



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di TORINO
<b>Nome del corso in italiano</b>	Viticultura ed Enologia ( <i>IdSua:1577398</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b>	Viticulture and Enology
<b>Classe</b>	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="http://www.ve.unito.it">http://www.ve.unito.it</a>
<b>Tasse</b>	<a href="https://www.unito.it/didattica/tasse">https://www.unito.it/didattica/tasse</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	ZEPPA Giuseppe
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio Integrato dei Corsi di Studio in Scienze e tecnologie agroalimentari - CICS
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Scienze agrarie, forestali e alimentari

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BARCHI	Lorenzo		PA	1	
2.	GUARNACCIA	Vladimiro		PA	1	
3.	GUIDONI	Silvia		PA	1	

4.	MASSAGLIA	Stefano	PA	1
5.	NOVELLO	Vittorino	PO	1
6.	RIO SEGADE	Susana	PA	1
7.	SCHUBERT	Andrea	PO	1
8.	SECCHI	Francesca	PA	1
9.	TAMAGNONE	Mario	PA	1

#### Rappresentanti Studenti

POMPEJANO JESSICA [jessica.pompejano@edu.unito.it](mailto:jessica.pompejano@edu.unito.it) (eletta nel CICS)  
MAGGIO SARA [sara.maggio@edu.unito.it](mailto:sara.maggio@edu.unito.it) (eletta nel CICS)  
AVELLINO MARIANNA [marianna.avellino@edu.unito.it](mailto:marianna.avellino@edu.unito.it) (eletta nel CICS)  
SCIOTTO ANGELO [angelo.sciotto@edu.unito.it](mailto:angelo.sciotto@edu.unito.it) (individuato dal CdS)

#### Gruppo di gestione AQ

LORENZO BARCHI  
SILVIA GUIDONI  
SUSANA RIO SEGADE  
ANGELO SCIOTTO  
MARIO TAMAGNONE  
MARIANGELA TROVATO (supporto TA)  
GIUSEPPE ZEPPA

#### Tutor

Silvia GUIDONI  
Luca Giorgio Carlo ROLLE  
Alessandro PORTALURI  
Raffaele BORRELLI  
Maria Margherita OBERTINO  
Francesca SECCHI  
Susana RIO SEGADE



Il Corso di Studio in breve

07/06/2022

Alla fine degli anni ottanta emerse l'esigenza di fornire alla categoria degli enologi italiani, fino a quel momento formati solo dagli istituti tecnici agrari con specializzazione in viticoltura ed enologia, una formazione di tipo universitario, che consentisse anche di adeguarsi agli standard europei, francesi in particolare.

La prima risposta di 'primo livello' destinata esclusivamente agli studenti e alle studentesse provenienti dalle suddette scuole specializzate in viticoltura ed enologia nasce a Torino nel 1989 ed è la Scuola Diretta a Fini Speciali in Viticoltura ed Enologia, di durata biennale, istituita con Decreto del Presidente della Repubblica del 28/03/1989 pubblicato su G.U. n. 172 del 25/07/1989; il primo anno di corso si tenne nell'A.A. 1989/1990.

A partire dall'A.A. 1992/1993 fu istituito il Diploma Universitario in Tecnologie Alimentari: orientamento in Viticoltura ed Enologia (triennale) in base alla legge 341 del 19/11/1990 che fu applicata alla Facoltà di Agraria con il Decreto Ministeriale del 15/11/1991. Il Diploma fu istituito con Decreto del Rettore dell'Università di Torino dell'11 settembre 1992 pubblicato sulla G.U. n. 279 del 26/11/1992.

Dall'A.A. 1997/1998 il D.U. in Tecnologie Alimentari: orientamento in Viticoltura ed Enologia fu trasformato nel D.U. in

Viticultura ed Enologia (triennale) con Decreto Ministeriale del 04/11/1996.

Successivamente a seguito dell'applicazione del DM 509/99, nell'A.A. 2001/2002 fu istituita la Laurea di primo livello in Viticultura ed Enologia.

Dall'A.A. 2009/2010 il Corso di Studio (CdS) si svolge in adeguamento al DM 270/04. I laureati e le laureate in Viticultura ed Enologia acquisiscono il titolo di "Enologo" secondo quanto previsto dalla legge 129 del 10/04/1991.

Il CdS, che afferisce al Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (<http://www.disafa.unito.it>) ed ha aderito alla Scuola di Agraria e di Medicina Veterinaria (<http://www.samev.unito.it>), ha sede legale a Grugliasco ed il primo anno, dedicato prevalentemente alla preparazione di base, si svolge in comune con l'altro CdS in classe L-26 (Tecnologie alimentari).

Le attività caratterizzanti e quelle affini, orientate alla preparazione specifica di settore, sono concentrate principalmente nel secondo e terzo anno di corso e si svolgono nella sede di Alba (CN), presso l'Ampelion di corso Enotria. L'Ampelion è un'antica cascina - ristrutturata in anni recenti grazie al contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, del MIUR e del Comune di Alba - che sorge sulla sommità di una collina vitata, al centro della città. Esso è inserito in un polo che ospita enti pubblici e privati che a vario titolo si occupano di Viticultura ed Enologia quali l'Istituto di Istruzione Superiore 'Umberto I', la sede del Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero, il Centro Analisi Ricerche Agroalimentari 'Enocontrol', lo Spin-off dell'Università di Torino 'Grape', la Società di Certificazione 'Valoritalia' e l'Unione Produttori Vini Albesi 'Albeisa'.



#### QUADRO A1.a

**Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)**

11/01/2017

Le consultazioni e gli incontri di confronto in merito alla trasformazione dei corsi universitari richiesta dal DM270/2004 sono stati effettuati congiuntamente a quelli per la laurea magistrale LM70 (Scienze Viticole ed Enologiche). La prima consultazione tra le parti interessate è avvenuta il 29 gennaio 2008, ed ha visto la partecipazione di rappresentanti delle organizzazioni dei produttori (consorzi di tutela), delle organizzazioni sindacali agricole, dell'industria enologica e del direttore di Assoenologi, la più importante organizzazione professionale del settore che rappresenta oltre il 90% dei professionisti e dei dipendenti operanti in campo enologico in Italia. Dall'insieme di tutte le consultazioni è emersa una evidente concordanza sugli obiettivi formativi e sulla struttura del Corso di Studi proposto, improntato a impartire una solida preparazione nel settore della viticoltura e della enologia, formando in tre anni una figura di enologo, esperto dei processi di vinificazione, ma anche dei mezzi per il loro controllo e la loro continua innovazione



#### QUADRO A1.b

**Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)**

07/06/2022

Il CdS dall'anno accademico 2015-2016, in accordo con i Corsi di Studio affini (Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze Viticole ed Enologiche), ha iniziato regolari consultazioni con le parti sociali, individuando dei soggetti che le potessero rappresentare. Essi sono stati individuati fra le Istituzioni e le Aziende che lavorano nel settore Agroalimentare e sono stati aggiornati nel 2022.

Di seguito se ne riporta l'elenco:

ALESSANDRIA FRANCO (Enologo - Direttore Laboratorio Enocontrol)  
ARGAMANTE NICOLA (Produttore e consulente in ambito viticolo)  
BUFFAGNI STEFANIA (Fedagri Confcooperative Piemonte - Gestcooper)  
BUSSI PAOLO (Referente Capetta Vini)  
CANE PIERGIORGIO (Assoenologi Piemonte)  
COLOMBO MICHELE (Consulente viticolo)  
CONTERNO CLAUDIO (Produttore e Presidente Confederazione Italiana Agricoltori, Cuneo)  
CORDERO GIANFRANCO (Consulente enologo e titolare laboratorio BILAB)  
DELLAVALLE DANIELE (Libero professionista)  
EBERLE DANIELE (Consulente agronomo)  
GARDA VITTORIO (Enologo Cantina della Serra, Piverone, TO)  
GERBI ENZO (Cantina Sociale Barbera dei Sei Castelli)  
GRASSO ALBERTO (Responsabile viticolo Fontanafredda)  
MANERA PAOLA (Responsabile SINERGO)  
MINETTI GIOVANNI (Terre Miroglio Srl)  
MUSSO GIUSEPPE (Referente Martini&Rossi)

PONZIO DANIELE (Referente enologico Terre del Barolo)  
RAPALLINO FABRIZIO (Responsabile Servizio Vitivinicolo Coldiretti Cuneo)  
STROCCO ROBERTO (Unioncamere Piemonte)  
TARDITI MARTINA (Referente viticolo Terre del Barolo)  
TORNATO DANIELA (Vignaioli Piemontesi)

Il giorno 30 maggio 2022 si è tenuta una consultazione dei rappresentanti delle parti sociali che ha avuto come obiettivi l'aggiornamento sull'offerta formativa nell'ambito del CdS in Viticoltura ed enologia e la raccolta di input relativi alla rilevazione dell'efficacia del percorso formativo offerto anche mediante un apposito questionario. Come riportato nel verbale della riunione, dopo aver presentato l'andamento delle immatricolazioni e dei laureati e delle laureate sono stati discussi i principali indici di valutazione ANVUR nonché i risultati ottenuti da Edumeter. A seguire è stata articolata una discussione sulla strategia da utilizzare al fine di comprendere come procedere con l'analisi dell'efficacia della didattica erogata, non solo dalla parte degli studenti, ma soprattutto dalla parte degli stakeholders. I/Le partecipanti hanno fornito inoltre numerosi suggerimenti su possibili argomenti seminariali da inserire nell'ambito della formazione.

A fianco degli incontri specifici di consultazione con le parti sociali, il CdS mantiene costanti contatti con le aziende della filiera vitivinicola in occasione delle molteplici attività legate ai tirocini curricolari e alle attività seminariali e di esercitazioni che vengono svolte nelle aziende. I contatti diretti fra i/le tutor accademici/accademiche e quelli/quelle aziendali sono costanti occasioni di confronto con il mondo della produzione e consentono di avere riscontri dell'adeguatezza della formazione dei laureandi e delle laureande, sia prima dell'attivazione dei tirocini, sia al termine delle attività. La sintesi di questi contatti è formalizzata nelle schede di valutazione dei tirocini da parte delle aziende e di cui si tiene conto sia in sede di valutazione dei e delle tirocinanti sia in sede di monitoraggio e riesame del CdS.

I tradizionali e costanti contatti con Assoenologi sez. Nord-Ovest e i recentemente instaurati contatti con il 'Collegio Interprovinciale dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino e Valle d'Aosta' assicurano sia gli scambi di opinioni e gli aggiornamenti tra i/le responsabili del CdS e i professionisti del settore in merito all'adeguatezza dei laureati e alle laureate al mondo del lavoro, sia la diffusione della conoscenza degli ordini professionali e delle loro attività agli studenti laureandi e alle studentesse laureande del III anno.

Link : [https://www.tal.unito.it/do/home.pl/View?doc=verbali\\_ccli\\_agroalimentari.html](https://www.tal.unito.it/do/home.pl/View?doc=verbali_ccli_agroalimentari.html)



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali 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.

#### **funzione in un contesto di lavoro:**

Le funzioni della figura professionale sono:

Adetto ai processi produttivi aziendali: opera nella piccola azienda dove può gestire il vigneto, la cantina, un piccolo laboratorio;

Adetto 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;

Adetto 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.

**sbocchi occupazionali:**

Gli sbocchi occupazionali dell'Enologo sono nelle aziende vitivinicole e negli enti pubblici e privati in cui si occupano della gestione tecnica e della commercializzazione dei loro prodotti; nell'attività del libero professionista per la consulenza e l'assistenza tecnica in campo viticolo, enologico e del controllo della qualità dei prodotti; nell'attività presso laboratori di analisi specifici del settore; nell'attività presso Enti pubblici e privati nel campo dell'assistenza tecnica, dell'amministrazione, della divulgazione tecnica e della promozione.

Il laureato in Viticoltura ed Enologia trova il suo sbocco formativo naturale nella laurea magistrale in Scienze viticole ed enologiche.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

Per essere ammessi al corso di laurea in Viticoltura ed Enologia 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 della normativa vigente.

In ogni caso l'ammissione richiede il possesso, all'atto dell'immatricolazione, di conoscenze e competenze preliminari, indispensabili per poter iniziare a 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 una soddisfacente familiarità con la matematica di base, padronanza delle principali leggi della fisica e conoscenze di base della chimica generale e della biologia, doti di logica, e una buona capacità di espressione orale e scritta.

La modalità di verifica è definita annualmente sulla base di criteri specificati nel regolamento didattico del corso di studio. Il Regolamento Didattico del corso di studio definisce inoltre le modalità di verifica delle conoscenze richieste per l'accesso e gli eventuali obblighi formativi aggiuntivi previsti nel caso in cui la verifica non sia positiva.

