - 4			
F -Ulteriori attività formative	Ulteriori conoscenze linguistiche						
	Abilità informatiche e telematiche			0 - 4			
	Tirocini formativi e di orientamento		9	0 - 9			
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro		8	6 - 10			
Stages e tirocini							
Totale altre attività formative			34	23 - 57			
Totale CFU			180				

5. Distribuzione dei Corsi di insegnamento negli anni e nei semestri

La collocazione dei corsi nei 2 semestri dello stesso anno potrà essere suscettibile di variazione.

VITICOLTURA ED ENOLOGIA a.a. 2020/21					
cod.	insegnamento	SSD	CFU	TAF	Sede
1° semestre					
INT1246	Corso formazione sicurezza	NN	1	D	Grugliasco
AGR0011 SAF0050	<i>1 corso a scelta tra:</i> Matematica Matematica (e-learning)	MAT/05	6	A	Grugliasco
SAF0132 CHI0146	<i>1 corso a scelta tra:</i> Chimica generale Chimica generale (on-line)	CHIM/02 CHIM/03	6	A	Grugliasco
SAF0160	Biologia generale	BIO/04	6	A	Grugliasco
AGR0017	Economia e gestione aziendale (esame annuale)	AGR/01	8	B	Grugliasco
2° semestre					
AGR0331	Principi di genetica	AGR/07	6	B	Grugliasco
AGR0016 FIS0099	<i>1 corso a scelta tra:</i> Fisica Fisica (on-line)	FIS/01	6	A	Grugliasco
AGR0012	Chimica organica	CHIM/06	6	A	Grugliasco
AGR0045	Microbiologia generale	AGR/16	8	B	Grugliasco
AGR0138	Lingua inglese 1	NN	2	E	Grugliasco
Tot. 1° anno			55		
1° semestre					
SAF0147	Chimica e fisiologia del sistema vigneto - Mod. Chimica del sistema vigneto	AGR/13	6	C	Alba
AGR0069	Meccanizzazione della viticoltura e macchine enologiche	AGR/09	8	C	Alba
AGR0072	Tecnologie e chimica enologica	AGR/15	6	B	Alba
AGR0071	Entomologia della vite	AGR/11	8	B	Alba
AGR0170	Viticultura (esame annuale)	AGR/03	8	B	Alba
2° semestre					
SAF0147	Chimica e fisiologia del sistema vigneto - Mod. Fisiologia della vite	BIO/04	6	A	Alba
SAF0146	Microbiologia enologica	AGR/16	6	B	Alba
AGR0070	Patologia della vite	AGR/12	8	B	Alba
SAF0136	Laboratorio di analisi chimico-agrarie	NN	2	F	Alba
	CFU a libera scelta		7	D	Alba
Tot. 2° anno			65		
1° semestre					
SAF0148	Enologia e gestione della qualità	AGR/15	12	B	Alba
AGR0338	Analisi chimiche enologiche e strumentali	AGR/15	8	B	Alba

2° semestre					
AGR0100	Gestione del vigneto	AGR/03	8	B	Alba
AGR0067	Marketing e legislazione dei prodotti viticoli ed enologici Mod. Marketing dei prodotti viticoli ed enologici	AGR/01	6	B	Alba
AGR0067	Marketing e legislazione dei prodotti viticoli ed enologici Mod. Legislazione dei prodotti viticoli ed enologici	IUS/03	4	C	Alba
	CFU a libera scelta		4	D	Alba
SAF0149	Applicazioni di analisi sensoriale	NN	4	F	Alba
AGR0337	Tirocinio	NN	9	F	Alba
AGR0103	Esercitazioni interdisciplinari	NN	2	F	Alba
AGR0105	Prova finale	PROFIN_S	3	E	Alba
Tot. 3° anno			60		
Totale			180		

6. Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio

Al termine del percorso formativo il Laureato in alimentari Viticoltura ed Enologia deve avere:

Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)

I laureati in Viticoltura ed Enologia dovranno avere conoscenze e capacità professionali che garantiscano una visione completa delle attività e delle problematiche dei prodotti enologici dalla loro produzione al consumo, nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità dei prodotti. L'Enologo deve possedere una solida preparazione in ambito scientifico e tecnico-professionale. Ci si attende che vengano acquisite conoscenze di base in ambito matematico, fisico, chimico, biologico e conoscenze professionali, anche all'avanguardia, nei settori della gestione del vigneto e della produzione delle uve, della gestione delle tecnologie di trasformazione atte alla produzione e all'invecchiamento del vino e di altri prodotti enologici, della valutazione chimica e microbiologica dei prodotti della filiera vitivinicola, degli aspetti economici e giuridici e alla gestione della sicurezza del prodotto alimentare.

