



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CLASSE: L26 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

REGOLAMENTO DIDATTICO

A.A. 2022/2023

ARTICOLO 1

Funzioni e struttura del Corso di studio

1. È istituito presso l'Università degli studi di Torino il Corso di Studio (CdS) in Viticoltura ed Enologia, della classe L-26 (Scienze e Tecnologie Alimentari). Il CdS in Viticoltura ed Enologia è organizzato secondo le disposizioni previste dalla classe delle Lauree in Scienze e tecnologie alimentari di cui al DM 16 marzo 2007 (*G.U. n. 155 del 6-7-2007 Suppl. Ordinario n. 153*).
2. Il CdS in Viticoltura ed Enologia ha come Dipartimento di riferimento il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) e afferisce alla Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria (SAMEV).
3. La struttura didattica competente è il Consiglio Integrato dei Corsi di Studio in Scienze e Tecnologie Agroalimentari di seguito indicato con CICS.
4. Il presente Regolamento (redatto nel rispetto dello schema tipo deliberato dal Senato accademico), in armonia con il Regolamento Didattico di Ateneo (RDA), il Regolamento Didattico del DISAFA e il Regolamento di Ateneo sui rapporti tra Scuole, Dipartimenti e Corsi di Studio, disciplina l'organizzazione didattica del CdS per quanto non definito dai predetti Regolamenti. L'ordinamento didattico del CdS, con gli obiettivi formativi specifici ed il quadro generale delle attività formative, redatto secondo lo schema della Banca Dati ministeriale, è riportato nell'allegato 1, che forma parte integrante del presente regolamento. Il Consiglio del DISAFA si riserva di disciplinare particolari aspetti dell'organizzazione didattica attraverso specifici Regolamenti.
5. Il presente regolamento viene annualmente adeguato all'Offerta Formativa pubblica ed è di conseguenza legato alla coorte riferita all'anno accademico di prima iscrizione.
6. La sede e le strutture logistiche di supporto alle attività didattiche e di laboratorio sono di norma quelle del DISAFA e/o della SAMEV, fatta salva la possibilità che alcuni insegnamenti possano essere mutuati o tenuti presso altri corsi di studio dell'Università degli studi di Torino. Attività didattiche e di tirocinio potranno essere svolte presso altre strutture didattiche e scientifiche dell'Università degli Studi di Torino, nonché presso enti esterni, pubblici e privati, nell'ambito di accordi e convenzioni specifiche.

ARTICOLO 2

Obiettivi formativi specifici, sbocchi occupazionali e professionali

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 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.

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.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

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, e al miglioramento genetico delle piante, alla valutazione qualitativa della materia prima e per svolgere il ruolo di consulente agrario e quello di addetto alla divulgazione e alla 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 le 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 alla 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 e strumentale o di utilità trasversale alle altre aree.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)

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

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

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

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

Comprendere e risolvere i problemi tecnici connessi alle attività del settore. Sapere, 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 consegue mediante: esercitazioni in aula, in laboratorio e in campo, studio di casi, stage pratici e periodi di tirocinio presso aziende operanti all'interno della filiera viticolo-enologica. Per la verifica delle capacità acquisite si richiedono e si valutano relazioni scritte, descrittive e critiche, inerenti le esercitazioni effettuate e le esperienze di stage e tirocinio svolte in azienda, rapporti di lavoro inerenti casi studio, report individuali o di gruppo inerenti progetti tecnici a diverso grado di complessità, elaborati finali svolti sotto la guida di docenti relatori.

Autonomia di giudizio (making judgements)

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



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

alimentare, impone al laureato una formazione che, pur nel rispetto della tecnicità specifica della professione, consenta un'apertura ai temi sociali ed una impostazione etica della professione.