## ▶ QUADRO A3.b | Modalità di ammissione

25/05/2022

1. Il CdS in Viticoltura ed Enologia è ad accesso programmato regolato da test.
2. Per essere ammessi al CdS 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.
3. In ogni caso 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.
4. 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](http://www.cisiaonline.it)), secondo quanto indicato nelle sezioni 'Requisiti di ammissione' e "Immatricolazioni e iscrizioni" della pagina web del CdS.
5. Il test di accesso ha anche la funzione di verificare il possesso delle conoscenze e capacità minime richieste. Agli studenti e alle studentesse che otterranno al TOLC-AV un punteggio inferiore alle seguenti soglie sarà attribuito un Obbligo Formativo Aggiuntivo (OFA):
  - OFA MATEMATICA: punteggio complessivo inferiore a 12 punti su 26 nelle sezioni di Matematica, logica e comprensione verbale
  - OFA MATERIE SCIENTIFICHE: punteggio complessivo inferiore a 10 punti su 24 nelle sezioni di Biologia, Chimica e Fisica.
 Le modalità di recupero dell'OFA MATEMATICA e dell'OFA MATERIE SCIENTIFICHE verranno definite nel Manifesto degli Studi e pubblicate sul sito web del Corso di Studio.
6. Per l'a.a. 2022/23 l'accesso ad anni successivi al primo sarà consentito in base ad apposito bando di concorso. Il bando verrà pubblicato sul sito del corso di studio nel mese di giugno 2022.

Link : [http://www.ve.unito.it/do/home.pl/View?doc=Requisiti\\_di\\_ammissione.html](http://www.ve.unito.it/do/home.pl/View?doc=Requisiti_di_ammissione.html) ( Requisiti di ammissione Viticoltura ed enologia )



11/01/2017

Il corso ha la finalità di formare figure professionali che possano svolgere il ruolo di ENOLOGO (titolo a cui i laureati hanno diritto in attuazione della legge 129 del 10.4.1991), figura in grado di garantire lo sviluppo tecnico e sostenibile di aziende del comparto viticolo ed enologico. In particolare, soddisfa le esigenze nei settori della produzione delle uve e della loro trasformazione in vini, spumanti o altri prodotti della filiera, come l'aceto e i distillati e garantisce il controllo della sicurezza e della qualità dei processi di lavorazione e dei prodotti immessi sul mercato. Il laureato è in grado di applicare con efficienza le tecniche apprese ai diversi processi di produzione e di trasformazione della materia prima, di proporre soluzioni volte alla riduzione dei costi aziendali, di promuovere la compatibilità ambientale delle scelte imprenditoriali e di valorizzare la qualità delle produzioni ottenibili.

Il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, insieme a quello in Tecnologie Alimentari, rappresenta l'offerta formativa del Dipartimento nelle lauree della classe L26. Per la sua natura molto specifica non prevede orientamenti e condivide con l'altro corso di laurea della stessa classe alcune discipline della formazione di base.

Gli obiettivi formativi del CdS sono stati definiti al fine di garantire l'acquisizione delle competenze richieste dal mercato e sono raggiungibili attraverso insegnamenti inseriti nelle aree di apprendimento successivamente descritte.

1. Formazione di base: si identifica con gli insegnamenti necessari per l'acquisizione delle conoscenze di base di carattere matematico, chimico, fisico e biologico.
2. Produzione e qualità delle uve e gestione dei vigneti: si identifica con le materie finalizzate a fornire le conoscenze e competenze per effettuare le scelte relative alla gestione dei vigneti e alla meccanizzazione delle operazioni colturali, alla difesa sanitaria delle piante e al loro miglioramento genetico, per svolgere il ruolo di consulente agrario e quello di addetto alla divulgazione e commercializzazione di prodotti fitosanitari per la viticoltura.
3. Enologia e gestione della qualità: sono ascrivibili a quest'area gli insegnamenti finalizzati a fornire le conoscenze e competenze necessarie per scegliere e condurre i processi dell'industria enologica, per valutare gli aspetti analitici e qualitativi della materia prima e dei prodotti finiti, per assicurare la qualità dei processi di trasformazione e per svolgere il ruolo di consulente di cantina e di addetto alla divulgazione e commercializzazione di prodotti per l'enologia.
4. Area economica e legislativa in cui si inseriscono gli insegnamenti che forniscono conoscenze e competenze di tipo commerciale-legislativo.
5. Area tecnica-professionale in cui si forniscono conoscenze e competenze linguistiche (Lingua inglese) e di tipo tecnico - pratico strumentale e trasversale alle altre aree.

**Conoscenza e capacità di comprensione**

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**

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.

**1. FORMAZIONE DI BASE**

**Conoscenza e comprensione**

Attraverso gli insegnamenti appartenenti a questa area di apprendimento lo studente acquisisce conoscenze di matematica, fisica, chimica, biologia e genetica necessarie a formare una preparazione di base propedeutica alle discipline caratterizzanti e professionalizzanti. Oltre a fornire le conoscenze negli specifici settori, gli insegnamenti di base hanno il comune scopo di introdurre lo studente all' utilizzo di un corretto linguaggio tecnico e di affrontare la risoluzione di problemi con un adeguato rigore metodologico.

In particolare, i risultati di apprendimento attesi all' interno di quest'area sono:

- conoscenza e comprensione dei metodi e degli strumenti matematici di base indispensabili per lo studio e la corretta interpretazione di modelli matematici fondamentali per la descrizione di processi chimici, fisici e biologici, così come per l' analisi del mercato, la gestione aziendale e la descrizione di modelli socio-economici;
- conoscenza e comprensione dei fenomeni fisici relativi alla cinematica e alla dinamica dei corpi, alla meccanica dei fluidi e alla trasmissione del calore che caratterizzano le operazioni unitarie e che sono alla base del funzionamento delle macchine impiegate nel settore agro-alimentare;
- conoscenza e comprensione del linguaggio, dei concetti e dei modelli della chimica generale;
- conoscenza delle strutture chimiche, della stereochimica e della reattività dei composti organici e biochimici;
- conoscenza e comprensione del funzionamento delle macchine biologiche, in particolare delle cellule e degli organismi vegetali, principali fonti alimentari per l' uomo;
- conoscenza di base e comprensione nel campo della genetica degli organismi e del miglioramento genetico, con particolare riferimento alle applicazioni delle principali tecniche di analisi del genoma nella vite;
- conoscenza e comprensione dei concetti di base riguardanti la struttura cellulare ed il metabolismo delle cellule microbiche, con particolare focus sui microrganismi (lieviti e batteri) di importanza per le fermentazioni enologiche.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Attraverso la proposta di riferimenti applicativi a casi concreti inerenti, quando possibile, al settore viticolo ed enologico, lo studente svilupperà la capacità di formalizzare matematicamente i fenomeni fisici e chimici di base e di applicare le conoscenze acquisite ad aspetti che riguardano:

- la composizione chimica delle materie prime e dei processi fisico-chimici alla base delle trasformazioni alimentari (Chimica generale, Chimica organica, Fisica),
- la struttura e i processi metabolici delle piante e dei microrganismi (Biologia generale, Microbiologia generale),
- la genetica e l' identificazione della base genetica dei caratteri di interesse agronomico e produttivo della vite (Principi di genetica),
- l' utilizzo dell' strumentazione di base di un laboratorio di analisi chimiche.

Le conoscenze e la capacità di applicarle sono conseguite mediante lezioni frontali, esercitazioni in aula e/o laboratorio, analisi e commento in aula di materiale tecnico-scientifico, studio autonomo di testi consigliati dai docenti. L' applicazione delle conoscenze è stimolata e acquisita attraverso proposte di esercizi teorici e di casi studio inerenti aspetti pratici; per le esercitazioni di alcune materie di base (Matematica, Fisica, Chimica generale) sono disponibili specifici spazi formativi e di tutoraggio durante i semestri di somministrazione delle lezioni frontali.

La verifica del raggiungimento degli obiettivi formativi è effettuata, autonomamente, durante le esercitazioni e formalmente durante gli esami svolti secondo le modalità riportate nelle pagine dei singoli insegnamenti afferenti a questa area di apprendimento.

### **Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOLOGIA GENERALE [url](#)

CHIMICA GENERALE [url](#)

CHIMICA ORGANICA [url](#)

CORSO FORMAZIONE SICUREZZA (12 ore) [url](#)

FISICA [url](#)

FISICA (ON-LINE) [url](#)

MATEMATICA [url](#)  
MATEMATICA (E-LEARNING) [url](#)  
MICROBIOLOGIA GENERALE [url](#)  
PRINCIPI DI GENETICA [url](#)

## 2. PRODUZIONE E QUALITÀ DELLE UVE E GESTIONE DEI VIGNETI

### Conoscenza e comprensione

Gli obiettivi di questa area di apprendimento sono di fornire conoscenze, anche innovative, inerenti la gestione colturale (Laboratorio di analisi del sistema suolo-vite, Chimica e fisiologia del sistema vigneto, Viticoltura, Gestione del vigneto, Meccanizzazione della viticoltura e macchine enologiche) e le metodologie atte alla produzione di uve sane (Entomologia della vite, Patologia della vite) e di qualità coerente con gli obiettivi enologici previsti in ambito aziendale (Analisi chimiche enologiche e strumentali) e con la normativa vigente (Legislazione dei prodotti viticoli ed enologici). Le capacità di comprensione dei fenomeni metabolici alla base dei meccanismi di crescita delle piante e della maturazione dei frutti sono anche garantite dalle conoscenze inerenti materie di base (Biologia generale e fisiologia vegetale, Principi di genetica).

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gli insegnamenti di questa area contribuiscono a costruire capacità professionali idonee a:

- i) comprendere le problematiche inerenti all'impianto del vigneto e alla gestione degli aspetti colturali, sanitari e della produzione,
- ii) operare in linea con le normative relative alla sicurezza degli operatori, alla qualità e alla salubrità dei prodotti,
- iii) operare in funzione dell'utilizzo responsabile delle risorse e della conservazione dell'ambiente di coltivazione,
- iv) identificare soluzioni a possibili criticità dei processi.

Lo studente pertanto sarà in grado di applicare le conoscenze all'identificazione dei punti di forza e di debolezza delle diverse pratiche di gestione e di controllo dei patogeni, anche da un punto di vista della sostenibilità ambientale, e delle misure di intervento atte a prevenire i fattori di rischio delle attività colturali. Lo sviluppo delle conoscenze e le capacità di comprensione dei problemi sono stimolate mediante lezioni teoriche e proposte di casi studio, analisi e commento in aula di pubblicazioni tecniche e scientifiche, visite in vigneto, attività pratiche in vigneto e confronto con operatori del settore anche di aree geografiche diverse, nonché attraverso lo studio autonomo di testi e letteratura tecnica e scientifica consigliati dai docenti.

La verifica delle capacità acquisite avviene secondo i metodi indicati da ciascun docente nelle pagine dei singoli insegnamenti afferenti a questa area di apprendimento.

### Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI CHIMICHE ENOLOGICHE E STRUMENTALI [url](#)

CHIMICA DEL SISTEMA VIGNETO (*modulo di CHIMICA E FISIOLOGIA DEL SISTEMA VIGNETO*) [url](#)

ENTOMOLOGIA DELLA VITE [url](#)

FISIOLOGIA DELLA VITE (*modulo di CHIMICA E FISIOLOGIA DEL SISTEMA VIGNETO*) [url](#)

GESTIONE DEL VIGNETO [url](#)

LABORATORIO DI ANALISI DEL SISTEMA SUOLO-VITE [url](#)

LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI (*modulo di MARKETING E LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI*) [url](#)

MECCANIZZAZIONE DELLA VITICOLTURA E MACCHINE ENOLOGICHE [url](#)

PATOLOGIA DELLA VITE [url](#)

VITICOLTURA [url](#)

## 3. ENOLOGIA E GESTIONE DELLA QUALITÀ

## Conoscenza e comprensione

Gli insegnamenti di questa area di apprendimento hanno come obiettivo quello di fornire conoscenze professionali, anche all'avanguardia, nei settori della gestione delle tecnologie di trasformazione atte alla produzione ed all'invecchiamento del vino e di altri prodotti enologici (Meccanizzazione della viticoltura e macchine enologiche, Enologia e gestione della qualità), della gestione delle fermentazioni (Microbiologia enologica) della valutazione chimica (Tecnologie e chimica enologica, Analisi chimiche enologiche e strumentali) e sensoriale (Applicazioni di analisi sensoriale) dei prodotti della filiera vitivinicola, della gestione della sicurezza dei prodotti e dei processi produttivi (Enologia e gestione della qualità) e della normativa vigente (Legislazione dei prodotti viticoli ed enologici).

## Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gli insegnamenti di questa area contribuiscono a costruire capacità professionali idonee a:

- i) comprendere e trovare soluzioni a problemi tecnici connessi alle attività del settore enologico,
- ii) saper gestire autonomamente le fermentazioni enologiche, la trasformazione e la conservazione dei prodotti enologici,
- iii) saper svolgere analisi su prodotti enologici,
- iv) fornire consulenze in ambito enologico,
- v) organizzare e coordinare le diverse attività nell'ambito enologico,
- vi) presentarsi anche come professionista sensibile a problematiche di tipo ambientale e della sicurezza alimentare.
- vii) operare in linea con le normative relative alla gestione dei processi, alla sicurezza degli operatori, alla qualità e alla salubrità dei prodotti

La capacità di applicare conoscenze e comprensione si conseguono mediante lezioni frontali, esercitazioni in aula, in laboratorio e in cantina, analisi e commento in aula di pubblicazioni tecniche e scientifiche e casi studio, visite in aziende, attività pratiche in cantina e confronto con operatori del settore anche di aree geografiche diverse nonché attraverso lo studio autonomo di testi consigliati dal docente e reperibili nella pagina web inerente i singoli corsi.

