



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di TORINO
Nome del corso in italiano	Viticultura ed Enologia (<i>IdSua:1588676</i>)
Nome del corso in inglese	Viticulture and Enology
Classe	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.ve.unito.it
Tasse	https://www.unito.it/didattica/tasse
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	ZEPPA Giuseppe
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio Integrato dei Corsi di Studio in Scienze e tecnologie agroalimentari - CICS
Struttura didattica di riferimento	Scienze agrarie, forestali e alimentari (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

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

4.	GUIDONI	Silvia	PA	1
5.	MASSAGLIA	Stefano	PA	1
6.	RIO SEGADE	Susana	PA	1
7.	SCHIAVON	Michela	PA	1
8.	SCHUBERT	Andrea	PO	1
9.	SECCHI	Francesca	PA	1

Rappresentanti Studenti

ICHIM SERGIU COSMIN sergiu.ichim@edu.unito.it (eletto nel CICS)
 PAINI LUCA luca.paini@edu.unito.it (individuato dal CdS)
 FERRARI SARA sara.ferrari628@edu.unito.it (individuato dal CdS)
 CUSSA JESSICA jessica.cussa@edu.unito.it (individuato dal CdS)

Gruppo di gestione AQ

LORENZO BARCHI
 SARA FERRARI
 SILVIA GUIDONI
 ANNAMARIA MAGGI (supporto TA)
 LUCA PAINI
 SUSANA RIO SEGADE
 MARIO TAMAGNONE
 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

31/05/2023

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' a questa esigenza, destinata esclusivamente agli studenti e alle studentesse provenienti dalle suddette scuole specializzate in viticoltura ed enologia, nacque a Torino nel 1989 come 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.

Nell'A.A. 1992/1993 fu istituito il Diploma Universitario (DU) in Tecnologie Alimentari: orientamento in Viticoltura ed Enologia (di durata 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 Viticoltura 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 Viticoltura 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 Viticoltura ed Enologia acquisiscono il titolo di "Enologo" secondo quanto previsto dalla legge 129 del 10/04/1991.

Il CdS ha sede legale a Grugliasco (TO), afferisce al Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (<http://www.disafa.unito.it>) e aderisce alla Scuola di Agraria e di Medicina Veterinaria (<http://www.samev.unito.it>). Le attività del primo anno, dedicate prevalentemente alla preparazione di base, si svolgono a Grugliasco 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 a inizio anni '10 del XXI sec. grazie al contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, del MIUR e del Comune di Alba. L'Ampelion sorge sulla sommità di una collina vitata, al centro della città, inserito in un polo che ospita enti pubblici e privati che, a vario titolo, operano nel settore vitivinicolo quali l'Istituto di Istruzione Superiore 'Umberto I', la sede del Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, il Centro Analisi Ricerche Agroalimentari 'Enocontrol', la Società di Certificazione 'Valoritalia' e l'Unione Produttori Vini Albesi 'Albeisa'. Il Comune di Alba, Ente Finanziatore, è proprietario dello stabile; l'Università degli Studi di Torino, in virtù della convenzione per l'insediamento dei corsi universitari nella provincia di Cuneo (a.a. 2020/21-2041/42) del 13/02/2020 provvede alle spese di gestione ordinaria e straordinaria della struttura. La Provincia di Cuneo e l'Associazione per gli insediamenti universitari in provincia di Cuneo sono Enti finanziatori esterni e sostengono parte delle spese per la didattica. L'interesse di questi Enti è legato al forte contenuto professionalizzante del CdS che risulta importante per il territorio albeso in particolare, e della Provincia di Cuneo, più in generale.

All'inizio della sua costituzione, il CdS, in quanto corso ad elevata connotazione professionalizzante, ha beneficiato di un finanziamento del Fondo Sociale Europeo erogato attraverso la Regione Piemonte nell'ambito della "Direttiva Regionale per il rafforzamento delle lauree professionalizzanti di primo livello" e nel quinquennio 2004-2008 ha ottenuto l'Accreditamento Regionale. Negli anni 2003 e 2004 il CdS ha partecipato al 'progetto CampusOne' della CRUI, progetto di durata triennale (triennio accademico 2001/2004) che era rivolto agli allora nuovi corsi di laurea triennale e rappresentava un laboratorio operativo inserito nel processo di cambiamento dell'università italiana. Gli obiettivi di CampusOne erano, in sintesi:

facilitare i processi di gestione della didattica; introdurre metodologie, servizi, figure professionali in grado di facilitare i processi per rispondere meglio alle esigenze di studenti, docenti, personale universitario (es. il Manager Didattico); potenziare la cultura della valutazione favorendo l'introduzione di metodologie di controllo e autovalutazione che consentissero di analizzare e valutare le attività didattiche dei corsi di studio, in prospettiva dell'accreditamento dei percorsi formativi; rafforzare il legame tra formazione e professione, introducendo stage formativi, e incentivando le relazioni con soggetti economici, imprenditoria, enti locali (es. introducendo i Comitati di Indirizzo); sostenere la competitività; comunicare la nuova università realizzando attività, iniziative e strumenti per assicurare un dialogo costante, con studenti, famiglie e stakeholder esterni.

<https://www2.cruai.it/cruai/pubblicazioni/CampusOne/campusone.pdf>

Link: https://www.ve.unito.it/do/home.pl/View?doc=perche_studiare_con_noi.html



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)

23/05/2023

Dall'anno accademico 2015-2016, in accordo con i Corsi di Studio affini (Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze Viticole ed Enologiche), il CdS ha iniziato regolari consultazioni con le parti sociali. Esse sono state individuate fra Istituzioni, Enti e Aziende pubbliche e private che operano nel settore vitivinicolo. La lista delle parti sociali, rappresentanti dell'area di interesse del CdS, è stata aggiornata nel 2022.

Di seguito se ne riporta l'elenco:

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

PONZIO DANIELE (Referente enologico Cooperativa vitivinicola Terre del Barolo)
RAPALLINO FABRIZIO (Responsabile Servizio Vitivinicolo Coldiretti Cuneo)
STROCCO ROBERTO (Responsabile Area progetti e sviluppo territorio Unioncamere Piemonte)
TARDITI MARTINA (Agronomo referente viticolo Terre del Barolo)
TORNATO DANIELA (Coordinatore Servizio Tecnico 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/delle studenti/esse, 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.ve.unito.it/do/verbali.pl/Search?search=%7bcategoria%7d%20%3d%7e%20%2f%5eVerbali%20CPS%24%2fm&format=&sort=&si=&title=Verbali%20CPS>
(Verbale Consultazione Parti Sociali 30/05/2022)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale ultimo incontro Parti Sociali



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:

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

Addetto alla gestione del vigneto e alla produzione delle uve: si occupa delle operazioni di impianto e colturali del vigneto ordinarie e straordinarie, degli interventi di difesa fitopatologica e del controllo della maturazione delle uve;

Addetto alla vinificazione e all'invecchiamento dei vini: si occupa di gestire le fasi del processo di vinificazione, che intercorrono dal conferimento delle uve all'imbottigliamento, e l'invecchiamento del vino;

Addetto alla valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti: gestisce un laboratorio di analisi, è in grado di offrire consulenze all'enologo di cantina durante le fasi di vinificazione;

Addetto alla informazione ed alla commercializzazione: ha il ruolo di divulgare informazioni tecniche relative a prodotti commerciali in uso in viticoltura ed enologia e di proporre l'utilizzo alle aziende;