La crescita delle conoscenze e le capacità di comprensione si conseguono mediante: lezioni frontali, analisi di casi studio e commento in aula di pubblicazioni scientifiche nazionali e internazionali, studio di testi consigliati. La verifica del conseguimento delle conoscenze e delle capacità di comprensione è svolta attraverso: esami orali e/o scritti, prove in itinere scritte su specifici argomenti, riassunti di articoli tecnici e scientifici, redatti individualmente o in piccoli gruppi.

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

Le conoscenze acquisite e le capacità di applicarle in campo professionale consentiranno di:

Comprendere e risolvere i problemi tecnici connessi alle attività del settore. Saper, in modo autonomo, impiantare e gestire tecnicamente ed economicamente un vigneto, gestire la trasformazione e la conservazione di tutti i prodotti enologici, svolgere analisi su prodotti enologici, commercializzare e promuovere un prodotto enologico; fornire consulenze in ambito viticolo ed enologico. Organizzare e coordinare attività professionali in ambito viticolo ed enologico anche tenendo in considerazione gli aspetti e le problematiche di tipo ambientale e della sicurezza alimentare, nel rispetto dell'etica professionale.

La capacità di applicare conoscenze e comprensione si conseguono mediante: esercitazioni in aula, in laboratorio e in campo, studio di casi, stages pratici e periodi di tirocinio presso aziende operanti all'interno della filiera viticolo-enologica. Per la verifica delle capacità acquisite si richiedono e si valutano relazioni scritte, descrittive e critiche, inerenti le esercitazioni effettuate e le esperienze di stage e tirocinio svolte in azienda, rapporti di lavoro inerenti casi studio, report individuali o di gruppo inerenti progetti tecnici a diverso grado di complessità, elaborati finali svolti sotto la guida di docenti relatori.

Autonomia di giudizio (making judgements)

L'Enologo, attraverso le capacità e le conoscenze acquisite è in grado di raccogliere e rielaborare informazioni relative a problematiche del settore viticolo ed enologico, giudicare autonomamente gli effetti di diverse tecniche, anche innovative, e di proporre soluzioni e miglioramenti in campo tecnologico. La delicata posizione di chi produce una bevanda alcolica di tradizione millenaria e con riconosciuti effetti benefici per il consumatore moderato, di fronte alla mutate abitudini sociali ed alle esigenze di moderare il consumo di alcol e in un contesto di educazione alimentare, impone al laureato una formazione che, pur nel

rispetto della tecnicità specifica della professione, consenta un'apertura ai temi sociali ed una impostazione etica della professione.

L'autonomia di giudizio si sviluppa stimolando, attraverso diverse tesi interpretative, la riflessione, la discussione e l'interpretazione critica individuale di casi studio, articoli tecnici, seminari, relazioni a convegni, risultati sperimentali.

L'autonomia di giudizio è verificata in sede di esame ma anche organizzando momenti di confronto e discussione, anche multidisciplinari, con i docenti e/o con operatori del settore.

Abilità comunicative (communication skill)

L'Enologo deve possedere abilità comunicative atte a:

- permettere un rapido inserimento nell'ambiente di lavoro;
- lavorare efficacemente in gruppo e collaborare con altre figure professionali;
- saper interpretare le necessità e gli obiettivi delle aziende di riferimento;
- comunicare con chiarezza le modalità di svolgimento delle operazioni di gestione dei vari processi dei quali ha la responsabilità;
- comprendere e trasferire concetti generali e contenuti tecnici specifici, oltre che in italiano, anche in un'altra lingua dell'Unione Europea, con particolare riferimento alla lingua inglese.

Le abilità comunicative sono coltivate sollecitando gli studenti a presentare oralmente, per iscritto, e con l'uso di strumenti elettronici, propri elaborati individuali. L'impostazione, l'organizzazione e l'impiego delle diverse tecniche di marketing e comunicazione nel settore vitivinicolo sono oggetto di specifico insegnamento. Nelle valutazioni degli elaborati individuali e della prova finale la qualità e l'efficacia della comunicazione concorre autonomamente alla formazione del giudizio complessivo.