La verifica delle capacità acquisite avviene secondo i metodi indicati da ciascun docente nelle pagine dei singoli insegnamenti afferenti a questa area di apprendimento.

### Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI CHIMICHE ENOLOGICHE E STRUMENTALI [url](#)

APPLICAZIONI DI ANALISI SENSORIALE [url](#)

ENOLOGIA E GESTIONE DELLA QUALITA' [url](#)

LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI (*modulo di MARKETING E LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI*) [url](#)

MECCANIZZAZIONE DELLA VITICOLTURA E MACCHINE ENOLOGICHE [url](#)

MICROBIOLOGIA ENOLOGICA [url](#)

TECNOLOGIE E CHIMICA ENOLOGICA [url](#)

## 4. AREA ECONOMICA LEGISLATIVA

### Conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti appartenenti a questa area di apprendimento vengono fornite conoscenze inerenti i meccanismi generali di funzionamento di un'economia di mercato e gli strumenti per la gestione economica e patrimoniale del bilancio dell'azienda vitivinicola, dall'impresa familiare alle cantine sociali (Economia e gestione aziendale), i principi di riferimento per le scelte inerenti il marketing e la commercializzazione dei prodotti viticoli ed

enologici (Marketing dei prodotti viticoli ed Enologici) e gli strumenti di base per affrontare le questioni giuridiche con le quali l'operatore viticolo ed enologico si confronta quotidianamente (Legislazione dei prodotti viticoli ed Enologici).

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Le conoscenze acquisite sono applicate a:

- i) la comprensione del significato e degli effetti delle decisioni di politica economica,
  - ii) la comprensione della struttura dei costi di produzione,
  - iii) l'interpretazione del bilancio di impresa,
  - iv) lo sviluppo di base dei principali strumenti di marketing utilizzabili per prodotti viticoli ed enologici,
  - v) reperire, consultare, ed applicare la normativa nazionale ed internazionale che regola il settore viticolo ed enologico.
- Le conoscenze e la capacità di applicarle si conseguono mediante lezioni frontali, esercitazioni in aula e/o laboratorio, studio di testi consigliati, presentazione di piani di marketing

La verifica delle capacità acquisite avviene secondo i metodi indicati da ciascun docente nelle pagine dei singoli insegnamenti afferenti a questa area di apprendimento.

### **Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ECONOMIA E GESTIONE AZIENDALE [url](#)

LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI (*modulo di MARKETING E LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI*) [url](#)

MARKETING DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI (*modulo di MARKETING E LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI*) [url](#)

## **5. AREA TECNICO-PROFESSIONALE**

### **Conoscenza e comprensione**

Le attività didattiche incluse in quest'area di apprendimento sono volte a completare la formazione dello studente con particolare riferimento alle competenze di carattere professionale. Nell'area di apprendimento sono incluse sia competenze di carattere trasversale come la conoscenza della lingua inglese, sia di tipo pratico volte a indirizzare lo studente al mondo del lavoro.

Attraverso le attività in azienda (Tirocinio, Esercitazioni interdisciplinari) lo studente approfondisce, integra e applica le conoscenze e le competenze acquisite con gli insegnamenti delle altre aree di apprendimento comprendendo come queste vengono applicate nel contesto produttivo della filiera vitivinicola.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Attraverso le attività formative di quest'area lo studente sviluppa le seguenti capacità:

- i) competenze linguistiche e, più in generale, competenze nell'ambito delle relazioni personali e professionali;
- ii) consultare le banche dati, anche in lingua inglese, per effettuare una ricerca bibliografica;
- iii) comprendere e discutere in modo autonomo la letteratura tecnico-scientifica al fine di estrapolare informazioni e dati utili alla soluzione di uno specifico problema;
- iv) comprendere interlocutori stranieri in occasione di seminari, visite aziendali, partecipazione a fiere od eventi pubblici del settore viticolo-enologico.
- v) seguire i principali processi produttivi tipici dell'azienda vitivinicola e svolgere mansioni pratiche in un contesto di vigneto, cantina o laboratorio o in ambiti paralleli/complementari a questi (marketing, vendita prodotti enologici ecc.)
- vi) rispondere in modo adeguato a specifiche disposizioni

vii) lavorare in gruppi eterogenei

A completamento di molte delle attività di quest'area (Relazione finale, Tirocinio, Esercitazioni interdisciplinari, Attività pratiche) è richiesta la stesura di relazioni scritte o di presentazioni orali attraverso le quali lo studente acquisisce capacità trasversali a tutti gli ambiti e, in particolar modo, la capacità di consultare le banche dati scientifiche e di comprendere la lettura tecnico-scientifica in lingua inglese, la capacità di ricercare in internet fonti tecniche autorevoli, la capacità di utilizzare programmi elettronici per la gestione di testi e di presentazioni multimediali e la capacità di redigere testi tecnici in lingua italiana. La conoscenza dell'inglese, in particolare, è direttamente applicata alla comprensione della letteratura tecnica e scientifica internazionale utilizzata al fine della stesura della "Relazione finale".

La verifica delle capacità acquisite avviene secondo i metodi indicati dai docenti responsabili delle attività nelle pagine web dei singoli insegnamenti afferenti a questa area di apprendimento.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ESERCITAZIONI INTERDISCIPLINARI [url](#)

LINGUA INGLESE 1 [url](#)

TIROCINIO [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio  
Abilità comunicative  
Capacità di apprendimento

**Autonomia di giudizio**

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**

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;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- saper interpretare le necessità e gli obiettivi delle aziende di riferimento;</li> <li>- comunicare con chiarezza le modalità di svolgimento delle operazioni di gestione dei vari processi dei quali ha la responsabilità;</li> <li>- 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.</li> </ul> <p>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.</p>	
<b>Capacità di apprendimento</b>	<p>Il Corso di Laurea 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.</p> <p>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 stimolandone la discussione critica. Si sollecitano gli studenti a partecipare a seminari di aggiornamento extracurricolari.</p>	


QUADRO A4.d
Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

30/05/2022

Le attività affini ed integrative sono definite nel dettaglio nel Regolamento Didattico del Corso di Studio in coerenza con gli obiettivi del percorso formativo. Tali attività consistono in insegnamenti finalizzati all'acquisizione di conoscenze e competenze correlate al profilo culturale e professionale identificato dal Corso di Studio. Le attività affini integrative inserite nella proposta formativa comprendono discipline dei settori AGR relative alla meccanica agraria, alla chimica e alla pedologia che garantiscono una formazione interdisciplinare nonché discipline afferenti ai settori ICAR, IUS e M-STO culturalmente affini alle attività di base e caratterizzanti e che contribuiscono al raggiungimento di obiettivi formativi integrati in quanto consentono di approfondire la preparazione del laureato su tematiche specialistiche di significativo interesse nell'ambito lavorativo.


QUADRO A5.a
Caratteristiche della prova finale

La prova finale consiste nella stesura di un elaborato scritto individuale inerente un settore qualsiasi della formazione prevista dal Corso di Studio. L'elaborato verte su un sintetico inquadramento bibliografico, criticamente commentato, di un argomento tecnico-scientifico correlato alle conoscenze fornite e acquisite durante il corso di studio. L'argomento e le attività previste per la prova finale sono concordate con un docente relatore, ma sono svolte autonomamente dallo studente. Il docente che funge da tutore-relatore è un docente di ruolo afferente al Dipartimento o un docente del Corso di Studio. Il tema della relazione finale può anche fare riferimento all'attività svolta nell'ambito del tirocinio curricolare. Attraverso la stesura, la presentazione orale e la discussione dell'elaborato lo studente dovrà dimostrare di avere acquisito le competenze previste dagli obiettivi formativi del corso, ivi comprese la "Capacità di applicare conoscenze e comprensione", l'"Autonomia di giudizio" e le "Abilità comunicative" oltre che di saper usare strumenti di ricerca bibliografica. L'elaborato può essere scritto in lingua inglese e nella stessa lingua può essere sostenuta la prova finale. La valutazione conclusiva della carriera dello studente terrà 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 e del tirocinio secondo quanto specificato nel regolamento didattico del CdS. La lode può venire assegnata dalla Commissione, all'unanimità, qualora la media ponderata dei voti, prima dell'attribuzione del punteggio della prova finale, sia di almeno 103/110.



07/06/2022

1. Dopo aver superato tutte le verifiche delle attività formative incluse nel piano di studio e aver acquisito i relativi crediti, lo studente/la studentessa, indipendentemente dal numero di anni di iscrizione all'università, è ammesso/a a sostenere la prova finale in seguito alla quale è acquisito il titolo di studio.
2. La prova finale consiste nella stesura di un elaborato scritto individuale inerente ad un settore qualsiasi della formazione prevista dal CdS. L'elaborato verte su un sintetico inquadramento bibliografico di un argomento tecnico-scientifico correlato alle conoscenze acquisite durante il corso di studio. L'argomento e le attività previste per la prova finale sono concordate con un docente relatore/una docente relatrice, ma sono svolte autonomamente dallo studente/dalla studentessa. Il/La docente che funge da tutore-relatore/relatrice è un/una docente di ruolo afferente al Dipartimento o un/una docente del CdS. Attraverso la stesura, la presentazione orale e la discussione dell'elaborato lo studente/la studentessa deve dimostrare di avere acquisito le competenze previste dagli obiettivi formativi del corso, ivi comprese la "Capacità di applicare conoscenze e comprensione", l'Autonomia di giudizio e le Abilità comunicative nonché di saper usare strumenti di ricerca bibliografica e strumenti elettronici per la gestione di testi e di presentazioni multimediali. L'elaborato può essere scritto in lingua inglese e nella stessa lingua può essere sostenuta la prova finale. Durante la 'Prova finale', lo studente/la studentessa espone alla Commissione la sua relazione utilizzando una presentazione in formato elettronico a cui fa seguito la discussione durante la quale i/le docenti formulano quesiti al fine di valutare il livello di comprensione degli argomenti trattati e la capacità di rispondere in modo pertinente ai quesiti posti. Alla valutazione finale concorrono anche la qualità della ricerca bibliografica, la chiarezza espositiva e l'efficacia della presentazione.
3. La Commissione di valutazione della Prova finale è appositamente nominata dal CICS ed è composta da un numero minimo di 5 docenti del CdS di cui uno funge da Presidente.
4. La valutazione conclusiva della carriera dello studente/della studentessa 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 di seguito riportata, e della prova finale, alla quale possono essere attribuiti un massimo di 5 punti.

## ATTIVITÀ

Applicazioni di analisi sensoriale (4 CFU) SUFFICIENTE 0 BUONO 0,5 OTTIMO 1

Esercitazioni interdisciplinari (2 CFU) SUFFICIENTE 0 BUONO 0,5 OTTIMO 1

Tirocinio (9 CFU) SUFFICIENTE 0 BUONO 0,5 OTTIMO 1

5. La lode può essere assegnata dalla Commissione, all'unanimità, qualora la media ponderata dei voti degli esami di profitto sia di almeno 103/110.

6. I crediti relativi alla lingua straniera (inglese) non sono associati alla prova finale, ma prevedono uno specifico accertamento secondo quanto indicato nei percorsi di studio.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Punteggi laurea

**▶ QUADRO B1**

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Link: <https://www.ve.unibo.it/do/documenti.pl/Search?search=%7bcategoria%7d%20eq%20%22Regolamenti%22&title=Regolamenti&sort=U2>**▶ QUADRO B2.a**

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

[https://www.samev.unibo.it/it/orario\\_VE](https://www.samev.unibo.it/it/orario_VE)**▶ QUADRO B2.b**