Addetto alla programmazione e al controllo degli aspetti igienico sanitari e della sicurezza: mette in atto tutti gli accorgimenti previsti dalla legge nello specifico settore;

Consulente che fornisce indicazioni su tempi e modi di svolgimento dei processi di gestione del vigneto e della cantina.

competenze associate alla funzione:

Le competenze della figura professionale sono:

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

competenze di carattere agronomico, gestionale, entomologico e patologico necessarie per il ruolo di addetto alla gestione del vigneto e alla produzione delle uve.

competenze di carattere ingegneristico, tecnologico, analitico necessarie per il ruolo di addetto alla vinificazione e all'invecchiamento dei vini.

competenze di tipo analitico e legislativo necessarie per il ruolo di addetto alla valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti aziendali.

competenze di carattere economico, legislativo e di marketing necessarie per il ruolo di addetto alla informazione ed alla commercializzazione del prodotto aziendale.

competenze di tipo legislativo e analitiche necessarie per il ruolo di addetto alla programmazione e al controllo degli aspetti igienico sanitari e della sicurezza alimentare e sul lavoro.

competenze di tipo agronomico, ingegneristico, tecnologico, analitico, economico, legislativo e di marketing necessarie per il ruolo di consulente che fornisce indicazioni su tempi e modi di svolgimento dei processi di gestione del vigneto e della cantina.

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)



06/04/2017

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.



08/05/2023

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 (Requisiti minimi), indispensabili per poter frequentare con profitto i corsi del primo anno 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 è 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 dei requisiti minimi richiesti. 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 sui 26 totali ottenibili nelle sezioni di Matematica, logica e comprensione verbale
 - OFA MATERIE SCIENTIFICHE: punteggio complessivo inferiore a 10 punti sui 24 totali ottenibili nelle sezioni di Biologia, Chimica e Fisica.Le modalità di recupero dell'OFA MATEMATICA e dell'OFA MATERIE SCIENTIFICHE sono pubblicate sul sito web del Corso di Studio prima dell'inizio delle lezioni.

6. Per l'a.a. 2023/24 l'accesso ad anni successivi al primo è consentito in base a quanto descritto in apposito bando di

concorso. Il bando verrà pubblicato sul sito del corso di studio nel mese di giugno 2023.

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



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

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.



QUADRO

A4.b.1

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi

<p>Conoscenza e capacità di comprensione</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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. .</p> <p>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.</p>	
<p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</p>	<p>Le conoscenze acquisite e le capacità di applicarle in campo professionale consentiranno di:</p> <p>Comprendere e risolvere i problemi tecnici connessi alle attività del settore.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	

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 (E-LEARNING) [url](#)
MATEMATICA E PRINCIPI DI STATISTICA [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](#)

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 QUALITÀ [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	<p>L'Enologo deve possedere abilità comunicative atte a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <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>	
Capacità di apprendimento	<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.



11/01/2017

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 curriculare. 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.

24/05/2023

1. Dopo aver superato le verifiche di tutte le 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, come descritto nel quadro A5.a, e nella sua presentazione orale ad una commissione di docenti. La disciplina di riferimento della prova finale può essere scelta tra tutte quelle insegnate, indipendentemente dall'anno in cui sono collocate. Alla presentazione fa seguito una discussione durante la quale i/le docenti formulano quesiti inerenti all'argomento dell'elaborato scritto.
3. Attraverso la stesura, la presentazione orale e la discussione dell'elaborato lo studente/la studentessa dimostra 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 le piattaforme informatiche normalmente usate dalla comunità scientifica per la ricerca bibliografica e gli strumenti elettronici per la gestione di testi e di presentazioni multimediali.
4. Alla valutazione della prova finale concorrono la qualità della ricerca bibliografica e della relazione, la chiarezza espositiva, l'efficacia della presentazione e la qualità delle risposte ai quesiti posti dalla Commissione. Alla prova finale possono essere attribuiti al massimo 5 punti.
5. 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.

6. La valutazione conclusiva della carriera dello studente/della studentessa tiene conto delle valutazioni delle attività formative precedenti, di quelle di specifiche attività di tipo F indicate nel Manifesto e di quella della prova finale. In sede di attribuzione del voto di Laurea, si sommano, pertanto, la media ponderata dei voti degli esami di profitto espressa in 110 e i punteggi ottenuti dalla valutazione delle attività incluse nella tabella pubblicata sul Manifesto (al massimo 3 punti), e quelli ottenuti con la prova finale (al massimo 5 punti).

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

**▶ 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/aule-e-servizi/orario-e-calendario-delle-attivit -didattiche/calendario-didattico-disafa>**▶ 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 link	SECCHI FRANCESCA	PA	6	30	✔
2.	BIO/04	Anno di corso 1	BIOLOGIA GENERALE link	VISENTIN IVAN	RD	6	30	
3.	CHIM/06	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA link			6		
4.	NN	Anno di corso 1	CORSO FORMAZIONE SICUREZZA (12 ore) link			1		
5.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA E GESTIONE AZIENDALE link	BORRA DANIELLE	PA	8	40	
6.	FIS/01	Anno di corso 1	FISICA (ON-LINE) link			6		
7.	NN	Anno di corso 1	LINGUA INGLESE 1 link			2		
8.	MAT/05	Anno di corso 1	MATEMATICA (E-LEARNING) link			6		
9.	MAT/05	Anno di corso 1	MATEMATICA E PRINCIPI DI STATISTICA link			6		
10.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA GENERALE link	ENGLEZOS VASILEIOS	RD	8	60	
11.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA GENERALE link	FERROCINO ILARIO	PA	8	20	
12.	AGR/07	Anno di corso 1	PRINCIPI DI GENETICA link	BARCHI LORENZO	PA	6	60	✔
13.	AGR/15	Anno di corso 2	APPLICAZIONI/TIROCCINIO DI ENOLOGIA link			4		

14.	AGR/03	Anno di corso 2	APPLICAZIONI/TIROCCINIO DI VITICOLTURA link	4
15.	AGR/13	Anno di corso 2	CHIMICA DEL SISTEMA VIGNETO (<i>modulo di CHIMICA E FISIOLOGIA DEL SISTEMA VIGNETO</i>) link	6
16.	BIO/04 AGR/13	Anno di corso 2	CHIMICA E FISIOLOGIA DEL SISTEMA VIGNETO link	12
17.	AGR/11	Anno di corso 2	ENTOMOLOGIA DELLA VITE link	8
18.	BIO/04	Anno di corso 2	FISIOLOGIA DELLA VITE (<i>modulo di CHIMICA E FISIOLOGIA DEL SISTEMA VIGNETO</i>) link	6
19.	NN	Anno di corso 2	LABORATORIO DI ANALISI DEL SISTEMA SUOLO-VITE link	2
20.	AGR/09	Anno di corso 2	MECCANIZZAZIONE DELLA VITICOLTURA E MACCHINE ENOLOGICHE link	8
21.	AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA link	6
22.	AGR/12	Anno di corso 2	PATOLOGIA DELLA VITE link	8
23.	AGR/15	Anno di corso 2	TECNOLOGIE E CHIMICA ENOLOGICA link	6
24.	AGR/03	Anno di corso 2	VITICOLTURA link	8
25.	AGR/15	Anno di corso 3	ANALISI CHIMICHE ENOLOGICHE E STRUMENTALI link	8
26.	NN	Anno di corso 3	APPLICAZIONI DI ANALISI SENSORIALE link	4
27.	AGR/15	Anno di corso 3	ENOLOGIA E GESTIONE DELLA QUALITA' link	12
28.	NN	Anno di corso 3	ESERCITAZIONI INTERDISCIPLINARI link	2
29.	AGR/03	Anno di corso 3	GESTIONE DEL VIGNETO link	8
30.	IUS/03	Anno di corso 3	LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI (<i>modulo di MARKETING E LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI</i>) link	4
31.	AGR/01	Anno di corso 3	MARKETING DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI (<i>modulo di MARKETING E LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI</i>) link	6
32.	IUS/03 AGR/01	Anno di corso 3	MARKETING E LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI link	10
33.	PROFIN_S	Anno di corso 3	PROVA FINALE link	3
34.	AGR/03	Anno di corso 3	TECNICHE VITICOLE E AMPELOGRAFIA link	4
35.	NN	Anno di corso 3	TIROCINIO link	9