Capacità di apprendimento (learning skills)

Il CdS fornisce gli strumenti cognitivi di base indispensabili all'Enologo per l'autoformazione ed il proprio aggiornamento tecnico e scientifico, insegnando a reperire e comprendere le informazioni e le innovazioni in campo tecnico-scientifico, in autonomia e costantemente nel tempo.

A questo fine, nell'ambito dei corsi caratterizzanti e affini, si illustra il funzionamento, e si propongono esercizi di consultazione, di banche dati tecniche e scientifiche disponibili sul web o nelle biblioteche di settore presenti in Dipartimento. Si insegna a distinguere l'efficacia e la veridicità delle fonti stimolando la discussione critica. Si sollecitano gli studenti a partecipare a seminari di aggiornamento extracurricolari.

7. Ambiti e settori occupazionali previsti per i laureati

Con riferimento alla classificazione delle professioni operata dall'ISTAT, per i laureati di questo corso di studio si ravvisano sbocchi lavorativi nell'ambito delle professioni tecniche di elevata qualificazione nel settore agroalimentare. Tra le "Professioni intellettuali, scientifiche e di elevata specializzazione (livello 2)" si individuano sbocchi professionali come "Specialista nelle scienze della vita" riferibile alla figura di "Agronomo e forestale" e "Tecnologo alimentare". Tra le attività imprenditoriali è possibile prevedere l'impiego come gestore o responsabile di piccola impresa. Lo sbocco professionale diretto è tuttavia nel ruolo dell'Enologo nell'ambito del quale svolge le mansioni descritte dalla L. 129/1991.

Funzioni in un contesto di lavoro

- Le funzioni della figura professionale sono:
- addetto ai processi produttivi aziendali: opera nella piccola azienda dove può gestire il vigneto, la cantina, un piccolo laboratorio;
- addetto alla gestione del vigneto e alla produzione delle uve: si occupa delle operazioni di impianto e colturali del vigneto ordinarie e straordinarie, degli interventi di difesa fitopatologica e del controllo della maturazione delle uve;
- addetto alla vinificazione e all'invecchiamento dei vini: si occupa di gestire le fasi del processo di vinificazione, che intercorrono dal conferimento delle uve all'imbottigliamento, e l'invecchiamento del vino;
- addetto alla valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti: gestisce un laboratorio di analisi, è in grado di offrire consulenze all'enologo di cantina durante le fasi di vinificazione;
- addetto alla informazione ed alla commercializzazione: ha il ruolo di divulgare informazioni tecniche relative a prodotti commerciali in uso in viticoltura ed enologia e di proporre l'utilizzo alle aziende;
- addetto alla programmazione e al controllo degli aspetti igienico sanitari e della sicurezza: mette in atto tutti gli accorgimenti previsti dalla legge nello specifico settore;
- consulente che fornisce indicazioni su tempi e modi di svolgimento dei processi di gestione del vigneto e della cantina.

Competenze associate alla funzione:

Le competenze della figura professionale sono:

- competenze di carattere tecnologico, analitico, economico necessarie per il ruolo di addetto ai processi produttivi aziendali

- competenze di carattere agronomico, gestionale, entomologico e patologico necessarie per il ruolo di addetto alla gestione del vigneto e alla produzione delle uve.
- competenze di carattere ingegneristico, tecnologico, analitico necessarie per il ruolo di addetto alla vinificazione e all'invecchiamento dei vini.
- competenze di tipo analitico e legislativo necessarie per il ruolo di addetto alla valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti aziendali.
- competenze di carattere economico, legislativo e di marketing necessarie per il ruolo di addetto alla informazione ed alla commercializzazione del prodotto aziendale.
- competenze di tipo legislativo e analitiche necessarie per il ruolo di addetto alla programmazione e al controllo degli aspetti igienico sanitari e della sicurezza alimentare e sul lavoro.
- competenze di tipo agronomico, ingegneristico, tecnologico, analitico, economico, legislativo e di marketing necessarie per il ruolo di consulente che fornisce indicazioni su tempi e modi di svolgimento dei processi di gestione del vigneto e della cantina.