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

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

Abilità comunicative (communication skills)

L'Enologo deve possedere abilità comunicative atte a:

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

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

Capacità di apprendimento (learning skills)

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

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

Sbocchi occupazionali e professionali

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

Funzioni in un contesto di lavoro:

- Le funzioni della figura professionale sono:
- Addetto ai processi produttivi aziendali: opera nella piccola azienda dove può gestire il vigneto, la cantina, un piccolo laboratorio;
- Addetto alla gestione del vigneto e alla produzione delle uve: si occupa delle operazioni di impianto e colturali del vigneto ordinarie e straordinarie, degli interventi di difesa fitopatologica e del controllo della maturazione delle uve;
- Addetto alla vinificazione e all'invecchiamento dei vini: si occupa di gestire le fasi del processo di vinificazione, che intercorrono dal conferimento delle uve all'imbottigliamento, e l'invecchiamento del vino;
- Addetto alla valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti: gestisce un laboratorio di analisi, è in grado di offrire consulenze all'enologo di cantina durante le fasi di vinificazione;
- Addetto alla informazione ed alla commercializzazione: ha il ruolo di divulgare informazioni tecniche relative a prodotti commerciali in uso in viticoltura ed enologia e di proporre l'utilizzo alle aziende;



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

- 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.

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT):

Tecnici dei prodotti alimentari (3.2.2.3.2)

ARTICOLO 3

Requisiti di ammissione e modalità di verifica

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 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), 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.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

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.

ARTICOLO 4

Durata del corso di studio

1. La durata normale del corso è di tre anni. Per il conseguimento del titolo lo studente/la studentessa dovrà acquisire almeno 180 CFU, secondo le indicazioni contenute nella scheda delle attività formative e dei crediti relativi al curriculum del triennio (RAD, disponibile al link <http://www.ve.unito.it/do/documenti.pl/Show?id=atq2>) e nel Piano di studi (allegato 1).
2. La quantità media di impegno complessivo di apprendimento, svolto in un anno da uno studente/una studentessa impegnato a tempo pieno negli studi universitari, è convenzionalmente fissata in 60 crediti. È altresì possibile l'iscrizione a tempo parziale, secondo le regole fissate dall'Ateneo.
3. I crediti corrispondenti a ciascuna attività formativa sono acquisiti dallo studente/dalla studentessa con il superamento dell'esame o di altra forma di verifica del profitto, effettuata con le modalità stabilite all'art. 7 del presente regolamento, in accordo con il Regolamento Didattico di Ateneo nonché con il Regolamento del DISAFA (<http://www.disafa.unito.it/do/documenti.pl/Search?search=categoria%3A%22Regolamenti%22>).
4. In caso di interruzione prolungata della carriera scolastica, gli iscritti e le iscritte al CdS in Viticoltura ed Enologia non decadono dalla qualità di studente/studentessa. La carriera potrà essere riattivata previa valutazione da parte della Commissione per le Carriere degli Studenti (CCS) della non obsolescenza dei crediti formativi maturati prima dell'interruzione.

ARTICOLO 5

Attività Formative, insegnamenti, curricula e docenti

1. Il CdS in Viticoltura ed Enologia ha durata triennale, con un impegno complessivo di 180 Crediti Formativi Universitari (CFU). Si prevedono complessivamente 19 insegnamenti (a cui sono dedicati 148 CFU) costituiti da discipline specifiche obbligatorie insegnate mediante lezioni frontali, esercitazioni in laboratorio o in campo, con tecniche multimediali e/o attività esterne (visite ad aziende della filiera, laboratori, cantine, vigneti, vivai ecc.). Undici (11) CFU sono a libera scelta dello studente/della studentessa tra quelli offerti dal Dipartimento su argomenti coerenti con l'indirizzo del CdS. Sono previsti 27 CFU di attività in ambito "tecnico professionale" da svolgere in parte presso aziende convenzionate. Inoltre, è richiesta la conoscenza della lingua inglese, a cui sono attribuiti 2 CFU che si possono acquisire anche dimostrando, mediante idonea certificazione, di possedere le relative capacità, indipendentemente dal fatto che esse siano state acquisite all'Università o al di fuori di essa, anche in epoca antecedente l'iscrizione universitaria, purché corrispondenti al livello PET o equivalenti, per l'inglese. Inoltre, due (2) CFU sono attribuiti alle "Esercitazioni interdisciplinari" ed un (1) CFU è attribuito al "Corso formazione sicurezza". Nove (9) CFU sono attribuiti allo svolgimento di un tirocinio presso aziende o enti convenzionati o centri di ricerca, compresi i dipartimenti universitari. Tre (3) CFU sono attribuiti alla prova finale (cfr. articolo 8). Le finalità e le modalità di svolgimento del tirocinio sono indicate nel Regolamento del Tirocinio reperibile al link: <https://www.samev.unito.it/it/tirocini/dipartimento-di-scienze-agrarie-forestali-e-alimentari/tirocini-curricolari-lauree>
2. Il piano di studio dettagliato è descritto nell'Allegato n. 1 ed è aggiornato annualmente.
3. Le attività del primo anno del CdS si svolgono a Grugliasco, presso la sede del DISAFA; quelle del secondo e del terzo presso la sede del Dipartimento ad Alba (corso Enotria, 2C).
4. L'elenco degli insegnamenti con i relativi obiettivi formativi, programmi, modalità di verifica così come il curriculum dei/docenti, le indicazioni inerenti all'orario di ricevimento ed i relativi recapiti sono disponibili sul sito del CdS.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