▶ QUADRO B4

Aule

Link inserito: https://www.samev.unito.it/it/campus_aule_e_servizi

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: AULE GRUGLIASCO-ALBA 2023

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Link inserito: https://www.samev.unito.it/it/campus_aule_e_servizi

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: LABORATORI E AULE INFOMRATICHE ALBA - GRUGLIASCO

Link inserito: https://www.samev.unito.it/campus_aule_e_servizi

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: SALE STUDIO GRUGLIASCO-ALBA-CN-AT

Link inserito: <https://www.bibl-agrovet.unito.it/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: BIBLIOTECHE ALBA - GRUGLIASCO

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 accordo 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.

Sul sito della Scuola SAMEV c'è una sezione dedicata alle attività di orientamento. Sul portale dell'Ateneo è disponibile una sezione molto ricca di informazioni dedicata all'orientamento degli studenti in ingresso.

Il CdS partecipa alle giornate porte aperte al DISAFA durante le quali è presentato e descritto il percorso formativo previsto per il profilo professionale specifico del CdS, anche proponendo attività esperienziali e partecipa al Salone dell'orientamento dell'Ateneo in cui sono previsti momenti di interazione con i possibili immatricolati.

Come definito sul Piano Triennale di Dipartimento 2022-2024 (Obiettivo Dipartimentale 6), il DISAFA programma attività specifiche e aggiuntive rispetto all'attività di orientamento prevista e organizzata dall'Ateneo per aumentare la consapevolezza nella scelta del percorso formativo. Di conseguenza, i docenti del CdS, coordinati dalla Commissione OTP del Dipartimento (lista attività OTP-SAMEV), organizzano incontri con gli studenti delle scuole superiori del territorio di competenza dell'Ateneo e "open day" presso la sede di Grugliasco e presso le Sedi esterne. Ad Alba si svolge anche un incontro dedicato agli studenti dell'Istituto Umberto I (Scuola enologica) bacino di utenza privilegiato per questo CdS.

Descrizione link: Pagina del sito web della SAMEV dedicata all'Orientamento

Link inserito: <https://www.samev.unito.it/it/orientamento>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Attività di Orientamento DISAFA 2022-2023

Una volta immatricolati, studenti e studentesse possono rivolgersi allo sportello tutorato, gestito dall'Ufficio OTP anche tramite service desk. Il Tutorato comprende consulenza sull'offerta formativa e sui piani di studio, e assistenza a studenti/esse, e matricole in particolare, per rendere più efficaci e produttivi gli studi universitari e contenere le difficoltà di adeguamento alle metodologie di studio proprie dell'Università. Nelle prime fasi della carriera universitaria degli studenti e delle studentesse, il tutorato ha anche 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. 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, Tutorato, Servizi Informatici, Segreteria Studenti. Sono anche organizzati due seminari di tutorato: 1.Laboratorio di metodologie di studio: il time managing; 2.Strategie di studio: mappe concettuali e mentali.

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. Il tutoraggio in itinere viene espletato dai docenti tutori indicati in SUA, dai docenti tutori di tirocinio, e da una unità di personale amministrativo con funzione di tutor che opera presso la sede di Alba. Questa figura è stata istituita negli anni in cui il CdS aveva partecipato ai progetti 'CampusOne' della CRUI (2003 e 2004) e 'Direttiva Regionale per il Rafforzamento Lauree triennali professionalizzanti' (2001-2004); negli anni successivi la sua permanenza ha garantito continuità al servizio di tutoraggio presso la sede di Alba. Il ruolo del tutor è di collaborare e agevolare studenti/esse per l'orientamento nel sistema universitario, la partecipazione alle attività didattiche, compresi i contatti con le aziende per le attività pratiche che si svolgono in azienda, l'impostazione dei piani carriera personali, le scelte degli insegnamenti opzionali, la promozione e informazione sull'organizzazione logistica-burocratica di Ateneo e Dipartimento, la comunicazione con i docenti e con la segreteria studenti. Il tutor coadiuva anche i docenti nella gestione dell'orario e dell'organizzazione delle attività didattiche.

Nel 2023, e per la prima volta, gli studenti del I anno sono stati invitati a partecipare ad una visita alla sede esterna di Alba, dove si svolgono le lezioni degli anni successivi al primo. Gli studenti hanno visitato la sede, incontrato alcuni docenti e, insieme ai colleghi del II anno, hanno incontrato un gruppo di professionisti e produttori (alcuni ex allievi) con i quali hanno potuto discutere degli sbocchi occupazionali del corso di studi e della collocazione della figura dell'enologo nel mondo professionale. Questa attività ha voluto essere un momento di confronto e condivisione utile ad aumentare la consapevolezza degli studenti e renderli maggiormente partecipi delle attività del corso di laurea. Potrebbe essere un'attività utile anche a limitare gli abbandoni dopo il I anno.

Il CdS aderisce alle iniziative dell'Ateneo, e in sinergia con gli altri CdS del Dipartimento, relative alla istituzione di:

1. un tutor matricole (uno per ogni CdS), studenti/esse "senior" che affiancano studenti/esse del primo anno per aiutarli a superare difficoltà di inserimento, favorire la comprensione dei meccanismi universitari ecc.; l'obiettivo dell'istituzione del tutor matricole è anche quello di aumentare il numero di CFU acquisti nel corso del I anno e di diminuire gli abbandoni. Il tutor

risponde ed è in contatto con il Presidente del CdS a cui segnala eventuali criticità che richiedano attenzione immediata.

2. un mediatore digitale junior per ogni CdS e un mediatore digitale senior per il Dipartimento che coordina tutti i mediatori junior che collaborano con gli organi di Dipartimento e CdS e con i docenti per questioni inerenti ai processi di digitalizzazione.

3. l'attivazione di collaborazioni a tempo parziale dedicate a laureati/e magistrali che, tra i loro compiti, hanno anche il supportare le strutture di Dipartimento e CdS nelle azioni di tutoraggio sia in ingresso che in itinere.

L'Ufficio Studenti Disabili e DSA dell'Ateneo di Torino rende disponibile anche un servizio tutorato alla pari per studenti/esse con disabilità o disturbi specifici di apprendimento (DSA) con lo scopo di favorire il processo di apprendimento e la piena partecipazione alle attività.

Per attivare le azioni di tutoraggio personali, studenti e studentesse possono rivolgersi allo sportello tutorato, contattando la sezione OTP tramite service desk o contattando direttamente i docenti o il tutor presente ad Alba per fissare appuntamenti personali.

Descrizione link: Tutorato - Università degli Studi di Torino

Link inserito: <https://www.unito.it/servizi/lo-studio/tutorato>

QUADRO B5

Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

13/06/2023

Il CdS richiede lo svolgimento di un tirocinio obbligatorio di 225 ore da svolgere in aziende convenzionate.