Calendario degli esami di profitto

<https://esse3.unibo.it/ListaAppelliOfferta.do?EnableLayout=1>**▶ QUADRO B2.c**

Calendario sessioni della Prova finale

<https://esse3.unibo.it/BachecaAppelliDCT.do>**▶ QUADRO B3**

Docenti titolari di insegnamento

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIO/04	Anno di corso 1	BIOLOGIA GENERALE <a href="#">link</a>	SECCHI FRANCESCA	PA	6	30	
2.	BIO/04	Anno di corso 1	BIOLOGIA GENERALE <a href="#">link</a>	VISENTIN IVAN	RD	6	30	
3.	CHIM/02	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE <a href="#">link</a>			6		
4.	CHIM/06	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA <a href="#">link</a>			6		
5.	NN	Anno di corso 1	CORSO FORMAZIONE SICUREZZA (12 ore) <a href="#">link</a>			1		
6.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA E GESTIONE AZIENDALE <a href="#">link</a>	DI VITA GIUSEPPE ANTONIO	PA	8	40	
7.	FIS/01	Anno di corso 1	FISICA <a href="#">link</a>			6		
8.	FIS/01	Anno di corso 1	FISICA (ON-LINE) <a href="#">link</a>			6		
9.	FIS/01	Anno di corso 1	FISICA (ON-LINE) <a href="#">link</a>			6		
10.	NN	Anno di corso 1	LINGUA INGLESE 1 <a href="#">link</a>			2		
11.	MAT/05	Anno di corso 1	MATEMATICA <a href="#">link</a>			6		
12.	MAT/05	Anno di corso 1	MATEMATICA (E-LEARNING) <a href="#">link</a>			6		
13.	AGR/16	Anno di	MICROBIOLOGIA GENERALE <a href="#">link</a>	ENGLEZOS	RD	8	60	

		corso 1		VASILEIOS				
14.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA GENERALE <a href="#">link</a>	FERROCINO ILARIO	PA	8	20	
15.	AGR/07	Anno di corso 1	PRINCIPI DI GENETICA <a href="#">link</a>	BARCHI LORENZO	PA	6	60	
16.	AGR/15	Anno di corso 2	APPLICAZIONI/TIROCCINIO DI ENOLOGIA <a href="#">link</a>			4		
17.	AGR/03	Anno di corso 2	APPLICAZIONI/TIROCCINIO DI VITICOLTURA <a href="#">link</a>			4		
18.	AGR/13	Anno di corso 2	CHIMICA DEL SISTEMA VIGNETO (modulo di CHIMICA E FISILOGIA DEL SISTEMA VIGNETO) <a href="#">link</a>			6		
19.	BIO/04 AGR/13	Anno di corso 2	CHIMICA E FISILOGIA DEL SISTEMA VIGNETO <a href="#">link</a>			12		
20.	AGR/11	Anno di corso 2	ENTOMOLOGIA DELLA VITE <a href="#">link</a>			8		
21.	BIO/04	Anno di corso 2	FISILOGIA DELLA VITE (modulo di CHIMICA E FISILOGIA DEL SISTEMA VIGNETO) <a href="#">link</a>			6		
22.	NN	Anno di corso 2	LABORATORIO DI ANALISI DEL SISTEMA SUOLO-VITE <a href="#">link</a>			2		
23.	AGR/09	Anno di corso 2	MECCANIZZAZIONE DELLA VITICOLTURA E MACCHINE ENOLOGICHE <a href="#">link</a>			8		
24.	AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA <a href="#">link</a>			6		
25.	AGR/12	Anno di corso 2	PATOLOGIA DELLA VITE <a href="#">link</a>			8		
26.	AGR/15	Anno di corso 2	TECNOLOGIE E CHIMICA ENOLOGICA <a href="#">link</a>			6		
27.	AGR/03	Anno di corso 2	VITICOLTURA <a href="#">link</a>			8		
28.	AGR/15	Anno di corso 3	ANALISI CHIMICHE ENOLOGICHE E STRUMENTALI <a href="#">link</a>			8		
29.	NN	Anno di corso 3	APPLICAZIONI DI ANALISI SENSORIALE <a href="#">link</a>			4		
30.	AGR/15	Anno di corso 3	ENOLOGIA E GESTIONE DELLA QUALITA' <a href="#">link</a>			12		
31.	NN	Anno di corso 3	ESERCITAZIONI INTERDISCIPLINARI <a href="#">link</a>			2		
32.	AGR/03	Anno di corso 3	GESTIONE DEL VIGNETO <a href="#">link</a>			8		
33.	IUS/03	Anno di corso 3	LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI (modulo di MARKETING E LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI) <a href="#">link</a>			4		
34.	AGR/01	Anno di corso 3	MARKETING DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI (modulo di MARKETING E LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI) <a href="#">link</a>			6		
35.	IUS/03 AGR/01	Anno di corso 3	MARKETING E LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI <a href="#">link</a>			10		
36.	AGR/03	Anno di corso 3	TECNICHE VITICOLE E AMPELOGRAFIA <a href="#">link</a>			4		
37.	NN	Anno di corso 3	TIROCCINIO <a href="#">link</a>			9		

▶ QUADRO B4

Aule

Link inserito: [https://www.samev.unito.it/campus\\_aule\\_e\\_servizi](https://www.samev.unito.it/campus_aule_e_servizi)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: AULE 2022

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Link inserito: [https://www.samev.unito.it/campus\\_aule\\_e\\_servizi](https://www.samev.unito.it/campus_aule_e_servizi)  
Pdf inserito: [visualizza](#)  
Descrizione Pdf: LABORATORI E AULE INFORMATICHE 2022

▶ QUADRO B4

Sale Studio

Link inserito: [https://www.samev.unito.it/campus\\_aule\\_e\\_servizi](https://www.samev.unito.it/campus_aule_e_servizi)  
Pdf inserito: [visualizza](#)  
Descrizione Pdf: SALE STUDIO 2022

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Link inserito: <https://www.bibl-agrovet.unito.it/>  
Pdf inserito: [visualizza](#)  
Descrizione Pdf: biblioteche GRU - Alba

▶ QUADRO B5

Orientamento in ingresso

31/05/2022

Le attività di orientamento sono svolte dalla SAMEV tramite la sezione Orientamento, Tutorato e Placement (OTP) del Polo di Agraria e Medicina Veterinaria (Direzione Didattica e Servizi agli Studenti), in stretto raccordo con il mondo della Scuola, con le Istituzioni locali e l'Ente regionale per il Diritto allo Studio Universitario (EDISU Piemonte) e prevedono iniziative di tipo informativo, formativo e di consulenza rivolte alle future matricole ed in particolare agli studenti e alle studentesse degli ultimi anni delle scuole superiori che intendono proseguire i propri studi e iscriversi all'Università.

Ad Alba è previsto un'incontro annuale con gli studenti e le studentesse dell'Istituto superiore Umberto I (Istituto agrario con specializzazione in enologia).

Link inserito: <https://www.samev.unito.it/orientamento>  
Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: orientamento in ingresso 2022

▶ QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

31/05/2022

Il tutorato comprende attività di assistenza agli studenti e alle studentesse finalizzate a rendere più efficaci e produttivi gli studi universitari. Nelle prime fasi della carriera universitaria degli studenti e delle studentesse, il tutorato ha il compito di contribuire a colmare la distanza tra la scuola secondaria e il mondo universitario, che produce spesso rilevanti difficoltà di adeguamento alle metodologie di studio proprie dell'Università.

Il tutorato non si esaurisce nella prima fase di accoglienza, ma prosegue lungo tutto il percorso di studio quando l'aspetto informativo diventa meno rilevante mentre assume maggiore importanza l'aspetto di assistenza allo studio.

Compito del tutorato è quindi quello di seguire gli studenti e le studentesse nella propria carriera universitaria di aiutare loro a superare le difficoltà incontrate, di migliorare l'apprendimento, di fornire consulenza in materia di piani di studio, mobilità internazionale, offerte formative prima e dopo la laurea.

Maggiori informazioni possono essere reperite sul portale di Ateneo.

Oltre ai Docenti tutor indicati, il CdS si avvale di una tutor ad Alba, sede che accoglie il secondo e il terzo anno del CdS, che svolge un servizio di tutoraggio in itinere. Questa tutor coadiuva il Presidente del CdS e i docenti tutor in funzioni operative relative alle relazioni con gli studenti e le studentesse, in particolare per l'orientamento nel sistema universitario, nelle metodologie di studio e nella frequenza alle attività didattiche; nell'impostazione dei piani carriera personali e nelle scelte degli insegnamenti opzionali; nella promozione e informazione sull'organizzazione logistico-burocratica di Ateneo e Dipartimento, nella comunicazione con il corpo docente e con la Segreteria studenti.

I docenti tutor del CdS, inoltre, rispondono e affiancano gli studenti e le studentesse per la soluzione di problemi inerenti la frequenza alle lezioni, i piani di studio, le attività pratiche e ogni altra necessità inerente il loro percorso accademico.

Contestualmente gli studenti e le studentesse possono rivolgersi allo sportello tutorato, gestito dalla sezione OTP, che prima dell'emergenza pandemica era aperto il martedì e il giovedì dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 13.30 alle 15.30. Attualmente l'attività si svolge da remoto; gli studenti e le studentesse contattano la sezione OTP tramite service desk e, laddove necessario, vengono fissati appuntamenti a distanza tramite piattaforma webex o meet.

In occasione del primo giorno di lezione si tengono, per le matricole di tutti i corsi afferenti alla SAMEV, i seminari di Tutorato in Ingresso: vengono presentate la Scuola, il Dipartimento di riferimento, i Corsi di Laurea e i servizi quali Biblioteca, CUS, Servizi Informatici, Segreteria Studenti.

Per le matricole sono organizzati seminari di tutorato per:

- Laboratorio di metodologie di studio: il time managing;
- Strategie di studio: mappe concettuali e mentali.

Il Corso di Studio, su iniziativa dell'Ateneo e in sinergia con gli altri CdS del Dipartimento, ha inoltre previsto:

- un tutor matricole per gli studenti e le studentesse che frequentano il primo anno di Corso (con l'obiettivo di aumentare il numero di CFU acquisiti al momento dell'iscrizione al secondo anno);
- un mediatore digitale junior per ogni CdS e un mediatore digitale senior per il Dipartimento che coordina tutti i mediatori junior.

Il servizio di Job Placement, incardinato nell'Ufficio Orientamento, Tutorato, Placement, ha lo scopo di facilitare l'ingresso nel mondo del lavoro, orientando le scelte professionali di studenti e neolaureati, favorendo i primi contatti con le aziende e assistendo enti pubblici e aziende nella ricerca e selezione di studenti e laureati.

Un applicativo on line offre la possibilità di effettuare il matching tra domanda – offerta, permettendo la pubblicazione delle offerte di lavoro e di tirocinio extracurricolare di aziende ed enti accreditati e permettendo agli studenti e laureati di proporre la propria candidatura per le offerte di interesse.

Il servizio di Job Placement aggiorna periodicamente la propria bacheca, raggiungibile da parte degli studenti al link:

[https://fire.rettorato.unito.it/jp/pubbl\\_offerte/ricercaofferta.php](https://fire.rettorato.unito.it/jp/pubbl_offerte/ricercaofferta.php)

Gli annunci di lavoro e in generale le iniziative organizzate dagli Enti e dalle Aziende che siano ritenuti di interesse per gli studenti sono pubblicati sugli I Screen presenti in tutti i luoghi comuni del campus di Grugliasco e affissi alla bacheca del Placement.

Oltre alle attività suddette, il CdS propone ed organizza attività pratiche nelle aziende nell'ambito di due corsi (Applicazioni/tirocinio di viticoltura e Applicazioni/tirocinio di enologia) secondo quanto stabilito da un'apposita procedura. Per la gestione e l'attivazione delle attività il CdS offre un servizio di tutoraggio che consta nel coordinare i contatti tirocinante-azienda-referente accademico, nel fornire la documentazione per l'attivazione, nell'archiviare i documenti di fine attività e i questionari di soddisfazione di aziende e studenti e nell'aggiornare le statistiche inerenti le attività esterne.

Link inserito: <https://www.samev.unito.it/tirocini-curricolari/dipartimento-di-scienze-agrarie-forestali-e-alimentari/tirocini-curricolari>



*In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".*

*Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regola, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.*

L'assistenza e la gestione degli accordi di mobilità internazionale sono svolte dalla Commissione Erasmus di Dipartimento. In particolare questa Commissione fornisce:

- informazioni e orientamento agli studenti UniTo che intendono partecipare (i) alla mobilità Erasmus+ per studio, (ii) al programma Erasmus+ Traineeship per effettuare tirocini e attività pratiche all'estero, (iii) agli eventuali scambi Erasmus+ Partner Countries attivati dal Dipartimento con Nazioni extra UE.
- valutazione delle domande e compilazione delle graduatorie per i bandi precedentemente descritti; - informazioni e orientamento agli studenti internazionali che intendono frequentare i corsi della SAMEV;
- supporto agli studenti UniTo durante il percorso di studi all'estero: compilazione e approvazione dei Learning Agreement, contatti con Università estere;
- supporto agli studenti internazionali in mobilità presso la SAMEV: compilazione e controllo dei Learning Agreement;
- supporto ai docenti della SAMEV nella predisposizione degli accordi bilaterali, nell'ambito del Programma Erasmus+ (Inter-institutional agreement between programme countries);
- partecipazione alle Commissioni della Commissione Mobilità Internazionale di Ateneo – I.

Le attività di internazionalizzazione sono coordinate dalla Commissione Mobilità Internazionale di Ateneo e di Dipartimento:

- <https://www.unito.it/internazionalita/studiare-e-lavorare-allestero/erasmus/erasmus-studio>;
- [https://www.disafa.unito.it/do/home.pl/View?doc=internazionalita/presentazione\\_internazionalita.html](https://www.disafa.unito.it/do/home.pl/View?doc=internazionalita/presentazione_internazionalita.html)

La Commissione Erasmus di Dipartimento informa gli studenti sui contenuti del bando Erasmus + per studio (destinazioni, corsi, gestione degli esami, adempimenti amministrativi, accommodation, suggerimenti, ecc.) sia su richiesta individuale e sia attraverso incontri dedicati ed aperti a tutta la popolazione studentesca. L'incontro di orientamento organizzato dalla Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria (SAMEV) per la presentazione del bando 2022/2023 si è svolto online in data 10 gennaio 2022, in collaborazione con la Sezione UNITA e Mobilità Internazionale. L'incontro di orientamento per i vincitori delle borse Erasmus per l'a.a. 2022/2023 si è svolto in modalità online in data 3 maggio.