ARTICOLO 6

Tipologia delle attività formative

1. Il percorso formativo si articola in 6 periodi didattici (semestri) (Allegato 1) ed è pubblicato sul Manifesto degli Studi. L'articolazione e la durata dei corsi sono proposte dal CICS e approvate dal Consiglio del DISAFA. Le attività didattiche (lezioni ed esami) si svolgono secondo il calendario stabilito annualmente (cfr. art. 7 comma 6), all'interno del periodo ordinario delle lezioni fissato dal Regolamento didattico di Ateneo (art. 23 comma 1).
2. I corsi sono articolati in CFU con una ripartizione del 40 % delle ore dedicate a lezioni frontali, seminari, o analoghe attività, e del 60% a studio personale o altre attività formative di tipo individuale.
3. Il CdS può organizzare laboratori e stage esterni in collaborazione con istituzioni pubbliche e private italiane o straniere, secondo le necessità, essendovene concreta praticabilità e riscontrandosene l'opportunità formativa. Tali attività devono essere approvate singolarmente dal CICS e svolgersi sotto la responsabilità didattica di un/una docente del CdS. I crediti didattici assegnati a tali attività saranno fissati dalla CCS di volta in volta.
4. Gli iscritti/Le iscritte al CdS possono ottenere il riconoscimento di tirocini, stages ecc., che siano documentati e giudicati coerenti con gli obiettivi didattici del Corso da parte della CCS, fino ad un max di 9 CFU previa verifica dell'apprendimento.
5. Nel quadro di una crescente integrazione con istituzioni universitarie italiane e straniere, è possibile sostituire attività formative previste dal piano di studio del CdS con altre discipline insegnate in Università italiane o straniere. Ciò avviene nel quadro di accordi e programmi internazionali, di convenzioni interateneo, o di specifiche convenzioni proposte dal CICS e approvate dai competenti organi accademici.
6. Qualora a causa di situazioni emergenziali Covid, seguendo la normativa vigente e le disposizioni del Rettore, si richiedano modifiche sostanziali alle tipologie delle attività formative, queste verranno chiaramente evidenziate e riportate sulla pagina web del Corso di Studi. Le modifiche dovranno essere approvate dal CICS.

ARTICOLO 7

Esami ed altre verifiche del profitto degli studenti

1. Per ciascuna attività formativa indicata è previsto un accertamento conclusivo alla fine del periodo in cui si è svolta l'attività. Per le attività formative articolate in moduli la valutazione finale del profitto è unitaria e collegiale. Con il superamento dell'esame o della verifica lo studente/la studentessa consegue i CFU attribuiti all'attività formativa in oggetto.
2. Gli accertamenti finali possono consistere in: esame orale o compito scritto o relazione scritta o orale, oppure test con domande a risposta libera o a scelta multipla o prova di laboratorio o esercitazione al computer. Le modalità dell'accertamento finale, che possono comprendere anche più di una tra le forme su indicate, e la possibilità di effettuare accertamenti in itinere, sono indicate prima dell'inizio di ogni anno accademico dal/dalla docente responsabile dell'attività formativa sul sito web del DISAFA nella scheda insegnamento. Le modalità con cui si svolge l'accertamento devono essere le stesse per tutti gli studenti e le studentesse e rispettare quanto stabilito all'inizio dell'anno accademico fatto salvo per le misure compensative e dispensative previste dalla legge.
3. Gli appelli degli esami di profitto iniziano al termine dell'attività didattica dei singoli corsi di insegnamento.
4. Alla fine di ogni periodo didattico lo studente/la studentessa deve effettuare la valutazione degli insegnamenti utilizzando il sistema Edumeter di Ateneo. In assenza della valutazione non è possibile iscriversi agli appelli d'esame.
5. Il periodo di svolgimento degli appelli d'esame viene fissato all'inizio di ogni anno accademico ed è inserito nel calendario delle attività didattiche.
6. Il calendario degli esami di profitto prevede 8 appelli per ogni anno accademico ed è stabilito annualmente dalla Commissione per la Didattica del DISAFA.
7. Il calendario degli esami viene pubblicato con congruo anticipo sul sito di Ateneo (<https://esse3.unito.it/ListaAppelliOfferta.do?EnableLayout=1>).