Per l'attivazione delle Convenzioni con le Aziende e gli Enti interessati ad ospitare tirocinanti e per le pratiche di attivazione e chiusura dei tirocini curriculari ed extracurriculari, il CdS si avvale del servizio di Job Placement del DISAFA, incardinato nell'Ufficio OTP. L'ufficio coordina le azioni burocratiche e collabora con docenti e tirocinanti per l'istruzione e la gestione delle pratiche. L'ufficio ha anche il compito di raccogliere le schede di valutazione delle attività e di fornire annualmente la sintesi delle attività alle CMR per le azioni di riesame interne al processo di qualità del CdS. L'ufficio JP fornisce assistenza anche per la mobilità internazionale (anche nell'ambito di accordi internazionali come l'Erasmus).

Oltre al tirocinio obbligatorio, il CdS propone ed organizza attività pratiche nelle aziende nell'ambito di due corsi a scelta (Applicazioni/tirocinio di viticoltura e Applicazioni/tirocinio di enologia) secondo quanto stabilito da un'apposita procedura disponibile sulla piattaforma moodle. La gestione e l'attivazione delle attività sono svolte in accordo con l'ufficio JP; il CdS offre un servizio di tutoraggio che consta nel coordinare i contatti tirocinante-azienda-referente accademico e nel seguire gli/le studenti/esse nella preparazione della documentazione per l'attivazione delle attività. A fine attività, il tutor del CdS raccoglie e archivia, anche in formato digitale, le schede di valutazione/soddisfazione di aziende e studenti e collabora all'aggiornamento delle relative statistiche (conservate presso la sede di Alba). I docenti responsabili delle attività svolgono azione di tutoraggio disciplinare nei confronti di aziende e studenti/esse di supporto a studenti/esse per lo svolgimento delle attività e la stesura della relazione.

Gli annunci di disponibilità di tirocini o 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.

Il CdS organizza ciclicamente incontri in aula fra studenti e aziende convenzionate anche al fine di promuovere la reciproca conoscenza.

I riscontri nel mondo del lavoro sono effettuati anche attraverso l'analisi della banca dati di Almalaurea (<http://www.almalaurea.it/>).

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

QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



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.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Relazione Attività ERASMUS DiAFA 2021-22

Per tutte le attività di internazionalizzazione il CdS fa riferimento alla Commissione Internazionalizzazione del DISAFA.

Questa Commissione si fa carico delle relazioni con la sede centrale, con i docenti del DISAFA, con gli studenti, con i partner per le attività di internazionalizzazione della didattica. Le azioni intendono svolgere un coordinamento e una razionalizzazione delle attività volte ad aumentare la attrattività del DISAFA all'estero e a stimolare la partecipazione dei membri del DISAFA alle attività di internazionalizzazione inerenti alla didattica.

La Commissione ha stabilito buone pratiche per la richiesta di approvazione alla direzione di proposte di collaborazione internazionale, creato una modulistica uniforme ed informativa a disposizione nell'intranet del DISAFA e istituito un repository di tutti gli accordi, le comunicazioni e la collezione di dati inerenti alla internazionalizzazione.

La Commissione riferisce regolarmente al Consiglio di Dipartimento con informative, rapporti e relazioni e comunicazioni di bandi, eventi, missive degli uffici centrali.

La attività dell'utilizzo del Fondo Giovani per mobilità Extra-EU nell'ambito degli accordi stipulati dal DISAFA, negli ultimi anni si è espansa notevolmente, anche in seguito agli obiettivi del Piano triennale di Ateneo e di Dipartimento, portando alla stipula di nuovi accordi di cooperazione internazionale in diversi Paesi del mondo, favorendo scambi di studenti.

Come da disposizioni di Ateneo, il DISAFA ha i Responsabili Didattici per la mobilità internazionale dei Corsi di Studi. Tali responsabili fanno parte della Commissione Internazionalizzazione del DISAFA. Il referente del CdS per la Commissione Erasmus e per l'Internazionalizzazione è il Prof. Ezio Portis.

In allegato una sintesi delle attività della commissione per l'a.a.2021-22.

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>;

La lista degli accordi internazionali stipulati dal DISAFA. è navigabile al sito https://www.disafa.unito.it/do/home.pl/View?doc=internazionalita/mobilita_e_accordi_internazionali.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 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 2023/2024 si è svolto online in data 25 novembre 2022, in collaborazione con la Sezione UNITA e Mobilità Internazionale. L'incontro di orientamento per i vincitori delle borse Erasmus per l'a.a. 2023/2024 si è svolto in modalità online in data 6 aprile 2023.

Le informazioni necessarie sono reperibili alla pagina "Internazionalità" del sito di Dipartimento:

https://www.disafa.unito.it/do/home.pl/View?doc=internazionalita/la_dimensione_internazionale_del_DISAFA.html

Gli accordi bilaterali di Ateneo sono consultabili al link: <https://esse3.unito.it/mobility/MOAcclntRicAreaPubbForm.do>.

La "guida alla ricerca della sede" è consultabile al link: https://www.disafa.unito.it/do/documenti.pl/Show?_id=4dt

Un vademecum informativo sulle pratiche da sbrigare prima, durante e al termine del periodo Erasmus è scaricabile al link: https://www.disafa.unito.it/do/home.pl/View?doc=internazionalita/erasmus_plus.html

Descrizione link: relazione Internazionalizzazione DISAFA 2021-22

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

Nessun Ateneo

QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

13/06/2023

Molte delle attività didattiche di tipo seminariale proposte sono svolte da operatori del settore coinvolti a vario titolo nella filiera vitivinicola anche per creare occasioni per avvicinare studenti e studentesse al mondo imprenditoriale del settore vitivinicolo. Anche le attività previste per le esercitazioni interdisciplinari coinvolgono aziende ed operatori del settore vitivinicolo e spesso sono svolte in strutture operative aziendali. Inoltre, il CdS organizza o promuove la partecipazione, anche in collaborazione con operatori pubblici e privati, seminari a carattere tecnico-divulgativo su tematiche di particolare attualità volti a rafforzare le competenze trasversali e i contatti con il mondo produttivo.

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 docenti 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 a studenti e laureandi.

Tra le attività di orientamento in uscita del DISAFA vi è il Career day organizzato annualmente dalla SAMEV e durante il quale professionisti del settore, spesso ex allievi, sono intervistati in merito alla loro esperienza lavorativa e rispondono alle domande dei partecipanti. Nella stessa giornata ampio spazio è dedicato a un workshop incentrato sulla stesura del Curriculum Vitae, della lettera di presentazione ed alla preparazione del colloquio di lavoro.

Attraverso il Servizio Job Placement della SAMEV si attivano convenzioni con aziende ed Enti per 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>).

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.

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

https://fire.rettorato.unito.it/jp/publ_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 schermi presenti in tutti i luoghi comuni del campus di Grugliasco e affissi alla bacheca del Placement. Il CdS partecipa alla realizzazione dell'Atlante delle Professioni (<http://www.atlantedelleprofessioni.it/ita>).

Una banca dati sulle offerte di lavoro e/o tirocinio destinate a studenti e laureati dell'Università di Torino è reperibile su https://fire.rettorato.unito.it/jp/publ_offerte/ricercaofferta.php.

Sullo stesso sito gli interessati possono presentare la propria candidatura.