Riguardo all'emergenza sanitaria COVID-19 le informazioni aggiornate possono essere scaricate dal link seguente: <https://www.unito.it/ateneo/gli-speciali/coronavirus-aggiornamenti-la-comunita-universitaria/mobilita-internazionale>

Gli studenti possono ricavare tutte le informazioni necessarie nella pagina "Internazionalità" del sito di Dipartimento:

[https://www.disafa.unito.it/do/home.pl/View?doc=internazionalita/presentazione\\_internazionalita.html](https://www.disafa.unito.it/do/home.pl/View?doc=internazionalita/presentazione_internazionalita.html)

Gli studenti possono consultare tutti gli accordi bilaterali di Ateneo al seguente link: <https://esse3.unito.it/mobility/MOAcIntRicaPubbForm.do> possono visionare la "guida alla ricerca della sede" al seguente link: [https://www.disafa.unito.it/do/documenti.pl/Show?\\_id=4dt](https://www.disafa.unito.it/do/documenti.pl/Show?_id=4dt) e possono scaricare un vademecum informativo sulle pratiche da sbrigare prima, durante e al termine del loro periodo Erasmus al seguente link: [https://www.disafa.unito.it/html/allegati/internazionalita/VADEMECUM\\_ERASMUS2018.pdf](https://www.disafa.unito.it/html/allegati/internazionalita/VADEMECUM_ERASMUS2018.pdf).

Il referente del CdS per la Commissione Erasmus e per l'Internazionalizzazione è il Prof. Ezio Portis

Link inserito: <https://www.unito.it/internazionalita/studiare-e-lavorare-allestero/erasmus/erasmus-studio>

Nessun Ateneo

Molte delle attività didattiche di tipo seminariale proposte agli studenti sono svolte da operatori del settore coinvolti a vario titolo nella filiera vitivinicola anche per creare occasioni per avvicinare gli studenti agli imprenditori del settore vitivinicolo.

Inoltre le attività previste per le esercitazioni interdisciplinari coinvolgono sempre aziende ed operatori del settore viti-vinicolo e sono svolte all'interno di strutture operative aziendali.

I tradizionali e costanti contatti con Assoenologi sez. Nord-Ovest e i recentemente instaurati contatti con il 'Collegio Interprovinciale dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino e Valle d'Aosta' assicurano sia gli scambi di opinioni e gli aggiornamenti tra i responsabili del CdS e i professionisti del settore in merito all'adeguatezza dei laureati al mondo del lavoro, sia la diffusione della conoscenza degli ordini professionali e delle loro attività agli studenti/laureandi del III anno.

Le attività istituzionali di accompagnamento al mondo del lavoro sono gestite dal servizio di Job Placement della Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria (SAMEV) che ha, tra gli altri, anche lo scopo di facilitare l'ingresso dei giovani nel mondo del lavoro, orientando le scelte professionali di studenti e neolaureati, favorendo i primi contatti con le aziende e assistendo enti pubblici ed aziende nella ricerca e selezione di studenti e laureati.

Un applicativo online offre la possibilità di effettuare il matching tra domanda-offerta, permettendo di pubblicare le offerte di lavoro e di tirocinio extracurricolare di aziende ed enti accreditati e permettendo agli studenti e laureati di proporre la propria candidatura per le offerte di interesse.

Grazie alla partecipazione a progetti promossi da Enti locali e altri soggetti pubblici (Regione e Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali), l'Ateneo attiva sperimentazioni di percorsi di accompagnamento al lavoro di giovani laureati, come assistenza nella stesura del curriculum vitae e preparazione al colloquio di lavoro. Maggiori informazioni sul portale di Ateneo all'indirizzo [http://www.unito.it/unitoWAR/page/istituzionale/servizi\\_studenti1/iniziativa\\_incontri9](http://www.unito.it/unitoWAR/page/istituzionale/servizi_studenti1/iniziativa_incontri9).

I riscontri nel mondo del lavoro sono valutati mediante analisi della banca dati di Almaurea (<http://www.almaurea.it/>).

Il CdS partecipa alla realizzazione dell'Atlante delle Professioni (<http://www.atlantedelleprofessioni.it/ita>).

Il CdS si avvale anche del servizio Orienta-Lavoro di Ateneo ([http://www.unito.it/unitoWAR/page/istituzionale/servizi\\_studenti1/orienta\\_lavoro1](http://www.unito.it/unitoWAR/page/istituzionale/servizi_studenti1/orienta_lavoro1))

Il CdS si avvale del Servizio Job Placement della SAMEV che favorisce l'ingresso dei laureati nel mondo della professione. Attraverso il servizio si attivano convenzioni con aziende ed Enti per possibili Tirocini Formativi e di Orientamento Extra-Curricolari.

Le convenzioni attive sono reperibili sulla pagina WEB della SAMEV (<https://www.samev.unito.it/it/job-placement/aziende-convenzionate-tirocini-curricolari-ed-extra-curricolari>).

Il CdS organizza anche in collaborazione con operatori pubblici e privati, seminari a carattere tecnico-divulgativo inerenti tematiche di particolare attualità volti a rafforzare i contatti degli studenti con il mondo produttivo.

Maggiori informazioni sul portale di Ateneo all'indirizzo:

[https://fire.rettorato.unito.it/jp/publ\\_offerte/ricercaofferta.php](https://fire.rettorato.unito.it/jp/publ_offerte/ricercaofferta.php)

Link inserito: <https://www.samev.unito.it/it/job-placement>

## ▶ QUADRO B5

### Eventuali altre iniziative

Il CdS aderisce a tutte le iniziative cui l'Ateneo partecipa: fiere del lavoro, career day volti ad offrire orientamento al lavoro, occasioni di incontro e confronto tra laureandi, laureati e responsabili di aziende nazionali e internazionali e di enti di formazione per una ricerca attiva di informazioni su opportunità professionali e occasioni formative.

In data 24 marzo 2022 si è tenuto in modalità blended (presenza e remoto in simultanea) il 'Career Day SAMEV 2022', strutturato in due parti: un incontro dedicato a laureandi/e e neo laureati/e in cui alcuni professionisti hanno presentato la propria esperienza e, a seguire, un incontro dedicato alla ricerca attiva del lavoro.

25/05/2022

Il CdS mantiene da tempo contatti con Assoenologi sez. Nord-Ovest e ha instaurato recentemente contatti con il 'Collegio Interprovinciale dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino e Valle d'Aosta' per la diffusione della conoscenza degli ordini professionali e delle loro attività agli studenti/laureandi del III anno.

## ▶ QUADRO B6

### Opinioni studenti

Il sistema adottato per la rilevazione dell'opinione degli studenti è quello di ateneo 'EDUMETER'. Tale metodo è impiegato da numerosi anni ed è stato ampiamente verificato. La compilazione della scheda di valutazione di ogni singolo corso è obbligatoria e deve avvenire prima dell'iscrizione all'esame; gli studenti sono caldamente invitati a valutare i corsi immediatamente al termine del semestre di riferimento.

A novembre 2017 è stata approvata una procedura per l'analisi dei dati Edumeter che coinvolge la CMR. La procedura è disponibile sul sito del CdS (al link:

[https://www.ve.unito.it/do/documenti.pl/Show?\\_id=eax9](https://www.ve.unito.it/do/documenti.pl/Show?_id=eax9)). I dati vengono discussi durante le riunioni della CMR che valuta l'andamento dei corsi, elabora il quadro complessivo relativo all'anno accademico di riferimento, individua le criticità e le eventuali azioni correttive da intraprendere e redige una relazione che, dopo l'approvazione da parte del Consiglio del CdS, viene presentata in sede di Commissione Didattica di Dipartimento.

I risultati delle indagini Edumeter sono discussi con gli studenti durante riunioni di presentazione appositamente convocate e calendarizzate durante i due periodi didattici. In seguito all'applicazione della procedura sono emersi alcuni miglioramenti nelle valutazioni degli studenti.

I dati delle ultime valutazioni sono disponibili sul sito del CdS al link indicato.

13/09/2022

Descrizione link: Report valutazioni Eduemter I+V periodo 2021-22

Link inserito: [https://www.ve.unito.it/do/documenti.pl/Search?](https://www.ve.unito.it/do/documenti.pl/Search?search=%7bcategoria%7d%20%3d%7e%20%2f%5eOpinioni%20studenti%24%2fm&format=&sort=&si=&title=Opinioni%20studenti)

[search=%7bcategoria%7d%20%3d%7e%20%2f%5eOpinioni%20studenti%24%2fm&format=&sort=&si=&title=Opinioni%20studenti](https://www.ve.unito.it/do/documenti.pl/Search?search=%7bcategoria%7d%20%3d%7e%20%2f%5eOpinioni%20studenti%24%2fm&format=&sort=&si=&title=Opinioni%20studenti)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Report Edumeter I+V periodo 2021-22

14/09/2022

Il Dipartimento rileva le opinioni dei laureandi attraverso un questionario da compilare prima della laurea. I dati che si riportano sono riferiti ai 40 laureati dell'a.a. 2020-21. L'indagine ha confermato che il 90% dei laureati ha frequentato con regolarità le lezioni (tuttavia nessuna domanda rilevava se la frequenza era stata online o in presenza); tutti i frequentanti hanno ritenuto adeguate o spesso adeguate le aule e le attrezzature per esercitazioni e laboratori. Le postazioni informatiche sono state giudicate positivamente e sufficienti, anche se il 27% dei rispondenti ha dichiarato di non averle mai usate; il servizio biblioteca è stato apprezzato da chi lo ha usato, ma più del 37% non lo ha mai usato. Il carico di studio è stato ritenuto adeguato alla durata del corso di studio dal 90% dei laureandi; il 10% lo ha giudicato non adeguato alla durata del corso. Tutti i laureati hanno svolto il tirocinio curricolare obbligatorio e la stragrande maggioranza esprime piena soddisfazione per l'attività e per il supporto offerto dall'università, tuttavia 1 persona non è stata soddisfatta dalle attività svolte e, in 3 casi, neppure del supporto ricevuto. Un solo laureando ha svolto con grande soddisfazione, un periodo di studio all'estero in ambito Erasmus. In conformità a quanto rilevato con i precedenti sondaggi il 98% dei laureati è decisamente o molto soddisfatto del corso di studi; l'80% si iscriverebbe di nuovo allo stesso corso di studio del nostro Ateneo (dato in diminuzione). Nel complesso emerge una situazione abbastanza stabile con piccole variazioni tra un anno e l'altro, dipendenti dalla eterogeneità delle corti e dalle specifiche circostanze verificatesi nel corso dell'anno accademico.

L'opinione dei laureati estratta dai questionari di Alma laurea riporta informazioni in linea con quanto rilevato dal questionario interno. Le interviste hanno riguardato 43 dei 45 laureati dell'anno solare 2021. Il 51% dei laureati ha chiuso la carriera entro la durata prevista per il corso di studi. La percentuale è risalita dopo la flessione del 2020 ma ancora non ai valori raggiunti negli anni precedenti il Covid. E' possibile attribuire questo calo anche alla maggiore percentuale di studenti che hanno lavorato durante gli studi (86%) spesso impiegati in attività coerenti con gli studi (59,5%); negli ultimi anni questa percentuale è tornata a salire dopo qualche anno di flessione. Il voto medio degli esami (24.4/30) è simile a quello degli ultimi cinque anni ma non completamente soddisfacente anche perché si ripercuote sul punteggio medio del voto di laurea che, anche se leggermente migliorato, resta piuttosto basso (96,8) e stabilmente sotto 100/110. Nonostante questi risultati non particolarmente soddisfacenti per il CdS, il 95,3% dei laureati è soddisfatto del corso di laurea in generale, dei rapporti con i docenti (88,4%) e di quelli con gli altri studenti (93,1%). Le aule (97,7%) e le strutture per le attività didattiche integrative (laboratori ecc.) (95,2%) sono ritenute adeguate o spesso adeguate; anche le aule informatiche e le biblioteche (utilizzate dal 53,3% e 67,4% degli studenti, rispettivamente) sono adeguate per il 53,5% e 51,7% dei laureati. L'organizzazione degli esami (appelli, orari, informazioni, prenotazioni, ...) è ritenuta sempre o quasi sempre soddisfacente dal 93% dei laureati. Il carico di studio degli insegnamenti è ritenuto sostenibile (86% di risposte favorevoli, in diminuzione rispetto ai rilevamenti precedenti). Buon livello di soddisfazione (75%) anche per i servizi di segreteria di cui ha, ovviamente, usufruito il 100% dei laureati. La soddisfazione generale si rispecchia anche nella percentuale di laureati che si iscriverebbe di nuovo allo stesso corso dello stesso Ateneo (76,7%, in calo rispetto ai sondaggi precedenti). Solo il 37,3% dei laureati intende proseguire gli studi iscrivendosi a una laurea magistrale o a master universitari o ad altri corsi: la percentuale è in netto calo rispetto agli anni 2018-2020. Circa il 60% dei laureati ha usufruito di servizi di orientamento al lavoro con buona soddisfazione (75% in media). Interessante notare che la maggior parte dei laureati è interessato a lavorare in Italia nel settore privato (76,7%) e che la percentuale di quelli disponibili a trasferirsi in Paesi europei (41%) o extraeuropei (37,2%) e a trasferire la propria residenza (44,2%) è leggermente aumentata rispetto all'anno precedente ma i valori di questi indici non sono mai stati particolarmente stabili. La maggioranza dei laureati è interessata a lavorare nel settore privato (77%), principalmente in Italia ma anche in Paesi europei o extraeuropei (40%), anche trasferendo la propria residenza (44%). Questi valori sono abbastanza variabili da un anno all'altro rispecchiando probabilmente l'andamento dell'economia mondiale e, in particolare, quello del settore vitivinicolo e, non ultimo, quello del mercato del lavoro globale.