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

8. L'orario delle lezioni e il calendario degli esami sono stabiliti in conformità con quanto disposto dal Regolamento Didattico del Corso di Studio, sentiti i/le docenti interessati/e.
9. Il calendario degli esami viene comunicato con congruo anticipo. La pubblicità degli orari delle lezioni e degli appelli viene assicurata nei modi e nei mezzi più ampi possibili. Lo stesso vale per ogni altra attività didattica, compresi gli orari di disponibilità dei professori e delle professoresse e dei ricercatori e delle ricercatrici.
10. Qualora, per un giustificato motivo, un appello di esame debba essere spostato o l'attività didattica prevista non possa essere svolta, il/la docente deve darne comunicazione tempestiva agli studenti e alle studentesse e al/alla responsabile della struttura didattica per i provvedimenti di competenza e secondo la normativa esistente.
11. Le date degli esami, una volta pubblicate, non possono essere in alcun caso anticipate; gli esami si svolgono secondo un calendario di massima predisposto dal/dalla docente il giorno dell'appello.
12. L'intervallo tra due appelli successivi è di almeno dieci giorni.
13. Le commissioni esaminatrici per gli esami di profitto sono nominate dal Consiglio del DISAFA o per sua delega, dal/dalla Presidente del CICS. Sono composte da almeno due membri e sono presiedute dal/dalla docente titolare del corso o dal/dalla docente indicato/a nel provvedimento di nomina. È possibile operare per sottocommissioni, ove i componenti siano sufficienti. Tutti gli studenti e le studentesse, su richiesta, hanno il diritto di essere esaminati anche dal/dalla Presidente della commissione d'esame. I membri diversi dal/dalla Presidente possono essere altri professori e professoresse, ricercatori e ricercatrici, cultori e cultrici della materia. Il riconoscimento di cultore/cultrice della materia è deliberato dal Consiglio di Dipartimento su proposta del CICS.
14. Lo studente/La studentessa si iscrive all'appello utilizzando il sistema on line secondo la procedura di Ateneo.
15. Nella determinazione dell'ordine con cui gli studenti e le studentesse devono essere esaminati/e, vengono tenute in particolare conto le specifiche esigenze degli studenti lavoratori e delle studentesse lavoratrici, delle studentesse in gravidanza o di altre necessità segnalate dai candidati e dalle candidate.
16. Al termine della prova, il/la Presidente della Commissione informa lo studente/la studentessa dell'esito e della sua valutazione prima della proclamazione ufficiale del risultato; sino a tale proclamazione lo studente/la studentessa può ritirarsi dall'esame senza conseguenze per il suo curriculum personale valutabile al fine del conseguimento del titolo finale. La presenza all'appello deve essere comunque registrata.
17. Nel corso dello stesso anno accademico lo studente/la studentessa non può sostenere un esame se lo ha già sostenuto per 3 volte con esito negativo.
18. Il voto d'esame è espresso in trentesimi e l'esame si considera superato se il punteggio è maggiore o uguale a 18. All'unanimità può essere concessa la lode, qualora il voto finale sia 30.
19. Le prove sono pubbliche così come la comunicazione del voto finale.
20. Qualora a causa di situazioni emergenziali Covid, seguendo la normativa vigente e le disposizioni del Rettore/della Rettrice, si richiedano modifiche sostanziali alle modalità di esame e delle altre verifiche del profitto degli studenti e delle studentesse, queste verranno chiaramente evidenziate e riportate sulla pagina web del Corso di Studio. Le modifiche dovranno essere approvate dal CICS.