Il CdS si avvale anche del servizio Orienta-Lavoro di Ateneo (<https://www.unito.it/universita-e-lavoro/orientamento-al-lavoro>)

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

QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

26/05/2023

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. Ogni anno, come specificato in altro quadro, si svolge il "Career Day" organizzato dalla SAMEV, strutturato in due parti: un incontro dedicato a laureandi/e e neo laureati/e in cui alcuni professionisti presentano la propria esperienza e, a seguire, un incontro dedicato alla ricerca attiva del lavoro.

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.

08/09/2023

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 insegnamento 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 perché le valutazioni abbiano valore statistico. Una seconda rilevazione Edumeter viene richiesta dopo aver sostenuto gli esami e prima di fare la valutazione edumeter degli insegnamenti dell'anno successivo, quindi anche questa è vincolante per accedere agli esami.

I risultati delle rilevazioni sono analizzati dalla CMR e dal CICS utilizzando una procedura approvata dal Consiglio di Dipartimento nel novembre 2017. La procedura è disponibile sul sito del CdS (al link: https://www.ve.unito.it/do/documenti.pl/Show?_id=eax9). I dati sono discussi durante le riunioni della CMR che valuta l'andamento delle valutazioni 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 poi discussi con gli studenti durante riunioni di presentazione appositamente convocate e calendarizzate durante i due periodi didattici. I risultati delle rilevazioni Edumeter e delle discussioni in CICS e con gli studenti sono utilizzati in sede di riesame per l'elaborazione di eventuali azioni di miglioramento.

I report delle valutazioni sono disponibili sul sito del CdS al link indicato; il report dell'indagine a.a. 2022-23 è inserito come documento.pdf.

Descrizione link: Pagina sito web 'Opinioni studenti'

Link inserito: https://www.ve.unito.it/do/home.pl/View?doc=opinioni_degli_studenti.html

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Report valutazioni Edumeter CdS I+V periodo 2022-23

08/09/2023

A livello di Ateneo, l'opinione dei laureati è gestita dal consorzio Alma laurea ed è obbligatoria per tutti i laureandi. Le opinioni dei laureandi sono rilevate anche attraverso un questionario di Dipartimento da compilare prima della laurea.

A livello di Ateneo, l'opinione dei laureati è gestita dal consorzio Alma laurea ed è obbligatoria per tutti i laureandi. Le opinioni dei laureandi sono rilevate anche attraverso un questionario di Dipartimento da compilare prima della laurea.

L'analisi dei questionari Alma Laurea 2022 riferiti ai database 'laureati' e 'occupati a un anno dalla laurea' ha evidenziato che, dei 50 laureati dell'anno solare 2022, il 60% ha chiuso la carriera entro la durata prevista per il corso di studi. La percentuale è risalita dopo la flessione del 2020 e si attesta poco sotto alla media degli ultimi 10 anni, nonostante sia sempre piuttosto elevata la percentuale di chi svolge un'attività lavorativa durante gli studi (86%), se pur a tempo parziale o occasionale e non sempre in ambito coerenti con gli studi.

Il voto medio degli esami (24,5/30) è simile a quello degli ultimi cinque anni e si ripercuote sul punteggio medio del voto di laurea che, anche se leggermente migliorato, resta stabilmente sotto 100/110 (97,2/110). Il 96% dei laureati (somma dei 'sì' e dei 'più sì che no', come per gli altri indicatori) è complessivamente soddisfatto del corso di laurea. La soddisfazione generale è verosimilmente da attribuire ai buoni giudizi (stabili o in leggera crescita) in merito ai rapporti con i docenti (90%) e con gli altri studenti (92%), o all'adeguatezza degli spazi destinati alle attività didattiche comuni o individuali (aule 98%, laboratori ecc. 96%, spazi per lo studio 88%) e degli altri servizi (biblioteca 100%). Sta ritornando su valori pre Covid il numero delle persone che ha usufruito degli spazi studio individuali e del servizio di biblioteca (anche questo giudicato meglio che in passato forse per la maggiore disponibilità di e-book e di titoli disponibili per il prestito). Anche l'organizzazione degli esami (appelli, orari, informazioni, prenotazioni, ecc.) e il carico di studio sono ritenuti sempre o quasi sempre soddisfacenti dal 92% e 94% dei laureati, rispettivamente. Soddisfazione in crescita (92%) anche per i servizi di segreteria di cui non tutti dichiarano di avere usufruito. Il 66% e il 58% dei laureati dichiara di aver usufruito, rispettivamente, delle attività di orientamento allo studio post laurea e ai servizi di Job Placement per la ricerca del lavoro. Queste percentuali relativamente basse rispecchiano, da un lato, la non elevata propensione al proseguimento degli studi di questi laureati (nel biennio 2020-2021 ha proseguito il 30% dei laureati di cui, a tempo pieno, meno del 20%) e, dall'altro, la facilità di trovare occupazione (tasso di occupazione dello stesso biennio a un anno dalla laurea 76,5%) in tempi relativamente brevi (meno di 3 mesi) (vedi anche Quadro C2).

Il livello della soddisfazione generale si rispecchia nella percentuale di laureati che si iscriverebbe di nuovo allo stesso corso dello stesso Ateneo (76%, in lieve calo rispetto al periodo pre Covid).

La maggioranza dei laureati è interessata a lavorare a tempo pieno in Italia (meglio se nella regione di residenza), nel settore privato (68%); molti sarebbero disponibili a trasferirsi fuori dall'area di residenza (44%) e in Paesi europei (56%) o extraeuropei (44%). Questi valori sono abbastanza variabili da un anno all'altro rispecchiando probabilmente la composizione delle corti, l'andamento dell'economia mondiale e, in particolare, quello del settore vitivinicolo e, non ultimo, quello del mercato del lavoro locale e globale.

I dati estrapolati dai questionari di dipartimento, riferiti ai 42 laureati dell'a.a. 2021-22, sono in linea con le rilevazioni Alma Laurea. Più nel dettaglio è emerso 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 21% dei rispondenti ha dichiarato di non averle mai usate; il servizio biblioteca è stato apprezzato da chi lo ha usato (il 67% dei rispondenti). Il carico di studio è stato ritenuto adeguato alla durata del corso di studio dal 95% dei rispondenti. La stragrande maggioranza esprime piena soddisfazione per il tirocinio obbligatorio 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 soddisfazione (più sì che no) un periodo di studio all'estero in ambito Erasmus. In conformità a quanto rilevato dai precedenti sondaggi il 98% dei laureati è decisamente o molto soddisfatto del corso di studi; l'83% si iscriverebbe di nuovo all'università. 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 durante il percorso accademico dei laureati di questo a.a. influenzato dagli adattamenti didattici all'emergenza pandemica.

Descrizione link: Indagine Alma Laurea Laureati VE 2021 - indagine 2022

Link inserito: <https://www2.almalaura.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2022&corstipo=1&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: AlmaLaurea Laureati 2022



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

I risultati qui commentati sono quelli estratti da ANVUR il 17/4 e l'1/07/2023, riguardano il 2022 (quando disponibile) o il 2021 e i trienni 2019-21 o 2020-22 a seconda della disponibilità o meno del dato del 2022 (vedi tabelle nel pdf allegato).

11/09/2023

Avvii.