Descrizione link: Indagine Alma Laurea Laureati VE 2020 - indagine 2021

Link inserito: [https://www2.almalaura.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?](https://www2.almalaura.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2021&corstipo=L.&ateneo=70031&facolta=1273&gruppo=13&pa=70031&classe=10020&corso=tutti&postcorso=0010106202600003&isstella=0&presui=tutti&disaggregazione=tutti)

[anno=2021&corstipo=L.&ateneo=70031&facolta=1273&gruppo=13&pa=70031&classe=10020&corso=tutti&postcorso=0010106202600003&isstella=0&presui=tutti&disaggregazione=tutti](https://www2.almalaura.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2021&corstipo=L.&ateneo=70031&facolta=1273&gruppo=13&pa=70031&classe=10020&corso=tutti&postcorso=0010106202600003&isstella=0&presui=tutti&disaggregazione=tutti)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: profilo laureati VE 2021



## QUADRO C1

### Dati di ingresso, di percorso e di uscita

13/09/2022

#### Ingresso.

Nel 2020 si è registrata una diminuzione del numero di avvisi di carriera (iC00a) e, di conseguenza, della media del triennio 2018-2020 (65.3) rispetto a quella del triennio precedente (67). Dall'A.A. 2015/2016, il corso ha accesso programmato a 75 posti e questo spiega perché il numero di avvisi è inferiore a quello medio nazionale calcolato su corsi ad accesso libero e programmato, ma non spiega le ragioni della flessione interna. Al contrario è aumentata la percentuale di iscritti provenienti da altre Regioni (iC03, salita a 19,7%) forse grazie al fatto che durante la pandemia Covid era prevista la didattica in streaming fruibile anche da remoto. È risultato in calo di circa 15 unità anche il numero complessivo di iscritti al CdS (iC00d, 289).

#### Percorso.

La percentuale di studenti che sono passati al 2° anno nello stesso CdS (iC14) è in costante diminuzione dal 2017 (91%) al 2020 (72.7%); la percentuale media del triennio 2018-2020 (79%) rimane tuttavia ancora sopra la media nazionale, anch'essa in leggera flessione, ma sempre intorno a valori medi del 69%.

Anche la percentuale di studenti che ha proseguito al 2° anno nello stesso CdS avendo acquisito 40 CFU al 1° anno (iC16) è diminuita al 38,2% pur mantenendosi stabile il valore medio del triennio intorno al 41%, anche in questo caso il valore è superiore al valore medio nazionale (29.4%); questo, da un lato, evidenzia come l'adozione del numero programmato è un elemento che motiva gli studenti anche nel portare a termine gli studi, dall'altra, però, contribuisce a rendere evidente una criticità che partendo dal minor numero di avvisi di carriera, arriva a una maggiore percentuale di abbandoni al II anno; questi dati dovranno essere monitorati lavorando anche sulle attività di tutoraggio in ingresso.

Si conferma molto basso il numero di studenti che, laureandosi in corso, ha acquisito almeno 12 CFU all'estero (iC11). Da informazioni del CdS, tuttavia mai formalizzate, risulta che a fine percorso accademico, molti neo laureati, e spesso anche i laureandi, svolgono un'attività lavorativa stagionale all'estero; la loro particolare formazione, infatti, rende particolarmente semplice trovare occupazione temporanea all'estero. Il CdS non ha ruolo ufficiale nella gestione di queste attività ma spesso, attraverso i suoi docenti e gli ex allievi, contribuisce in modo informale a fornire utili contatti.

#### Uscita.

Nel 2020 la percentuale media di immatricolati che si è laureata entro la durata normale del corso (iC22) è stata molto bassa (10,6%): come già segnalato, nell'anno della pandemia si sono bloccate molte attività e, in particolare, i tirocini obbligatori in azienda; la percentuale per il triennio 2018-2020 (31%) è stata quindi molto penalizzata.

In linea con quanto detto per iC22, nel 2020 è diminuita anche la percentuale di laureati che ha ottenuto la laurea entro la durata normale del corso (iC02) con decrescita superiore a quella nazionale. Il CdS ritiene di mantenere un certo grado di allerta su questi dati ma il valore già disponibile di iC02 per il 2021 (54%) fa ipotizzare una rapida ripresa grazie anche al ripristino delle normali relazioni tra studenti e tra studenti e docenti e da una più efficace attività di tutoraggio e assistenza da parte del tutor di sede.

Infine la percentuale di Laureati occupati a un anno dal Titolo (iC06), è rimasto stabile rispetto al 2019 (55,8%) e sopra le medie nazionali (media del triennio 34,5%).

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

## QUADRO C2

### Efficacia Esterna

14/09/2022

Le dinamiche legate all'ingresso nel mondo del lavoro, nel 2020 sembrano essere state influenzate dalla situazione pandemica; tutti i dati hanno mostrato uno scostamento rispetto agli anni più recenti, per cui si ritiene di dover mantenere l'attenzione sia sugli aspetti influenzati in modo favorevole (es. percentuale degli occupati) sia su quelli meno favorevoli (es. percentuale di laureati che continua a studiare).

I dati statistici inerenti all'ingresso dei laureati nel mondo del lavoro sono riferiti ai laureati nel 2020 intervistati ad un anno dalla laurea da AlmaLaurea (AL) (estrazione a settembre 2022); l'indagine ha coinvolto 28 dei 40 laureati del 2020. Nell'ultimo anno la percentuale di occupati ad un anno dal titolo è molto aumentata (75% verso una media nazionale del 38,2%) e questo ha fatto attestare la media del periodo 2017-2020 sul 62,2%. La media degli ultimi anni continua ad essere inferiore a quella del periodo 2007-17, che era al 76%. Nessuno degli intervistati dichiara di essere in cerca di lavoro. In virtù di questi dati, l'indice di occupazione (rapporto tra gli occupati e gli intervistati) è salito al 75%. Il dato del 2020 in linea con quello storico più favorevole, potrebbe essere legato alle alterazioni del sistema offerta/domanda di lavoro locale che si è verificato in seguito al Covid; si terrà sotto attenzione questo dato. Come sempre il dato sull'occupazione è correlato negativamente con quello dell'iscrizione a corsi di laurea magistrale che, analogamente a quello dei lavoratori iscritti contemporaneamente a una LM, nel 2020 è sceso (al 21,4% e 14,3% rispettivamente). Le medie del periodo 2017-19 erano in rialzo rispetto ai periodi precedenti e si assestavano, rispettivamente, sul 28,6% e 16,8%. Anche in questo caso le dinamiche legate alla pandemia potrebbero avere giocato un ruolo sulle scelte dei laureati, per questo si terrà sotto controllo anche questo dato.

Coerentemente, con l'aumento del numero di occupati, il periodo di inattività post laurea è diminuito a 2,3 mesi rispetto al biennio 2018-19 (3,2 mesi) ritornando su valori simili a quelli del periodo 2013-2017, quando era intorno ai 2 mesi. Il 25% degli occupati ha proseguito un lavoro iniziato prima della laurea, mentre il 40% ha iniziato a lavorare solo dopo aver conseguito il titolo (erano, rispettivamente il 41% e il 43% le medie del triennio precedente). Si conferma che le attività lavorative sono svolte nel settore privato (95%, e 5% nel settore non profit) e, in dettaglio, in agricoltura (65%), industria (15%), commercio (15%). La percentuale di laureati che svolge un lavoro autonomo e quella di chi ha un contratto a tempo indeterminato, sono in crescita se confrontate con quelle del triennio precedente e si attestano, rispettivamente, al 25% (era il 17%) e al 15% (era il 13%). Rimane alta e stabile la percentuale di chi lavora a tempo determinato e/o stagionale (circa 45%), solo il 5% svolge lavoro part-time e, purtroppo, ancora il 5% dichiara di lavorare senza contratto. Il 10% lavora in smart working. La relativa facilità a reperire occupazione subito dopo la laurea, se pur molto spesso a tempo parziale, determinato e/o stagionale, è considerata un aspetto positivo per questo CdS e rispecchia la connotazione dichiaratamente professionalizzante del CdS.

Si è osservato anche un miglioramento della retribuzione degli uomini (quasi 1500 €/mese, era circa 1250) e ancor più di quella delle donne (da 1046 €/mese nel triennio precedente agli attuali 1300 €/mese) ma, purtroppo, si conferma la discrepanza tra le due retribuzioni; tuttavia non è noto se sia anche legata a una differenza tra i ruoli ricoperti.

Il 100% degli intervistati ha dichiarato un progresso nella posizione lavorativa dovuto al miglioramento delle competenze professionali raggiunto attraverso la laurea anche se, per il 60% dei rispondenti, questa non è un requisito indispensabile per le proprie mansioni. Solo il 50%, infatti, ha riferito di utilizzare le competenze acquisite in misura elevata, definendo adeguata la formazione universitaria ricevuta e efficace la laurea per il lavoro svolto. Questo potrebbero essere un'altra conseguenza del blocco ai trasferimenti verso Paesi esteri avvenuto durante la pandemia Covid e in cui, tradizionalmente, molti laureati fanno le loro prime esperienze lavorative nel settore vitivinicolo e, insieme ai dati esposti precedentemente in merito all'occupazione, potrebbero anche indicare una maggiore propensione dei laureati nel 2020 ad accettare proposte lavorative anche fuori dal proprio ambito di competenza. Nonostante alcune apparenti incongruenze, il grado di soddisfazione per il lavoro svolto è stato 8,1 (su una scala da 1 a 10), in linea con i valori medi del triennio precedente.

Per la ricerca di prima occupazione i laureati sono supportati dal servizio Job Placement del DISAFA e dal CdS che svolge un efficace ruolo di collegamento fra offerta e domanda di lavoro nel settore vitivinicolo, soprattutto in ambito regionale. Tuttavia, si sottolinea l'utilità dei tirocini curriculari come trampolino per inserirsi nel mondo del lavoro; se pur non disponibile una statistica strutturata, le indicazioni dei laureati sono concordi con questa affermazione. I Tirocini extra curriculari, invece, sono poco diffusi fra i laureati di questo corso di studi; nel 2021 non ne sono stati attivati.

Descrizione link: Sito Alma Laurea

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2021&corstipo=&ateneo=70031&facolta=1273&gruppo=13&pa=70031&classe=10020&postcorso=001010620260003&isstella=0&annolau=1&condocc=tutti&isrls=tutti&disag>

[anno=2021&corstipo=&ateneo=70031&facolta=1273&gruppo=13&pa=70031&classe=10020&postcorso=001010620260003&isstella=0&annolau=1&condocc=tutti&isrls=tutti&disag](https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2021&corstipo=&ateneo=70031&facolta=1273&gruppo=13&pa=70031&classe=10020&postcorso=001010620260003&isstella=0&annolau=1&condocc=tutti&isrls=tutti&disag)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Alma laurea dati occupazione a un anno dalla laurea - laureati 2020

▶ QUADRO C3

Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curricolare o extra-curricolare

14/09/2022

Il CdS prevede 17 CFU di attività curriculari in azienda di cui 9 di tirocinio obbligatorio. Le aziende convenzionate sono distribuite sul territorio nazionale ma alcune sono anche estere. L'elenco delle aziende disponibili ad accogliere tirocinanti è disponibile sul sito del Job Placement e questo rende più semplice per gli studenti selezionare la struttura più conforme alle loro aspettative ed esigenze.

I Tirocini curriculari sono gestiti dall'ufficio OTP della SAMEV e prevedono l'applicazione di una procedura che include punti specifici in merito alla valutazione delle attività da parte dei tirocinanti e delle aziende ospitanti (in allegato). Il tirocinio è obbligatorio per questo CdS; quelli attivati nell'A.A. 2021 sono stati 36, ma solo 9 si sono ad oggi regolarmente conclusi con la consegna delle valutazioni da parte delle aziende. Le valutazioni ricevute confermano l'elevata soddisfazione delle aziende per l'interesse, la puntualità, la capacità di collaborare; alcune criticità, invece, in relazione all'autonomia, alla qualità del lavoro e alle conoscenze teoriche e pratiche. Il giudizio in merito a queste ultime riceve sempre i giudizi meno lusinghieri ma il risultato è atteso visto che quando gli studenti vanno in tirocinio non hanno ancora completato la loro formazione e spesso svolgono le attività prima di aver seguito e sostenuto gli esami delle materie più tecniche. Purtroppo, la stagionalità delle attività in azienda non permette un'organizzazione diversa senza pregiudicare la durata del percorso universitario per cui molti studenti preferiscono anticipare le attività.

Nel 2021-22 sono state attivate ulteriori 77 attività pratiche brevi (100 ore, 4 CFU) in 49 aziende. Le aziende hanno valutato gli stage utilizzando un questionario gestito autonomamente dal CdS. L'attivazione delle attività, i contatti con le aziende, la gestione dei documenti e la conservazione delle schede cartacee presso la sede di Alba sono curate dalla tutor del CdS in collaborazione con i docenti responsabili di queste attività e sono un utile strumento per la verifica della soddisfazione di studenti e aziende e dell'adeguatezza delle attività formative offerte dalle aziende convenzionate. Il tutor di sede collabora anche all'analisi dei questionari e alle sintesi statistiche che sono archiviate in formato elettronico su cloud dropbox. I commenti seguenti si riferiscono al parere delle aziende.