ARTICOLO 8

Prova finale e lingua straniera

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



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

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	CFU	SUFFICIENTE	BUONO	OTTIMO
Applicazioni di analisi sensoriale	4	0	0,5	1
Esercitazioni interdisciplinari	2	0	0,5	1
Tirocinio	9	0	0,5	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.

ARTICOLO 9

Iscrizione e frequenza di singoli insegnamenti

1. Chi è in possesso dei requisiti necessari per iscriversi a un CdS, oppure sia già in possesso di titolo di studio a livello universitario può prendere iscrizione a singoli insegnamenti impartiti presso l'Ateneo. Le modalità d'iscrizione sono fissate nel Regolamento Studenti dell'Università di Torino.

ARTICOLO 10

Propedeuticità ed Obblighi di frequenza

1. Il CdS prevede propedeuticità obbligatorie per alcuni esami. L'elenco è pubblicato annualmente nel Manifesto degli studi ed è pertanto da considerare valido per la coorte a cui esso fa riferimento.

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

ARTICOLO 11

Piano carriera

1. Il CICS determina annualmente nel presente Regolamento e nel Manifesto degli studi, i percorsi formativi consigliati, precisando anche gli spazi per le scelte autonome degli studenti e delle studentesse.

2. Lo studente/La studentessa presenta il proprio piano carriera nel rispetto dei vincoli previsti dal decreto ministeriale relativo alla classe di appartenenza, con le modalità previste nel Manifesto degli studi.

3. Il piano carriera può essere articolato su una durata più lunga rispetto a quella normale per gli studenti e le studentesse a tempo parziale, ovvero, in presenza di un rendimento didattico eccezionalmente elevato per quantità di crediti ottenuti negli anni accademici precedenti, su una durata più breve.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

4. Il piano carriera individuale, cioè diverso da quello indicato nel regolamento del corso di studio, deve essere conforme all'ordinamento didattico e sottoposto all'approvazione della CCS. Le delibere sono assunte entro i termini di scadenza previsti per la presentazione dei piani carriera.

ARTICOLO 12

Riconoscimento di crediti in caso di passaggi, trasferimenti e seconde lauree

1. In caso di richiesta da parte dello studente/della studentessa, e salvo diverse disposizioni, il CICS propone al Consiglio di Dipartimento competente il riconoscimento o meno dei crediti e dei titoli accademici conseguiti in Università straniere, anche nell'ambito di programmi di scambio internazionali.
2. Nel caso di trasferimento dello studente/della studentessa da un CdS dell'Università di Torino, diverso dal CdS in Viticoltura ed Enologia, ovvero da un'altra Università, su richiesta dell'interessato/a è possibile il riconoscimento di esami coerenti con l'ordinamento didattico e con gli obiettivi formativi del CdS. La CCS convaliderà gli esami indicando espressamente la tipologia di attività formativa, l'ambito disciplinare, il settore scientifico disciplinare ed il numero di CFU convalidati in relazione al proprio ordinamento didattico. In base al numero di CFU convalidati la CCS indicherà l'anno di corso/la coorte in cui sarà inserito lo studente/la studentessa, secondo quanto disposto dall'art.3, c. 5 e 6.
3. Nel caso di studenti e studentesse già in possesso di titolo di laurea il riconoscimento dei crediti sarà di volta in volta esaminato ed approvato dalla CCS del CdS.
4. Il numero massimo dei crediti riconoscibili risulta determinato dalla ripartizione dei crediti stabilita nell'Ordinamento didattico del CdS.
5. Per gli esami non compresi nei settori scientifico-disciplinari indicati dall'Ordinamento didattico del CdS, a richiesta dello studente/della studentessa la CCS potrà riconoscere un massimo di 12 CFU a titolo di «Attività formative a scelta dello studente».
6. Sarà possibile il riconoscimento di crediti assolti in «Ulteriori attività formative» (D. M. 270/04, art. 10, c. 5, d), per un massimo di 17 CFU.