8. Esami ed altre verifiche del profitto degli studenti

Per ciascuna attività formativa è previsto un accertamento conclusivo con il superamento del quale lo studente consegue i CFU attribuiti.

Gli accertamenti possono consistere in: esame orale o scritto, relazione sull'attività svolta oppure prova di laboratorio o al computer. Le modalità dell'accertamento, che possono comprendere anche più di una tra le forme sopra descritte, sono inserite nella scheda insegnamento all'inizio dell'anno accademico dal docente responsabile e devono essere le stesse per tutti gli studenti.

Il calendario degli esami prevede 8 appelli per gli studenti in corso e 9 appelli per gli studenti fuori corso e viene comunicato con congruo anticipo.

vedi calendario al link:

<https://www.samev.unito.it/it/aule-e-servizi/orario-e-calendario-delle-attivita-didattiche/calendario-didattico-disafa>

Le date degli esami, una volta pubblicate, non possono essere in alcun caso anticipate. L'intervallo tra due appelli successivi è di almeno dieci giorni. Gli esami si tengono nei periodi indicati dal calendario pubblicato sul sito web:

http://www.unito.it/unitoWAR/page/istituzionale/servizi_studenti1/P37000118951266836678807

Gli studenti sono tenuti all'iscrizione obbligatoria on-line secondo la procedura riportata sul sito web. È obbligatorio presentarsi all'esame muniti di un documento di identità.

Gli esami sono pubblici e si svolgono di fronte a commissioni esaminatrici nominate dai responsabili delle strutture didattiche, composte da almeno due membri e presiedute dal professore ufficiale del corso o dal professore indicato nel provvedimento di nomina. È possibile operare per sottocommissioni. Tutti gli studenti, su richiesta, hanno il diritto di essere esaminati anche dal Presidente della commissione d'esame. I membri diversi dal presidente possono essere professori, ricercatori, cultori della materia. Il riconoscimento di cultore della materia è deliberato dal Consiglio di Dipartimento o dai consigli competenti, per le strutture esterne al Dipartimento.

Nel corso dello stesso A.A. lo studente non può sostenere un esame se lo ha già sostenuto per 3 volte con esito negativo.

Il Presidente della Commissione informa lo studente dell'esito dell'esame e della sua valutazione prima della proclamazione ufficiale del risultato; sino a tale proclamazione lo studente può ritirarsi dall'esame senza conseguenze per il suo curriculum personale.

Nella determinazione dell'ordine con cui gli studenti devono essere esaminati, vengono tenute in particolare conto le specifiche esigenze degli studenti lavoratori, delle studentesse in gravidanza o di altre necessità segnalate dai candidati.

È richiesta la conoscenza della lingua inglese, cui sono attribuiti 2 CFU. È previsto un servizio di formazione linguistica per l'accertamento della conoscenza della lingua inglese (Reading Comprehension). Si possono acquisire i CFU di lingua inglese anche dimostrando di possedere, mediante idonea documentazione da presentare alla Segreteria Studenti, conoscenze di lingua inglese corrispondenti a un livello di lettura ALTE B1.

Qualora a causa di situazioni emergenziali Covid, seguendo la normativa vigente e le disposizioni del Rettore, si richiedano modifiche sostanziali alle modalità di esami ed altre verifiche del profitto degli studenti, queste verranno chiaramente evidenziate e riportate sulla pagina web del Corso di Studi. Le modifiche dovranno essere approvate dal Consiglio del Corso di Studi.

9. Esercitazioni interdisciplinari/Tirocinio

Il percorso formativo prevede delle Esercitazioni interdisciplinari e un Tirocinio da svolgersi presso Sedi convenzionate (Enti pubblici, Aziende di produzione, Aziende commerciali, Studi professionali Associazioni,

Organizzazioni governative e non governative, Istituti di ricerca pubblici e privati in Italia o all'estero) o Dipartimenti universitari.

Il tirocinio consiste nello svolgimento di alcune attività applicative con rilevante contenuto professionale durante un periodo di addestramento pratico compiuto presso un ambiente di lavoro specifico. Con il tirocinio lo studente verifica la preparazione raggiunta nelle diverse discipline, acquisendo anche una conoscenza diretta, pur se parziale, del mondo del lavoro. Le sedi di tirocinio possono essere situate in Italia o all'estero. Sono riconosciute come sedi di tirocinio anche le istituzioni universitarie estere con le quali il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari mantiene rapporti nell'ambito di accordi e di programmi internazionali di collaborazione (ERASMUS).