Anche per 2021-22 il grado di soddisfazione globale è stato unanimemente più che favorevole: su una scala da 1, valore minimo, a 4, valore massimo, l'indicatore di 'soddisfazione generale e interesse a ripetere l'esperienza' è stato di 3,9. Le valutazioni sono state confortanti in merito a qualità del lavoro, interesse, capacità di entrare in relazione e collaborare (valutazione media di 3,9); la voce 'adeguatezza della preparazione' è sempre quella un po' più critica e ha ottenuto un punteggio di 3.7. Il giudizio sull'organizzazione delle attività e il supporto da parte dell'università ha sempre raggiunto punteggi più che favorevoli (3.7) ma inferiori a quelli delle voci precedenti soprattutto a causa della durata delle attività che, per le aziende, è sempre troppo breve. Le aziende si dichiarano sempre interessate a continuare la collaborazione e gli studenti sono entusiasti della possibilità di svolgere queste attività a contatto con il mondo del lavoro.

Il CdS ritiene che l'opportunità di svolgere attività nelle aziende rimanga un punto di forza qualificante di questo CdS e anche se le aziende lamentano la mancanza di capacità pratiche e di conoscenze teoriche, gli studenti sono molto contenti di potersi metter in gioco e confermano l'efficacia di queste attività per imparare a fare e la loro autovalutazione alla fine delle attività è sempre più che positiva.

Descrizione link: procedura tirocini DISAFA

Link inserito: <https://www.samev.unifo.it/it/tirocini-curriculari>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento tirocinio curricolare VE



## ▶ QUADRO D1

### Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

17/02/2022

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Politiche per l'assicurazione della qualità

## ▶ QUADRO D2

### Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

25/05/2022

L'organizzazione dell'AQ del CdS prevede le seguenti figure istituzionali:

- Consiglio Integrato di Corsi di Studio (CICS)
- Presidente del CICS
- Commissione Monitoraggio e Riesame (CMR)
- Responsabile AQ
- Commissione per le carriere degli studenti (CCS)

Le figure indicate hanno la responsabilità dei seguenti processi:

- CICS: Approva i documenti di riferimento del CICS (Scheda SUA, Monitoraggio annuale, Riesame ciclico, Regolamento didattico dei CdS, regolamenti di commissioni diverse).
- Presidente del CICS: è responsabile della redazione e dell'aggiornamento dei documenti dei CdS ed opera in connessione con la CMR.
- CMR: a) redige la SUA-CdS; b) aggiorna e corregge il Regolamento didattico dei CdS; c) programma l'attività didattica e pianifica le attività formative in sinergia con i docenti incaricati di stilare l'orario e di gestire le strutture didattiche; d) redige il Monitoraggio annuale e il Riesame ciclico, identifica e pianifica gli interventi correttivi dopo aver analizzato:
  - le opinioni delle diverse componenti (Studenti, Docenti, Laureandi/Laureati) rilevate alla fine di ogni semestre ed in corrispondenza degli esami di laurea;
  - i dati statistici forniti dall'Ateneo inerenti l'ingresso, il percorso e l'uscita degli studenti;
  - i dati forniti da Alma Laurea inerenti l'ingresso dei laureati nel mondo del lavoro;
  - le opinioni delle Parti Sociali emerse durante le Consultazioni periodiche;
  - i risultati dell'orientamento e della mobilità internazionale degli studenti;
  - la normativa di riferimento.
- Responsabile AQ: ha la supervisione della scheda SUA, del Monitoraggio annuale, del Riesame ciclico e del rispetto delle scadenze delle azioni AQ, inclusi gli interventi correttivi proposti nel Monitoraggio annuale e nel Riesame ciclico.
- CCS (Commissione per le carriere degli studenti): si occupa delle pratiche degli studenti e dell'ammissione degli stessi ai Corsi di Studio.

Pdf inserito: [visualizza](#)

## ▶ QUADRO D3

### Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

Nell'ambito della programmazione delle iniziative volte a garantire e applicare i principi della AQ a livello del Corso di Studi si prevedono le attività di seguito indicate.

1. Redazione del riesame delle attività da parte del CICS: nel corso dell'A.A. durante le riunioni collegiali, ed ogni qual volta sia necessario, il CICS procede al riesame delle attività al fine di intervenire in modo tempestivo sulle eventuali criticità emerse.
2. Predisposizione del Monitoraggio annuale da parte del Presidente del CICS con la CMR, nei tempi e nelle modalità definite nell'ambito della programmazione dell'Ateneo per ogni A.A. Questo viene, quindi, presentato al CICS per illustrare la situazione e proporre gli interventi correttivi da attuare nel corso dell'A.A.  
Per la stesura del rapporto di Monitoraggio annuale sono recepite, discusse e valutate le informazioni raccolte con le azioni descritte ai punti 3-8.
3. Predisposizione della SUA, nel corso dell'A.A. e nei tempi indicati nell'ambito della programmazione di Ateneo, da parte del Presidente del CICS in collaborazione con la CMR e i membri del CICS.
4. Programmazione, ad inizio A.A., di iniziative rivolte all'orientamento degli studenti in ingresso e programma delle attività didattiche. Tale programmazione viene svolta dal CICS in collaborazione con i servizi agli studenti. In questa fase si pianifica lo svolgimento di tutte le attività connesse alla didattica (calendario, pianificazione esami e sedute di laurea, orario attività didattiche) l'utilizzazione delle strutture didattiche (aule, laboratori).
5. Organizzazione di un incontro informativo per incentivare la mobilità internazionale per gli studenti del Corso di Studi, in concomitanza con la pubblicazione del bando per la mobilità Erasmus.
6. Raccolta, al termine di ciascun semestre didattico, delle opinioni degli studenti e dei docenti coinvolti nelle attività del semestre (sistema EDUMETER di Ateneo).
7. Raccolta opinioni dei laureandi/laureati rilevata, in concomitanza con le sessioni di laurea, attraverso i questionari di AlmaLaurea; la situazione occupazionale viene valutata in base ai dati di AlmaLaurea.
8. Confronto con le parti interessate (organizzazioni territoriali e del settore, rappresentative delle professioni etc.) nel corso di incontri periodici programmati a livello di Dipartimento e/o specifici di CdS.

In sintesi nella tabella allegata sono riassunte le scadenze per le azioni previste.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Scadenzario 2022



QUADRO D4

Riesame annuale



QUADRO D5

Progettazione del CdS



QUADRO D6

Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio





## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di TORINO
<b>Nome del corso in italiano</b>	Viticultura ed Enologia
<b>Nome del corso in inglese</b>	Viticulture and Enology
<b>Classe</b>	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="http://www.ve.unito.it">http://www.ve.unito.it</a>
<b>Tasse</b>	<a href="https://www.unito.it/didattica/tasse">https://www.unito.it/didattica/tasse</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Corsi interateneo R&D



Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,

Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studi, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; deve essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto, doppio o multiplo.

Non sono presenti atenei in convenzione

## Docenti di altre Università

## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	ZEPPA Giuseppe
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio Integrato dei Corsi di Studio in Scienze e tecnologie agroalimentari - CICS
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Scienze agrarie, forestali e alimentari

## Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	BRCLNZ79E22L219C	BARCHI	Lorenzo	AGR/07	07/E1	PA	1	
2.	GRNVDM81C14C351L	GUARNACCIA	Vladimiro	AGR/12	07/D1	PA	1	
3.	GDNSLV58S48L219T	GUIDONI	Silvia	AGR/03	07/B2	PA	1	
4.	MSSSFN72M26A479B	MASSAGLIA	Stefano	AGR/01	07/A1	PA	1	
5.	NVLVTR53P20B031U	NOVELLO	Vittorino	AGR/03	07/B2	PO	1	
6.	RSGSSN69M71Z131F	RIO SEGADE	Susana	AGR/15	07/F1	PA	1	
7.	SCHNDR56T04H501A	SCHUBERT	Andrea	BIO/04	05/A2	PO	1	
8.	SCCFNC77R56B049V	SECCHI	Francesca	BIO/04	05/A2	PA	1	
9.	TMGMRA66T28G777I	TAMAGNONE	Mario	AGR/09	07/C1	PA	1	

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

**Viticultura ed Enologia**



## Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
POMPEJANO	JESSICA	jessica.pompejano@edu.unito.it	(eletta nel CICS)
MAGGIO	SARA	sara.maggio@edu.unito.it	(eletta nel CICS)
AVELLINO	MARIANNA	marianna.avellino@edu.unito.it	(eletta nel CICS)
SCIOTTO	ANGELO	angelo.sciotto@edu.unito.it	(individuato dal CdS)



## Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
BARCHI	LORENZO
GUIDONI	SILVIA
RIO SEGADE	SUSANA
SCIOTTO	ANGELO
TAMAGNONE	MARIO
TROVATO (supporto TA)	MARIANGELA
ZEPPA	GIUSEPPE



## Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
GUIDONI	Silvia		
ROLLE	Luca Giorgio Carlo		
PORTALURI	Alessandro		
BORRELLI	Raffaele		

OBERTINO	Maria Margherita
SECCHI	Francesca
RIO SEGADE	Susana

## ► Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	Si - Posti: 79

### Requisiti per la programmazione locale

La programmazione locale è stata deliberata su proposta della struttura di riferimento del: 17/11/2021

La programmazione locale è stata approvata dal nucleo di valutazione il: 02/12/2021

- Sono presenti laboratori ad alta specializzazione

- Sono presenti sistemi informatici e tecnologici

## ► Sedi del Corso

**Sede del corso: Largo P. Braccini 2 (gia' Via L. da Vinci 44) - GRUGLIASCO**

Data di inizio dell'attività didattica	26/09/2022
Studenti previsti	79

## ► Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula



## Altre Informazioni

R<sup>a</sup>D



<b>Codice interno all'ateneo del corso</b>	001702^GEN^001120
<b>Massimo numero di crediti riconoscibili</b>	12 DM 16/3/2007 Art 4 <a href="#">Nota 1063 del 29/04/2011</a>
<b>Corsi della medesima classe</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnologie Alimentari</li></ul>
<b>Numero del gruppo di affinità</b>	1



## Date delibere di riferimento

R<sup>a</sup>D



Data di approvazione della struttura didattica	06/04/2017
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	14/04/2017
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	29/01/2008
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	



## Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Il parere del Nucleo è favorevole.

La denominazione del corso è comprensibile e pertinente. Le motivazioni dell'istituzione di più corsi nella classe traggono spunto sia dall'esperienza formativa pregressa sia dalle caratteristiche territoriali dove le eccellenze agroalimentari ed enologiche richiedono formazioni mirate, ancorché fondate su un'ampia base culturale comune. Le due linee si concretizzano in lauree distinte che si diversificano sia nelle attività formative caratterizzanti sia nelle attività affini e, messe a confronto nelle motivazioni, sono un'utile informazione agli studenti in ottemperanza ai requisiti di trasparenza. La trasformazione è adeguatamente argomentata, anche con riferimento al pregresso basato su una consultazione dell'imprenditoria nel settore vitivinicolo, delle associazioni di categoria e degli Enti territoriali. La sintesi della consultazione contiene le motivazioni essenziali recepite dal mondo del lavoro, adeguatamente rappresentato, che ha apprezzato la professionalità dell'enologo prodotta dall'ordinamento precedente e l'apertura del nuovo ordinamento ai

problemi aziendali e di marketing. Gli obiettivi formativi specifici sono congruenti con quelli della classe e ben relazionati con il mondo del lavoro. In particolare emerge la natura molto specifica della figura di enologo ben radicata sul territorio. I descrittori rappresentano adeguatamente gli strumenti per il conseguimento e la verifica degli obiettivi qualificanti per una visione completa delle attività e delle problematiche dei prodotti enologici dalla produzione al consumo. Le conoscenze in ingresso sono sufficientemente specificate.

Dall'analisi del progetto formativo risulta un'organizzazione interdisciplinare adeguata. Le caratteristiche della prova finale sono ben descritte e coerenti con l'impianto del Corso. Il candidato può scegliere di presentare la prova anche in inglese. Gli sbocchi occupazionali sono articolati e coerenti con gli obiettivi indicati.



## Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



*La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro e non oltre il 28 febbraio di ogni anno **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITAMENTO iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR*

*Linee guida ANVUR*

- 1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS*
- 2. Analisi della domanda di formazione*
- 3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi*
- 4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)*
- 5. Risorse previste*
- 6. Assicurazione della Qualità*

Il parere del Nucleo è favorevole.