Gli avvii di carriera (iC00a) nel 2022 sono ritornati a numeri vicini a quelli pre Covid, e sono stati 65, la media del triennio 20120-2022 (59) è molto simile a quella del triennio precedente (60) ma ancora lontana dal numero previsto dalla procedura di accesso programmato in uso per questo CdS dall'A.A. 2015/2016 (75 posti). Nel 2022, il numero degli avvii di carriera è stato superiore a quello medio nazionale calcolato su corsi ad accesso libero e programmato, a causa anche di un calo a livello nazionale. Rispetto all'anno precedente è aumentata anche la percentuale di iscritti provenienti da altre Regioni (iC03, 13,8%, estrazione del 17/4/2023) ma resta ancora sotto il valore medio nazionale. Questo potrebbe anche dipendere dall'attuale situazione economica che rende più difficile il trasferimento degli studenti a regioni diverse da quella di residenza e dall'abbondante numero di CdS analoghi presenti in Italia. Il numero complessivo di iscritti al CdS (iC00d), è stabile rispetto all'anno precedente (274).

Percorso.

La percentuale di studenti che sono passati al secondo anno nello stesso CdS (iC14) è in aumento (83%) rispetto a quella del triennio precedente (75%) riavvicinandosi ai valori pre Covid; la percentuale media del triennio 2019-2021 (76%) rimane tuttavia ancora sopra la media nazionale, anch'essa in leggera flessione, ma sempre intorno a valori medi del 64%. Anche la percentuale di studenti che ha proseguito al secondo anno nello stesso CdS avendo acquisito 40 CFU al primo anno (iC16) è aumentata di 10 punti percentuali rispetto al 2020 (risalendo al 46,3% con valore medio del triennio intorno al 41%; anche in questo caso il valore è superiore alla media nazionale (28,6%). Questa osservazione permette di considerare l'aumento degli abbandoni tra il primo e il secondo anno verificatisi nel 2020, anche a livello nazionale, come una diretta conseguenza della pandemia, ma il CdS ritiene opportuno migliorare il tutoraggio in itinere delle matricole con azioni mirate ad aumentare l'interesse degli studenti e offrire una visione più ampia delle possibili opportunità lavorative. Circa l'8% degli iscritti ha acquisito almeno 12 CFU all'estero (iC11), valore piuttosto variabile negli anni ma quasi sempre più alto di quello medio nazionale. Tuttavia risulta che a fine percorso accademico, molti neo laureati, e spesso anche i laureandi, svolgono un'attività lavorativa stagionale all'estero; la loro formazione molto specifica, infatti, rende particolarmente semplice trovare occupazione temporanea all'estero. Il CdS non ha ruolo ufficiale nella gestione di queste attività e non esistono dati ufficiali in merito.

Uscita.

Nel 2021 la percentuale di immatricolati che si è laureata entro la durata normale del corso (iC22) è stata molto bassa (19%) ma è evidente che la pandemia ha influenzato negativamente anche la velocità della carriera di questa coorte. In linea con quanto detto per iC22, nel 2020 era diminuita anche la percentuale di laureati che otteneva la laurea entro la durata normale del corso (iC02) con decrescita superiore a quella nazionale. Il dato disponibile per il 2022 (55%, fonte interna del CdS) fa ipotizzare una rapida ripresa grazie anche al ripristino della normalità delle attività didattiche e delle relazioni interpersonali che permettono un più efficace tutoraggio e una migliore assistenza da parte del tutor di sede e dei docenti. L'indagine Alma Laurea del 2022 ha evidenziato che il 60 % dei 50 laureati del 2022 era in corso; si attendono i dati aggiornati ANVUR per confermare questo trend positivo. Infine la percentuale di Laureati occupati a un anno dal Titolo (iC06), è aumentato rispetto al triennio 2018-20 (58%) tornando a livelli già osservati in anni passati: 71,4% per il 2021 e 76,5% per il 2022, entrambi superiori ai valori medi nazionali del triennio 2019-2021 che era del 34,3%.

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO C2

Efficacia Esterna

Nel 2020, le dinamiche legate all'ingresso nel mondo del lavoro sembravano essere state influenzate dalla situazione pandemica; a fronte di un minor numero di laureati era aumentato il tasso di occupazione e diminuita la percentuale di chi proseguiva gli studi. Si riteneva di mantenere l'attenzione sia sugli aspetti influenzati in modo favorevole sia su quelli meno favorevoli. I dati riguardanti lo stato occupazionale a un anno dalla laurea di 32 sui 45 laureati del 2021, sembrano confermare lo stesso trend (estrazione da data base AlmaLaurea del 31/08/23). Il tasso di occupazione ISTAT ad un anno dal titolo, infatti, è ulteriormente aumentato (passando dal 75% per i laureati del 2020, all'attuale 78%) e questo ha fatto attestare la media del triennio 2019-2021 sul 69,6%, migliorata rispetto al triennio precedente ma ancora inferiore a quella del periodo 2007-17, che era al 76%.

06/09/2023

Il dato relativo all'iscrizione a corsi di laurea magistrale (studenti puri e lavoratori) conferma il trend negativo osservato nel 2020; nel 2021 è sceso (al 18,8% e 6,3% rispettivamente). Le medie del periodo 2017-19 erano in rialzo rispetto ai periodi precedenti e si assestavano, rispettivamente, sul 28,6% e 16,8%. Le molte richieste del mercato del lavoro, ma anche le dinamiche legate alla pandemia, potrebbero avere ancora influenzato le scelte dei laureati, per questo si continuerà a tenere sotto controllo questi indicatori. Nessuno degli intervistati dichiara di essere in cerca di lavoro anche se il periodo di inattività post laurea è salito a 3,2 mesi, uno dei valori più alti riscontrati nel tempo

Il 32% degli occupati ha proseguito un lavoro iniziato prima della laurea, mentre il 52% ha iniziato a lavorare solo dopo aver conseguito il titolo (le medie del triennio 2018-2020 erano, rispettivamente il 39% e il 41%). Il settore privato ha assorbito il 100% dei laureati in linea con le osservazioni precedenti e, in dettaglio, il lavoro si svolge nell'area nord.ovest (92%), in agricoltura (68%), industria (8%), commercio (16%). La percentuale di laureati che svolge un lavoro autonomo (8%, per i laureati del 2021) e quella di chi ha un contratto a tempo indeterminato (16%), non evidenziano un trend definibile. Rimane alta e stabile la percentuale di chi lavora a tempo determinato e/o stagionale (circa 44%), solo l'8% svolge lavoro part-time e, purtroppo, ancora l'8% dichiara di lavorare senza contratto. Nessuno lavora in smart working.

La relativa facilità a reperire occupazione subito dopo la laurea, se pur molto spesso a tempo determinato e/o stagionale, è considerata un aspetto positivo per questo CdS e rispecchia la connotazione dichiaratamente professionalizzante del CdS. La condizione apparentemente instabile del lavoro rispecchia anche il desiderio dei laureati di aumentare il loro bagaglio professionale facendo esperienze diverse nei primi anni dopo la laurea, anche all'estero (comunicazioni personali, purtroppo il data base Alma Laurea non riporta dati occupazionali a tre o cinque anni dalla laurea).

La retribuzione degli uomini è rimasta stabile (quasi 1400 €/mese) mentre quella delle donne è scesa a circa 1100 €/mese. Da un lato si osserva un'oscillazione nel tempo dei livelli retributivi, mentre dall'altro si continua ad osservare discrepanza tra generi; tuttavia non è noto se sia anche legata a una differenza tra i ruoli ricoperti. Per contro, il tasso di occupazione è più alto per le donne (83,3%) che per gli uomini (75,0%).