ARTICOLO 13

Docenti

A. Docenti del corso di studio

SSD Appartenenza	SSD Insegnamento	Nominativo (DDMM 16/03/2009 – ART. 1.9)	Requisiti rispetto alle discipline insegnate	Attività di ricerca a supporto dell'attività didattica
AGR/11	AGR/11	ALMA Alberto		Tutti i docenti svolgono attività di ricerca strettamente inerenti alle tematiche del Corso di studio.
AGR/07	AGR/07	BARCHI Lorenzo		
CHIM/02	CHIM/02	BORRELLI Raffaele		
AGR/16	AGR/16	COCOLIN Luca Simone		
AGR/01	AGR/01	DI VITA Giuseppe		
CHIM/06	CHIM/06	DUGHERA Stefano		
AGR/16	AGR/16	ENGLEZOS Vasileios		
AGR/03	AGR/03	FERRANDINO Alessandra		
AGR/16	AGR/16	FERROCINO Ilario		
AGR/15	AGR/15	GERBI Vincenzo		
AGR/15	AGR/15	GIACOSA Simone		



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

AGR/12	AGR/12	GUARNACCIA Vladimiro		
AGR/03	AGR/03	GUIDONI Silvia		
CHIM/06	CHIM/06	MARANZANA Andrea		
AGR/01	AGR/01	MASSAGLIA Stefano		
AGR/12	AGR/12	MEZZALAMA Monica		
IUS/10	IUS/03	MIRATE Silvia		
AGR/03	AGR/03	NOVELLO Vittorino		
FIS/01	FIS/01	OBERTINO Maria Margherita		
MAT/05	MAT/05	PORTALURI Alessandro		
AGR/15	AGR/15	RIO SEGADE Susana		
AGR/15	AGR/15	ROLLE Luca		
BIO/04	BIO/04	SCHUBERT Andrea		
AGR/13	AGR/13	SCHIAVON Michela		
BIO/04	BIO/04	SECCHI Francesca		
AGR/09	AGR/09	TAMAGNONE Mario		
BIO/04	BIO/04	VISENTIN Ivan		

B. Docenti di riferimento

BARCHI Lorenzo
GUARNACCIA Vladimiro
GUIDONI Silvia
MASSAGLIA Stefano
NOVELLO Vittorino
RIO SEGADE Susana
SCHUBERT Andrea
SECCHI Francesca
TAMAGNONE Mario

ARTICOLO 14

Orientamento e Tutorato

1. Il CdS si avvale della collaborazione con la Commissione Orientamento, Tutorato e Placement (COPT) della SAMEV, che opera in stretta collaborazione con i/le docenti tutori/tutrici e con il/la tutore/tutrice del Corso di studio. Essa sviluppa e promuove una serie di attività finalizzate ad indirizzare ed assistere gli studenti e le studentesse in ingresso.
2. I/Le Docenti tutori/tutrici (Alessandro Portaluri, Raffaele Borrelli, Maria Margherita Obertino, Francesca Secchi, Susana Rio Segade, Luca Rolle e Silvia Guidoni) affiancano gli studenti e le studentesse per la soluzione di problemi inerenti alla frequenza alle lezioni, i piani di studio, le attività pratiche e ogni altra necessità inerente al loro percorso accademico. Inoltre, per la sede di Alba, il CdS si avvale di un ulteriore servizio di tutoraggio operato da un tutore/una tutrice di sede. Il tutore/La tutrice di sede coadiuva il/la Presidente del CICS e i/le docenti tutor in funzioni operative relative alle relazioni con gli studenti e le studentesse e, più in particolare, assiste gli studenti e le studentesse per l'orientamento nel sistema universitario, nelle metodologie di studio e nella frequenza alle attività didattiche, nell'impostazione dei piani carriera personali, nelle scelte degli insegnamenti opzionali, nella promozione e informazione sull'organizzazione logistico-burocratica di Ateneo e Dipartimento, nella comunicazione con i/le docenti e con la Segreteria studenti.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