La denominazione del corso è comprensibile e pertinente. Le motivazioni dell'istituzione di più corsi nella classe traggono spunto sia dall'esperienza formativa pregressa sia dalle caratteristiche territoriali dove le eccellenze agroalimentari ed enologiche richiedono formazioni mirate, ancorché fondate su un'ampia base culturale comune. Le due linee si concretizzano in lauree distinte che si diversificano sia nelle attività formative caratterizzanti sia nelle attività affini e, messe a confronto nelle motivazioni, sono un'utile informazione agli studenti in ottemperanza ai requisiti di trasparenza. La trasformazione è adeguatamente argomentata, anche con riferimento al pregresso basato su una consultazione dell'imprenditoria nel settore vitivinicolo, delle associazioni di categoria e degli Enti territoriali. La sintesi della consultazione contiene le motivazioni essenziali recepite dal mondo del lavoro, adeguatamente rappresentato, che ha apprezzato la professionalità dell'enologo prodotta dall'ordinamento precedente e l'apertura del nuovo ordinamento ai problemi aziendali e di marketing. Gli obiettivi formativi specifici sono congruenti con quelli della classe e ben relazionati con il mondo del lavoro. In particolare emerge la natura molto specifica della figura di enologo ben radicata sul territorio. I descrittori rappresentano adeguatamente gli strumenti per il conseguimento e la verifica degli obiettivi qualificanti per una visione completa delle attività e delle problematiche dei prodotti enologici dalla produzione al consumo. Le conoscenze in ingresso sono sufficientemente specificate.

Dall'analisi del progetto formativo risulta un'organizzazione interdisciplinare adeguata. Le caratteristiche della prova finale sono ben descritte e coerenti con l'impianto del Corso. Il candidato può scegliere di presentare la prova anche in inglese. Gli sbocchi occupazionali sono articolati e coerenti con gli obiettivi indicati.



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento  
R<sup>ad</sup>



Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2020	312203139	<b>ANALISI CHIMICHE ENOLOGICHE E STRUMENTALI</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Susana RIO SEGADE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	<a href="#">80</a>
2	2020	312203141	<b>APPLICAZIONI DI ANALISI SENSORIALE</b> <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Simone GIACOSA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/15	<a href="#">10</a>
3	2020	312203141	<b>APPLICAZIONI DI ANALISI SENSORIALE</b> <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Luca Giorgio Carlo ROLLE <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/15	<a href="#">30</a>
4	2021	312208372	<b>APPLICAZIONI/TIROCINIO DI ENOLOGIA</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	Luca Giorgio Carlo ROLLE <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/15	<a href="#">40</a>
5	2021	312208373	<b>APPLICAZIONI/TIROCINIO DI VITICOLTURA</b> <i>semestrale</i>	AGR/03	<b>Docente di riferimento</b> Silvia GUIDONI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/03	<a href="#">40</a>
6	2022	312217067	<b>BIOLOGIA GENERALE</b> <i>semestrale</i>	BIO/04	<b>Docente di riferimento</b> Francesca SECCHI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/04	<a href="#">30</a>
7	2022	312217067	<b>BIOLOGIA GENERALE</b> <i>semestrale</i>	BIO/04	Ivan VISENTIN <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	BIO/04	<a href="#">30</a>
8	2021	312208374	<b>CHIMICA DEL SISTEMA VIGNETO</b> (modulo di CHIMICA E FISILOGIA DEL SISTEMA VIGNETO) <i>semestrale</i>	AGR/13	Michela SCHIAVON <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/13	<a href="#">60</a>
9	2022	312217071	<b>ECONOMIA E GESTIONE AZIENDALE</b> <i>annuale</i>	AGR/01	Giuseppe, Antonio DI VITA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/01	<a href="#">40</a>

10	2020	312203142	<b>ENOLOGIA E GESTIONE DELLA QUALITA'</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	Vincenzo GERBI <i>Professore Ordinario</i>	AGR/15	<a href="#">90</a>
11	2020	312203142	<b>ENOLOGIA E GESTIONE DELLA QUALITA'</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	Luca Giorgio Carlo ROLLE <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/15	<a href="#">30</a>
12	2021	312208376	<b>ENTOMOLOGIA DELLA VITE</b> <i>semestrale</i>	AGR/11	Alberto ALMA <i>Professore Ordinario</i>	AGR/11	<a href="#">80</a>
13	2020	312203143	<b>ESERCITAZIONI INTERDISCIPLINARI</b> <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	<b>Docente di riferimento</b> Silvia GUIDONI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/03	<a href="#">20</a>
14	2020	312203143	<b>ESERCITAZIONI INTERDISCIPLINARI</b> <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	<b>Docente di riferimento</b> Susana RIO SEGADE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	<a href="#">10</a>
15	2020	312203143	<b>ESERCITAZIONI INTERDISCIPLINARI</b> <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	<b>Docente di riferimento</b> Mario TAMAGNONE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/09	<a href="#">10</a>
16	2021	312208377	<b>FISIOLOGIA DELLA VITE</b> (modulo di CHIMICA E FISIOLOGIA DEL SISTEMA VIGNETO) <i>semestrale</i>	BIO/04	<b>Docente di riferimento</b> Andrea SCHUBERT <i>Professore Ordinario</i>	BIO/04	<a href="#">60</a>
17	2020	312203144	<b>GESTIONE DEL VIGNETO</b> <i>semestrale</i>	AGR/03	<b>Docente di riferimento</b> Silvia GUIDONI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/03	<a href="#">80</a>
18	2021	312208378	<b>LABORATORIO DI ANALISI DEL SISTEMA SUOLO-VITE</b> <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Michela SCHIAVON <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/13	<a href="#">20</a>
19	2020	312203145	<b>LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI</b> (modulo di MARKETING E LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI) <i>semestrale</i>	IUS/03	Silvia MIRATE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	IUS/10	<a href="#">40</a>
20	2020	312203147	<b>MARKETING DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI</b> (modulo di MARKETING E LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI VITICOLI ED	AGR/01	<b>Docente di riferimento</b> Stefano MASSAGLIA <i>Professore</i>	AGR/01	<a href="#">60</a>

			ENOLOGICI) <i>semestrale</i>		<i>Associato (L. 240/10)</i>		
21	2021	312208379	<b>MECCANIZZAZIONE DELLA VITICOLTURA E MACCHINE ENOLOGICHE</b> <i>semestrale</i>	AGR/09	<b>Docente di riferimento</b> Mario TAMAGNONE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/09	<a href="#">80</a>
22	2021	312208380	<b>MICROBIOLOGIA ENOLOGICA</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	Luca Simone COCOLIN <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/16	<a href="#">40</a>
23	2021	312208380	<b>MICROBIOLOGIA ENOLOGICA</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	Vasileios ENGLEZOS <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/16	<a href="#">20</a>
24	2022	312217077	<b>MICROBIOLOGIA GENERALE</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	Vasileios ENGLEZOS <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/16	<a href="#">60</a>
25	2022	312217077	<b>MICROBIOLOGIA GENERALE</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	Ilario FERROCINO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/16	<a href="#">20</a>
26	2021	312208381	<b>PATOLOGIA DELLA VITE</b> <i>semestrale</i>	AGR/12	<b>Docente di riferimento</b> Vladimiro GUARNACCIA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/12	<a href="#">40</a>
27	2021	312208381	<b>PATOLOGIA DELLA VITE</b> <i>semestrale</i>	AGR/12	Monica MEZZALAMA <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/12	<a href="#">40</a>
28	2022	312217078	<b>PRINCIPI DI GENETICA</b> <i>semestrale</i>	AGR/07	<b>Docente di riferimento</b> Lorenzo BARCHI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/07	<a href="#">60</a>
29	2020	312203149	<b>TECNICHE VITICOLE E AMPELOGRAFIA</b> <i>semestrale</i>	AGR/03	Alessandra FERRANDINO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/03	<a href="#">20</a>
30	2020	312203149	<b>TECNICHE VITICOLE E AMPELOGRAFIA</b> <i>semestrale</i>	AGR/03	Stefano RAIMONDI		<a href="#">20</a>
31	2021	312208382	<b>TECNOLOGIE E CHIMICA ENOLOGICA</b>	AGR/15	Enzo CAGNASSO		<a href="#">60</a>

semestrale

32	2021	312208383	<b>VITICOLTURA</b> <i>annuale</i>	AGR/03	<b>Docente di riferimento</b> Vittorino NOVELLO <i>Professore Ordinario</i>	AGR/03	<a href="#">80</a>	
							ore totali	1400



## Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale	24	12	8 - 16
	↳ FISICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale			
	↳ FISICA (ON-LINE) (1 anno) - 6 CFU - semestrale			
	MAT/05 Analisi matematica			
	↳ MATEMATICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale			
	↳ MATEMATICA (E-LEARNING) (1 anno) - 6 CFU - semestrale			
Discipline chimiche	CHIM/02 Chimica fisica	12	12	8 - 16
	↳ CHIMICA GENERALE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	CHIM/06 Chimica organica			
	↳ CHIMICA ORGANICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
Discipline biologiche	BIO/04 Fisiologia vegetale	12	12	8 - 12
	↳ BIOLOGIA GENERALE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	↳ FISIOLOGIA DELLA VITE (2 anno) - 6 CFU - obbl			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 30)</b>				
<b>Totale attività di Base</b>			36	30 - 44

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree	56	56	48 - 56

	<p>↳ <i>VITICOLTURA (2 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>GESTIONE DEL VIGNETO (3 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari</p> <p>↳ <i>TECNOLOGIE E CHIMICA ENOLOGICA (2 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>ANALISI CHIMICHE ENOLOGICHE E STRUMENTALI (3 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>ENOLOGIA E GESTIONE DELLA QUALITA' (3 anno) - 12 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/16 Microbiologia agraria</p> <p>↳ <i>MICROBIOLOGIA GENERALE (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>MICROBIOLOGIA ENOLOGICA (2 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <hr/>			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	<p>AGR/07 Genetica agraria</p> <p>↳ <i>PRINCIPI DI GENETICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/11 Entomologia generale e applicata</p> <p>↳ <i>ENTOMOLOGIA DELLA VITE (2 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/12 Patologia vegetale</p> <p>↳ <i>PATOLOGIA DELLA VITE (2 anno) - 8 CFU - obbl</i></p> <hr/>	22	22	20 - 24
Discipline economiche e giuridiche	<p>AGR/01 Economia ed estimo rurale</p> <p>↳ <i>ECONOMIA E GESTIONE AZIENDALE (1 anno) - 8 CFU - annuale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>MARKETING DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI (3 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <hr/>	14	14	8 - 16
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)</b>				
<b>Totale attività caratterizzanti</b>			92	76 - 96

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/09 Meccanica agraria ↳ <i>MECCANIZZAZIONE DELLA VITICOLTURA E MACCHINE ENOLOGICHE (2 anno) - 8 CFU - obbl</i>	18	18	18 - 24 min 18
	AGR/13 Chimica agraria ↳ <i>CHIMICA DEL SISTEMA VIGNETO (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
	IUS/03 Diritto agrario ↳ <i>LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI (3 anno) - 4 CFU - obbl</i>			
<b>Totale attività Affini</b>			18	18 - 24

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 18
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	3	3 - 12
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	2	2 - 4
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	0	0 - 4
	Tirocini formativi e di orientamento	9	0 - 9
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	8	6 - 10
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
<b>Totale Altre Attività</b>		34	23 - 57

**CFU totali per il conseguimento del titolo**

**180**

**CFU totali inseriti**

180

147 - 221





## Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



## Attività di base R<sup>2</sup>D

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
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			
	MAT/01 Logica matematica	8	16	8
	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				
Discipline chimiche	CHIM/02 Chimica fisica			
	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica			
	CHIM/06 Chimica organica	8	16	8
Discipline biologiche	BIO/04 Fisiologia vegetale	8	12	8

Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:

-

Totale Attività di Base

30 - 44

▶ Attività caratterizzanti  
R<sup>AD</sup>

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria	48	56	30
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/07 Genetica agraria AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale CHIM/10 Chimica degli alimenti	20	24	20
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale	8	16	8
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:</b>				-

Totale Attività Caratterizzanti

76 - 96

▶ Attività affini  
R<sup>AD</sup>

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito

	min	max	
Attività formative affini o integrative	18	24	18
<b>Totale Attività Affini</b>			<b>18 - 24</b>

▶ **Altre attività**  
R<sup>a</sup>D

ambito disciplinare	CFU min	CFU max	
A scelta dello studente	12	18	
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	3	12
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	2	4
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c	-		
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	0	4
	Tirocini formativi e di orientamento	0	9
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	6	10
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	-	-	
<b>Totale Altre Attività</b>			<b>23 - 57</b>

▶ **Riepilogo CFU**  
R<sup>a</sup>D

**CFU totali per il conseguimento del titolo**

**180**

Range CFU totali del corso

147 - 221



**Comunicazioni dell'ateneo al CUN**

R<sup>a</sup>D



**Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe**

R<sup>a</sup>D

Si è ritenuto, in considerazione dell'importanza economica dell'industria agroalimentare e del settore enologico, di istituire due corsi di laurea nella stessa classe (Tecnologie alimentari, Viticoltura ed Enologia). La formazione delle figure del tecnologo alimentare e dell'enologo possono avere una forte connotazione comune in un'ottica di filiera, orientata alla trasformazione, valorizzando fortemente l'eccellenza delle materie prime e l'unicità del territorio. Questa impostazione, che è basata su una concezione etica della produzione di alimenti, consente forti sinergie didattiche ed organizzative tra i due corsi di laurea, pur differenziandoli in funzione della alta specificità della formazione dell'enologo, che richiede anche un'approfondita conoscenza delle tecniche di coltivazione della vite e della difesa fitosanitaria di tale coltura



**Note relative alle attività di base**

R<sup>a</sup>D



**Note relative alle altre attività**

R<sup>a</sup>D



**Note relative alle attività caratterizzanti**

R<sup>a</sup>D