Il 50% dei laureati che prosegue il lavoro iniziato prima della laurea ha dichiarato un miglioramento delle competenze professionali raggiunto attraverso la laurea ma non un progresso economico né nella posizione lavorativa anche se, il 72% dei rispondenti dichiara di utilizzare molto le competenze acquisite con la laurea. L'80% ritiene la laurea necessaria o utile per il lavoro svolto e la laurea efficace (72%). Nonostante alcune apparenti incongruenze, il grado di soddisfazione per il lavoro svolto è stato 8/10, 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 di cui dichiara di aver usufruito circa il 66% dei laureati nel 2021 (indagine AlmaLaurea) Anche la rete del CdS svolge un ruolo di collegamento fra offerta e domanda di lavoro nel settore vitivinicolo. 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 2022 ne sono stati attivati due con buona soddisfazione di entrambi i tirocinanti.

Descrizione link: [Sito Alma Laurea](#)

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?>

[anno=2022&corstipo=L.&ateneo=70031&facolta=1273&gruppo=13&pa=70031&classe=10020&postcorso=0010106202600003&isstella=0&annolau=1&condocc=tutti&iscris=tutti&disag](https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/visualizza.php?anno=2022&corstipo=L.&ateneo=70031&facolta=1273&gruppo=13&pa=70031&classe=10020&postcorso=0010106202600003&isstella=0&annolau=1&condocc=tutti&iscris=tutti&disag)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Alma Laurea Indagine laureati 2021 a 1 anno dalla laurea

▶ QUADRO C3

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

08/09/2023

Il CdS prevede 17 CFU di attività curriculari in azienda di cui 9 di tirocinio obbligatorio che possono essere svolte dopo aver acquisito almeno 90 CFU e, generalmente tra il II e il III anno di studi. Le aziende convenzionate sono distribuite sul territorio nazionale ma alcune anche all'estero. 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). Nell'A.A. 2021-22, i tirocini attivati e conclusi con la consegna delle valutazioni da parte delle 30 aziende ospitanti sono stati 33. Le valutazioni dei tutor aziendali sono di tipo qualitativo (ottimo, buono, sufficiente). Le risposte confermano l'elevata soddisfazione delle aziende per l'interesse, la puntualità, la capacità di collaborare, il livello di autonomia e di affidabilità (il 94% di valutazione 'ottimo'); sono rilevate, invece, alcune criticità in relazione alle conoscenze teoriche e pratiche. Il giudizio in merito a queste ultime è sempre il meno lusinghiero (il 38% delle aziende valuta 'buone' le conoscenze) ma il risultato è almeno parzialmente atteso visto che gli studenti svolgono il tirocinio quando non hanno ancora completato la loro formazione e spesso prima di aver seguito e/o sostenuto gli esami delle materie più tecniche. Anche il 45% dei tirocinanti, infatti, ha confermato che la preparazione al momento del tirocinio non era ottimale ma che il tirocinio è servito molto a migliorare le proprie competenze tecnico-professionale. 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.

Nell'a.a 2021-22 sono state attivate e concluse ulteriori 113 attività pratiche brevi (100 ore, 4 CFU) in 70 aziende. Queste attività sono proposte al secondo anno e consentono un primo approccio agli aspetti pratici della professione e, anche se facoltative, sono svolte da quasi tutti gli studenti che le apprezzano sempre moltissimo anche per l'opportunità di entrare in contatto con il mondo del lavoro. All'apprezzamento degli studenti si abbina quello delle aziende ospitanti che danno sempre giudizi più che positivi e che si dichiarano molto favorevoli e interessate a continuare la collaborazione con il CdS. Il numero delle aziende convenzionate che ospitano tirocini e queste attività brevi è in costante aumento e garantisce un'ampia scelta. Come da prassi consolidata, le aziende valutano gli stagisti utilizzando un questionario gestito autonomamente dal CdS molto simile a quello utilizzato per la valutazione dei tirocini. 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 tutor 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 e all'archiviazione dei questionari e alle sintesi statistiche. 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. Come per quelle dei tirocini, le valutazioni sono state confortanti in merito a qualità del lavoro, interesse, capacità di entrare in relazione e collaborare (valutazione media di 3,9) e si conferma il minor apprezzamento per l'adeguatezza della preparazione' (valutazione media di 3,7). Le aziende apprezzano l'organizzazione delle attività e il supporto da parte dell'università ha (valutazione media 3,7) ma ritengono troppo breve la durata delle attività.

Il CdS ritiene che l'opportunità di svolgere queste attività 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 applicare le conoscenze teoriche acquisite a lezione e 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.unito.it/it/tirocini-curriculari>



▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

15/02/2023

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

24/05/2023

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 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 (indicatori ANVUR);
 - 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), elaborazione dei dati, discussione in CICS e restituzione agli studenti.
 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.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: SCADENZIARIO 2023

▶ 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

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

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	ZEPPA Giuseppe
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio Integrato dei Corsi di Studio in Scienze e tecnologie agroalimentari - CICS
Struttura didattica di riferimento	Scienze agrarie, forestali e alimentari (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	BRCLNZ79E22L219C	BARCHI	Lorenzo	AGR/07	07/E	PA	1	
2.	FRRLSN68R58L219L	FERRANDINO	Alessandra	AGR/03	07/B	PA	1	
3.	GRNVDM81C14C351L	GUARNACCIA	Vladimiro	AGR/12	07/D	PA	1	
4.	GDNSLV58S48L219T	GUIDONI	Silvia	AGR/03	07/B	PA	1	
5.	MSSSFN72M26A479B	MASSAGLIA	Stefano	AGR/01	07/A	PA	1	
6.	RSGSSN69M71Z131F	RIO SEGADE	Susana	AGR/15	07/F	PA	1	
7.	SCHMHL75S50D325G	SCHIAVON	Michela	AGR/13	07/E	PA	1	
8.	SCHNDR56T04H501A	SCHUBERT	Andrea	BIO/04	05/A	PO	1	
9.	SCCFNC77R56B049V	SECCHI	Francesca	BIO/04	05/A	PA	1	

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

Viticultura ed Enologia



Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
ICHIM	SERGIU COSMIN	sergiu.ichim@edu.unito.it	(eletto nel CICS)
PAINI	LUCA	luca.paini@edu.unito.it	(individuato dal CdS)
FERRARI	SARA	sara.ferrari628@edu.unito.it	(individuato dal CdS)
CUSSA	JESSICA	jessica.cussa@edu.unito.it	(individuato dal CdS)



Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
BARCHI	LORENZO
FERRARI	SARA
GUIDONI	SILVIA
MAGGI (supporto TA)	ANNAMARIA
PAINI	LUCA
RIO SEGADE	SUSANA
TAMAGNONE	MARIO
ZEPPA	GIUSEPPE



Tutor



COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
RIO SEGADE	Susana		Docente di ruolo
OBERTINO	Maria Margherita		Docente di ruolo
SECCHI	Francesca		Docente di ruolo

GUIDONI	Silvia	Docente di ruolo
ROLLE	Luca Giorgio Carlo	Docente di ruolo
PORTALURI	Alessandro	Docente di ruolo
BORRELLI	Raffaele	Docente di ruolo

► 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: 23/11/2022

La programmazione locale è stata approvata dal nucleo di valutazione il: 05/12/2022

- 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	26/09/2023
Studenti previsti	79

► Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula

► Sede di riferimento Docenti, Figure Specialistiche e Tutor



Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
SECCHI	Francesca	SCCFNC77R56B049V	GRUGLIASCO
MASSAGLIA	Stefano	MSSSFN72M26A479B	GRUGLIASCO
GUARNACCIA	Vladimiro	GRNVDM81C14C351L	GRUGLIASCO
RIO SEGADE	Susana	RSGSSN69M71Z131F	GRUGLIASCO
FERRANDINO	Alessandra	FRRLSN68R58L219L	GRUGLIASCO
SCHIAVON	Michela	SCHMHL75S50D325G	GRUGLIASCO
GUIDONI	Silvia	GDNSLV58S48L219T	GRUGLIASCO
BARCHI	Lorenzo	BRCLNZ79E22L219C	GRUGLIASCO
SCHUBERT	Andrea	SCHNDR56T04H501A	GRUGLIASCO

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
---------	------	------

Figure specialistiche del settore non indicate

Sede di riferimento TUTOR

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



Altre Informazioni

R^aD



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



Date delibere di riferimento

R^aD



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^{ad}



Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2021	312303320	ANALISI CHIMICHE ENOLOGICHE E STRUMENTALI <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Susana RIO SEGADE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	80
2	2021	312303322	APPLICAZIONI DI ANALISI SENSORIALE	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Simone GIACOSA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	40
3	2022	312308358	APPLICAZIONI/TIROCCINIO DI ENOLOGIA <i>semestrale</i>	AGR/15	Luca Giorgio Carlo ROLLE <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/15	40
4	2022	312308359	APPLICAZIONI/TIROCCINIO DI VITICOLTURA <i>semestrale</i>	AGR/03	Docente di riferimento Silvia GUIDONI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/03	40
5	2023	312314966	BIOLOGIA GENERALE <i>semestrale</i>	BIO/04	Docente di riferimento Francesca SECCHI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/04	30
6	2023	312314966	BIOLOGIA GENERALE <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	30
7	2022	312308360	CHIMICA DEL SISTEMA VIGNETO (modulo di CHIMICA E FISILOGIA DEL SISTEMA VIGNETO) <i>annuale</i>	AGR/13	Docente di riferimento Michela SCHIAVON <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/13	60
8	2023	312314971	ECONOMIA E GESTIONE AZIENDALE <i>semestrale</i>	AGR/01	Danielle BORRA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/01	40
9	2021	312303323	ENOLOGIA E GESTIONE DELLA QUALITA' <i>semestrale</i>	AGR/15	Vincenzo GERBI		60
10	2021	312303323	ENOLOGIA E GESTIONE DELLA QUALITA' <i>semestrale</i>	AGR/15	Luca Giorgio Carlo ROLLE <i>Professore</i>	AGR/15	60

Ordinario (L.
240/10)

11	2022	312308362	ENTOMOLOGIA DELLA VITE <i>semestrale</i>	AGR/11	Alberto ALMA <i>Professore Ordinario</i>	AGR/11	80
12	2021	312303324	ESERCITAZIONI INTERDISCIPLINARI <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente di riferimento Silvia GUIDONI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/03	20
13	2021	312303324	ESERCITAZIONI INTERDISCIPLINARI <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente di riferimento Susana RIO SEGADE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	10
14	2021	312303324	ESERCITAZIONI INTERDISCIPLINARI <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Mario TAMAGNONE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/09	10
15	2022	312308363	FISIOLOGIA DELLA VITE (modulo di CHIMICA E FISIOLOGIA DEL SISTEMA VIGNETO) <i>annuale</i>	BIO/04	Docente di riferimento Andrea SCHUBERT <i>Professore Ordinario</i>	BIO/04	60
16	2021	312303325	GESTIONE DEL VIGNETO <i>semestrale</i>	AGR/03	Docente di riferimento Silvia GUIDONI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/03	80
17	2022	312308364	LABORATORIO DI ANALISI DEL SISTEMA SUOLO-VITE <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente di riferimento Michela SCHIAVON <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/13	20
18	2021	312303326	LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI (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	40
19	2021	312303328	MARKETING DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI (modulo di MARKETING E LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI) <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente di riferimento Stefano MASSAGLIA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/01	60
20	2022	312308365	MECCANIZZAZIONE DELLA VITICOLTURA E MACCHINE ENOLOGICHE <i>semestrale</i>	AGR/09	Mario TAMAGNONE <i>Professore</i>	AGR/09	80

Associato (L.
240/10)

21	2022	312308366	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA <i>semestrale</i>	AGR/16	Luca Simone COCOLIN <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/16	40
22	2022	312308366	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA <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	20
23	2023	312314978	MICROBIOLOGIA GENERALE <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	60
24	2023	312314978	MICROBIOLOGIA GENERALE <i>semestrale</i>	AGR/16	Ilario FERROCINO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/16	20
25	2022	312308367	PATOLOGIA DELLA VITE <i>semestrale</i>	AGR/12	Docente di riferimento Vladimiro GUARNACCIA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/12	80
26	2023	312314981	PRINCIPI DI GENETICA <i>semestrale</i>	AGR/07	Docente di riferimento Lorenzo BARCHI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/07	60
27	2021	312303330	TECNICHE VITICOLE E AMPELOGRAFIA <i>semestrale</i>	AGR/03	Stefano RAIMONDI		20
28	2021	312303330	TECNICHE VITICOLE E AMPELOGRAFIA <i>semestrale</i>	AGR/03	Paolo SABBATINI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/03	20
29	2022	312308368	TECNOLOGIE E CHIMICA ENOLOGICA <i>semestrale</i>	AGR/15	Enzo CAGNASSO		60
30	2022	312308369	VITICOLTURA	AGR/03	Docente di riferimento Alessandra FERRANDINO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/03	80
						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 E PRINCIPI DI STATISTICA (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			
	↳ FIOLOGIA DELLA VITE (2 anno) - 6 CFU - obbl			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 30)				
Totale attività di Base			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 - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari</p> <hr/> <p>↳ <i>TECNOLOGIE E CHIMICA ENOLOGICA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>ANALISI CHIMICHE ENOLOGICHE E STRUMENTALI (3 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>ENOLOGIA E GESTIONE DELLA QUALITA' (3 anno) - 12 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/16 Microbiologia agraria</p> <hr/> <p>↳ <i>MICROBIOLOGIA GENERALE (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>MICROBIOLOGIA ENOLOGICA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	<p>AGR/07 Genetica agraria</p> <hr/> <p>↳ <i>PRINCIPI DI GENETICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/11 Entomologia generale e applicata</p> <hr/> <p>↳ <i>ENTOMOLOGIA DELLA VITE (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/12 Patologia vegetale</p> <hr/> <p>↳ <i>PATOLOGIA DELLA VITE (2 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>	22	22	20 - 24
Discipline economiche e giuridiche	<p>AGR/01 Economia ed estimo rurale</p> <hr/> <p>↳ <i>ECONOMIA E GESTIONE AZIENDALE (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>MARKETING DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/>	14	14	8 - 16
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti			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 - semestrale - 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 - semestrale - obbl</i>			
Totale attività Affini			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		-	-
Totale Altre Attività		34	23 - 57



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività di base R²D

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^{AD}

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
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:				-

Totale Attività Caratterizzanti

76 - 96

▶ Attività affini
R^{AD}

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

	min	max	
Attività formative affini o integrative	18	24	18
Totale Attività Affini			18 - 24

▶ **Altre attività**
R^aD

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	-	-	
Totale Altre Attività			23 - 57

▶ **Riepilogo CFU**
R^aD

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

Range CFU totali del corso

147 - 221



Comunicazioni dell'ateneo al CUN

R^aD



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

R^aD

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^aD



Note relative alle altre attività

R^aD



Note relative alle attività caratterizzanti

R^aD