Le Esercitazioni interdisciplinari organizzate dal CdS e guidate dai docenti, intendono sviluppare le conoscenze sui problemi dell'azienda vitivinicola e sulle interrelazioni fra le diverse componenti aziendali. Sia il tirocinio, sia le Esercitazioni interdisciplinari, possono essere collegati all'attività per la prova finale. Per poter iniziare il tirocinio è necessario aver acquisito almeno 90 CFU.

10. Caratteristiche della prova finale

Dopo aver superato tutte le verifiche delle attività formative incluse nel piano di studio e aver acquisito almeno 180 crediti, ivi compresi quelli relativi alla preparazione della prova finale, lo studente, indipendentemente dal numero di anni di iscrizione all'università, è ammesso a sostenere la prova finale.

La prova finale consiste nella presentazione, di fronte ad una commissione appositamente nominata, di una relazione inerente un tema tecnico significativo, possibilmente interdisciplinare e coerente con gli obiettivi di apprendimento, svolto autonomamente con la supervisione di un relatore. Il tema della relazione finale può anche fare riferimento agli argomenti svolti nell'ambito del tirocinio.

La disciplina di riferimento per la prova finale può essere scelta tra tutte quelle insegnate, indipendentemente dall'anno in cui sono collocate. Al fine del riconoscimento per la prova finale possono valere anche attività pratiche e/o stages in strutture esterne all'Università, in Italia o all'estero.

Per la redazione della relazione scritta per la prova finale il laureando dovrà dimostrare di saper utilizzare le piattaforme informatiche normalmente usate dalla comunità scientifica. L'elaborato deve essere consegnato con le modalità ed entro le scadenze indicate all'indirizzo:

<https://www.ve.unito.it/do/home.pl/View?doc=Laurea.html>.

La valutazione conclusiva della carriera dello studente tiene conto delle valutazioni riguardanti le attività formative precedenti e quella riguardante la prova finale. In sede di attribuzione del voto di Laurea, si sommeranno, pertanto, la media ponderata dei voti degli esami di profitto espressa in 110 e i punteggi ottenuti dalla valutazione di specifiche attività, secondo quanto specificato nella tabella seguente:

ATTIVITÀ	CFU	SUFFICIENTE	BUONO	OTTIMO	
Applicazioni di analisi sensoriale	4	0	0.5	1	
Esercitazioni interdisciplinari	2	0	0.5	1	
		SUFFICIENTE	BUONO	DISTINTO	OTTIMO
Tirocinio	9	0	1	2	3
Prova finale	3	fino a 3			

La lode può essere assegnata dalla Commissione, all'unanimità, qualora la media ponderata dei voti, prima dell'attribuzione del punteggio della prova finale, sia di almeno 103/110.

Superata la prova finale si consegue il titolo di "**Dottore in Viticoltura ed Enologia**".

11. Regolamento didattico

Per quanto non esplicitato nel presente Manifesto degli Studi si fa riferimento al Regolamento Didattico del Dipartimento e del Corso di Laurea in Viticoltura ed enologia pubblicato al link:

<http://www.ve.unito.it/do/documenti.pl/Search?search=%7bcategoria%7d%20eq%20%22Regolamenti%22&title=Regolamenti>

12. Informazioni

Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari
Largo Paolo Braccini 2 (già Via Leonardo da Vinci, 44) - 10095 Grugliasco (TO)
Segreteria Studenti 011/670.9900
Segreteria Didattica 011/670.8911-8505; Fax 011.670.8506
sito web: <http://www.disafa.unito.it/>

13. Referenti

Prof. Luca Simone Cocolin (Presidente del CICS)
Tel. 011/670.8553
Fax 011/670.8549
E-mail: lucasimone.cocolin@unito.it

Referente didattico del Corso di studio
Prof. Silvia Guidoni
e-mail: silvia.guidoni@unito.it
tel. 011/670.8659

Manager didattico
Dott.ssa Mariangela Trovato
e-mail: mariangela.trovato@unito.it
tel. 011/670.8911

Tutor sede di Alba
Dott.ssa Annamaria Maggi
e-mail: annamaria.maggi@unito.it
tel. +39 011 6703984 - 0173/441486