3. L'Ateneo, inoltre, per realizzare un'efficace rete di intervento rispetto ai bisogni della popolazione studentesca, ha attivato un servizio di *Counseling*, i cui obiettivi sono i seguenti:
- offrire una relazione professionale di aiuto agli studenti e alle studentesse che vivono difficoltà personali tali da ostacolare il normale raggiungimento degli obiettivi accademici;
 - fornire ascolto e sostegno agli studenti e alle studentesse con difficoltà nelle relazioni interpersonali e con problemi di integrazione sociale, al fine di migliorare la conoscenza di sé e le proprie capacità relazionali;
 - aiutare gli studenti e le studentesse in situazioni di crisi ad individuare l'origine del proprio disagio e a sviluppare strategie di adattamento;
 - fornire appoggio e chiarificazione agli studenti e alle studentesse che vivono situazioni di stress e ansia;
 - aiutare gli studenti e le studentesse che presentano problemi riferibili ad una scelta di studi non adeguata rispetto ai loro reali interessi e alle loro motivazioni a rivedere la scelta effettuata.
4. Il servizio di *Counseling* è gratuito, indipendente dai Dipartimenti universitari e garantisce la massima riservatezza.

ARTICOLO 15

Assicurazione della Qualità e Commissione Monitoraggio e Riesame

1. Il/La Presidente del CICS è il/la responsabile dell'Assicurazione della Qualità e dei processi di monitoraggio e di riesame; può nominare un suo delegato/una sua delegata quale referente dell'Assicurazione della Qualità (AQ).
2. A livello di CdS è istituita la Commissione Monitoraggio e Riesame (CMR), che è composta dal/dalla Presidente del CdS in funzione di Coordinatore/Coordinatrice, dal Delegato/dalla Delegata referente dell'AQ, e da due studenti e studentesse e due docenti, nominati/e dal Consiglio rispettivamente tra gli iscritti e le iscritte al CdS, su proposta dei/delle rappresentanti degli studenti e delle studentesse, e tra i/le docenti che compongono il Consiglio. La numerosità della Commissione non deve essere inferiore a quattro componenti. Nella composizione della Commissione deve essere favorita la condizione di pariteticità garantendo comunque una partecipazione di studenti e studentesse pari almeno al 25% e comunque non inferiore a 2. La Commissione è permanente e dura in carica tre anni accademici. Qualora un componente si dimetta o venga a cessare per qualsiasi causa, la Commissione viene reintegrata dal Consiglio nella seduta immediatamente successiva. Il mandato del/della subentrante scade alla scadenza del triennio.
3. Le principali funzioni della Commissione sono le seguenti:
- confronto tra docenti e studenti e studentesse;
 - autovalutazione e stesura del Monitoraggio annuale e del Riesame ciclico del CdS, ivi compreso il monitoraggio degli interventi correttivi proposti;
 - istruttoria su tematiche relative all'efficacia e alla funzionalità dell'attività didattica (ivi compreso il controllo delle schede insegnamento), dei piani di studio, del tutorato e dei servizi forniti agli studenti e alle studentesse; sugli indicatori del CdS; sull'opinione degli studenti e delle studentesse,
 - diffusione dei risultati dell'opinione degli studenti e delle studentesse;
 - supporto al/alla Presidente del CdS per la predisposizione e l'aggiornamento delle informazioni della scheda SUA-CdS;
 - collegamento con le strutture didattiche di raccordo per i problemi di competenza della Commissione.
4. La Commissione si riunisce al termine dei periodi didattici e in corrispondenza delle scadenze previste per le varie attività (non meno di due volte l'anno).
5. Non possono far parte della CMR i componenti della Commissione Didattica Paritetica (di Dipartimento o di Scuola) di riferimento del CdS stesso.

ARTICOLO 16

Procedure di autovalutazione

1. Il Monitoraggio annuale e il Riesame ciclico sono processi di autovalutazione periodici e programmati che hanno lo scopo di monitorare le attività di formazione e di verificare l'adeguatezza degli obiettivi di apprendimento che il CdS si è prefissato, la corrispondenza tra gli obiettivi e i risultati raggiunti e l'efficacia della gestione del CdS. Al fine di adottare tutti gli opportuni interventi di correzione e miglioramento, il Monitoraggio annuale e il Riesame ciclico



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

individuano le cause di eventuali criticità prevedendo azioni correttive opportune insieme a tempi, modi e responsabili per la loro applicazione.

2. Il/La Presidente del CdS sovrintende alla redazione del Monitoraggio annuale e del Riesame ciclico, che vengono istruiti e discussi collegialmente.

3. Il/La Presidente del CdS sottopone il Monitoraggio annuale e il Riesame ciclico all'approvazione del CICS, che ne assume la responsabilità.

ARTICOLO 17

Altre Commissioni

1. Sono istituite le seguenti Commissioni:

- Commissione per le carriere degli studenti (CCS): valuta le pratiche degli studenti e delle studentesse;
- Commissione Apply@unito: valuta l'ammissione di candidati con titolo di studio estero;
- Commissione Test: si occupa della definizione dei criteri di ammissione al corso di studio.

ARTICOLO 18

Modifiche al regolamento

1. Il regolamento didattico del corso di studio è approvato dal Consiglio del DISAFA, su proposta del CICS.

2. Il regolamento didattico del corso di studio è annualmente adeguato all'Offerta Formativa pubblica e di conseguenza è valido per la coorte di studenti e studentesse iscritta per la prima volta nell'anno a cui il regolamento si riferisce.

ARTICOLO 19

Norme transitorie

1. Gli studenti e le studentesse che al momento dell'attivazione del CdS in Viticoltura ed Enologia erano già iscritti/e in un ordinamento previgente hanno facoltà di optare per l'iscrizione al nuovo ordinamento. La CCS determina i crediti da assegnare agli insegnamenti previsti dagli ordinamenti didattici previgenti e, ove necessario, valuta in termini di crediti le carriere degli studenti e delle studentesse già iscritti/e; stabilisce il percorso di studio individuale da assegnare per il completamento del piano carriera.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

ALLEGATO N. 1

VITICOLTURA ED ENOLOGIA a.a. 2022/23

cod.	insegnamento	SSD	CFU	TAF	Sede
1° semestre					
INT1246	Corso formazione sicurezza	NN	1	D	Grugliasco
AGR0011 SAF0050	1 corso a scelta tra: Matematica Matematica (e-learning)	MAT/05	6	A	Grugliasco
SAF0132	Chimica generale	CHIM/02	6	A	Grugliasco
SAF0160	Biologia generale	BIO/04	6	A	Grugliasco
AGR0017	Economia e gestione aziendale (esame annuale)	AGR/01	8	B	Grugliasco
2° semestre					
SAF0328	Principi di genetica	AGR/07	6	B	Grugliasco
AGR0016 SAF0363	1 corso a scelta tra: Fisica Fisica (on-line)	FIS/01	6	A	Grugliasco
AGR0012	Chimica organica	CHIM/06	6	A	Grugliasco
AGR0045	Microbiologia generale	AGR/16	8	B	Grugliasco
AGR0138	Lingua inglese 1	NN	2	E	Grugliasco
Tot. 1° anno			55		
1° semestre					
SAF0147	Chimica e fisiologia del sistema vigneto - Mod. Chimica del sistema vigneto	AGR/13	6	C	Alba
AGR0069	Meccanizzazione della viticoltura e macchine enologiche	AGR/09	8	C	Alba
AGR0072	Tecnologie e chimica enologica	AGR/15	6	B	Alba
AGR0071	Entomologia della vite	AGR/11	8	B	Alba
AGR0170	Viticoltura (esame annuale)	AGR/03	8	B	Alba
2° semestre					
SAF0147	Chimica e fisiologia del sistema vigneto - Mod. Fisiologia della vite	BIO/04	6	A	Alba
SAF0146	Microbiologia enologica	AGR/16	6	B	Alba
AGR0070	Patologia della vite	AGR/12	8	B	Alba
SAF0326	Laboratorio di analisi del sistema suolo-vite	NN	2	F	Alba
	CFU a libera scelta		7	D	Alba
Tot. 2° anno			65		
1° semestre					
SAF0148	Enologia e gestione della qualità	AGR/15	12	B	Alba
AGR0338	Analisi chimiche enologiche e strumentali	AGR/15	8	B	Alba



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

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

cod.	insegnamenti a scelta	SSD	CFU	TAF	Sede
AGR0411	Applicazioni/tirocinio di Viticoltura	AGR/03	4	D	Alba
AGR0412	Applicazioni/tirocinio di Enologia	AGR/15	4	D	Alba
SAF0150	Tecniche viticole e ampelografia	AGR/03	4	D	Alba