



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di TORINO
Nome del corso in italiano RD	Viticultura ed Enologia(<i>IdSua:1558585</i>)
Nome del corso in inglese RD	Viticulture and Enology
Classe	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari RD
Lingua in cui si tiene il corso RD	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea RD	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	COCOLIN Luca Simone
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

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BARCHI	Lorenzo	AGR/07	PA	1	Caratterizzante
2.	GERBI	Vincenzo	AGR/15	PO	1	Caratterizzante
3.	GUIDONI	Silvia	AGR/03	PA	1	Caratterizzante
4.	MASSAGLIA	Stefano	AGR/01	PA	1	Caratterizzante
5.	RIO SEGADE	Susana	AGR/15	PA	1	Caratterizzante
6.	SCHUBERT	Andrea	BIO/04	PO	1	Base
7.	SECCHI	Francesca	BIO/04	PA	1	Base

8.	TAMAGNONE	Mario	AGR/09	RU	1	Caratterizzante
9.	VISENTIN	Ivan	BIO/04	RD	1	Base
Rappresentanti Studenti			RIU GIUSEPPE giuseppe.riu885@edu.unito.it RUSSO JESSICA jessica.russo@edu.unito.it			
Gruppo di gestione AQ			ALBERTO ARDUINO LORENZO BARCHI LUCA SIMONE COCOLIN SILVIA GUIDONI MAURO PORPORATO LUCA ROLLE MARIANGELA TROVATO (supporto TA) GIUSEPPE ZEPPA			
Tutor			Francesca SECCHI Maria Margherita OBERTINO Raffaele BORRELLI Alessandro PORTALURI Vincenzo GERBI Luca Giorgio Carlo ROLLE Silvia GUIDONI			



22/06/2020

Alla fine degli anni ottanta emerge l'esigenza di fornire alla categoria degli enologi italiani, fino a quel momento formati solo dagli istituti tecnici agrari con specializzazione in viticoltura ed enologia, una formazione di tipo universitario, che consentisse anche di adeguarsi agli standard europei, francesi in particolare. La prima risposta di "primo livello" destinata esclusivamente agli studenti provenienti dalle suddette scuole specializzate in viticoltura ed enologia, nasce a Torino nel 1989, è la Scuola Diretta a Fini Speciali in Viticoltura ed Enologia, di durata biennale, istituita con Decreto del Presidente della Repubblica del 28/03/1989 pubblicato su G.U. n. 172 del 25/07/1989; il primo anno di corso si tenne nell'A.A. 1989/1990. A partire dall'A.A. 1992/1993 fu istituito il Diploma Universitario in Tecnologie Alimentari: orientamento in Viticoltura ed Enologia (triennale) la cui istituzione fu fatta 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. 2009/10 il Corso di Studio si svolge in adeguamento al DM 270/04. I laureati in Viticoltura ed Enologia hanno diritto al titolo di ENOLOGO (legge 129 del 10/04/91). Il Corso di Studio ha sede legale a Grugliasco ed il primo anno, dedicato prevalentemente alla preparazione di base, si svolge in comune con l'altro corso di laurea in classe 26 (Tecnologie alimentari). Le attività caratterizzanti e quelle affini, orientate alla preparazione specifica di settore, sono concentrate principalmente nel secondo e terzo anno di corso e si svolgono nella sede di Alba (CN), presso l'Ampelion di corso Enotria. L'Ampelion è un'antica cascina - ristrutturata in anni recenti grazie al contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, del MIUR e del Comune di Alba - che sorge sulla sommità di una collina vitata, al centro della città. Esso è inserito in un polo che ospita enti pubblici e privati che a vario titolo si occupano di Viticoltura ed Enologia: l'Istituto di Istruzione Superiore "Umberto I", la sede del Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero, il Centro Analisi Ricerche Agroalimentari "Enocontrol", lo Spin-off dell'Università di Torino "Grape", la Società di Certificazione "Valoritalia" e l'Unione Produttori Vini Albesi "Albeisa".



QUADRO A1.a

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

11/01/2017

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



QUADRO A1.b

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

19/06/2020

Il CdS dall'anno accademico 2015-2016, in accordo con i Corsi di Studio affini (Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze Viticole ed Enologiche), ha iniziato regolari consultazioni con le parti sociali, individuando dei soggetti che le potessero rappresentare. Essi sono stati individuati fra le Istituzioni e le Aziende che lavorano nel settore Agroalimentare e sono stati aggiornati nel 2017; di seguito se ne riporta l'elenco:

- Unioncamere Piemonte (Roberto Strocco)
- Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino (Bersani Laura)
- Assoenologi Piemonte (Cane Piergiorgio)
- Istituto Zooprofilattico Piemonte/Liguria/Valle d'Aosta (Decastelli Lucia)
- Rappresentante Ordine Dottori Agronomi e Forestali (Del Treppo Simona Maria)
- Presidente Ordine Tecnologi Alimentari del Piemonte e Valle d'Aosta (Di Siero Valeria)
- Cantina Sociale Barbera dei Sei Castelli (Gerbi Enzo)
- Terre Miroglio Srl (Minetti Giovanni)
- Vignaioli Piemontesi Sca (Tornato Daniela)
- Biraghi Spa (Fontana Mauro)
- Carrefour Market (Zaretti Roberto e Barison Marina)
- Raspini Salumi (Gennero Luciano)
- IRTA Ricerche (Covi Enzo)
- Consulente settore viti-vinicolo (Dellavalle Daniele)
- Pasticceria Torino (D'Alessio Anna Lucia)

Il giorno 29 novembre 2017 si è svolta la consultazione annuale delle parti sociali. Sono state presentate le modifiche apportate all' offerta formativa nel 2017/18, in particolare la diminuzione dei CFU delle materie di base e lo spostamento delle

esercitazioni di laboratorio al secondo anno per aumentare il livello di preparazione degli studenti che si avvicinano con il tirocinio curricolare.

Ampia discussione si è avuta relativamente ai tirocini curricolari, sottolineando la difficoltà a trovare delle aziende disponibili ad ospitare tutti gli studenti e a monitorare l'andamento dei tirocini stessi. Inoltre, è stata evidenziata dai rappresentanti delle parti sociali la difficoltà di numerosi tirocinanti ad applicare le conoscenze acquisite al contesto in cui si trovano e la scarsa capacità a trovare soluzioni ai problemi posti. Vengono quindi proposte alcune soluzioni, quali alzare il numero di CFU per accedere all'attività di tirocinio, una contestualizzazione delle attività di tirocinio, una maggiore selezione dei tirocinanti in base agli interessi manifestati ed anche un maggiore collegamento tra tutor accademico e aziendale.

A fianco agli incontri specifici di consultazione con le parti sociali, il CICS mantiene costanti contatti con le aziende della filiera vitivinicola in occasione delle molteplici attività legate ai tirocini curricolari. I contatti diretti fra i tutor accademici e quelli aziendali sono generalmente costanti e occasioni di confronto con il mondo della produzione per avere riscontri dell'adeguatezza della formazione dei laureandi, 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 tirocinanti sia in sede di riesame del corso.

Inoltre, nel mese di maggio 2017 si è tenuto ad Alba un incontro con l'Assoenologi sez. Nord-Ovest mirante a presentare agli studenti del III anno le attività dell'associazione dedicate ai giovani associati.

Link :

<http://www.ve.unito.it/do/verbali.pl/Search?max=20&title=Verbali%20CPS%20a%2Ea%2E%202018%2F2019&grouping=and&f:1=c>



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)

1. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

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.

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, 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. Le conoscenze richieste 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.
4. Il test di accesso sarà svolto mediante la piattaforma TOLC-AV (Test OnLine CISIA - Agraria Veterinaria; <https://www.cisiaonline.it/area-tematica-tolc-agraria-veterinaria/>) del Consorzio Interuniversitario Sistemi Integrati per l'Accesso (www.cisiaonline.it), secondo quanto indicato nella sezione "Requisiti di ammissione" della pagina web del CdS. (link riportato)
5. E' consentito l'accesso diretto al secondo anno del corso di laurea in "VITICOLTURA ED ENOLOGIA" (Classe L-26), a seguito di trasferimento, passaggio o seconda laurea, ad un numero di studenti comunitari e/o extra UE tale da colmare i posti rimasti liberi. L'accesso è consentito purché il numero di CFU già acquisiti e riconoscibili tra gli insegnamenti del primo anno del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (manifesto coorte 2019/20) sia superiore o uguale a 24 (ventiquattro). Il numero dei posti liberi è pubblicato annualmente sul Regolamento del CdS.
Tale numero può essere ottenuto verificando il numero di crediti conseguiti dal candidato nei Settori Scientifico-Disciplinari (SSD) MAT/01-09 (fino ad un massimo di sei), FIS/01- 08 (fino ad un massimo di sei), BIO/01-04 (fino ad un massimo di sei), CHIM/02 e CHIM/03 (fino ad un massimo di sei), CHIM/06 (fino ad un massimo di sei), AGR/01 (fino ad un massimo di otto), AGR/07 (fino ad un massimo di sei), AGR/16 (fino ad un massimo di otto).
6. E' consentito l'accesso diretto al terzo anno del corso di laurea triennale in "VITICOLTURA ED ENOLOGIA" (Classe L-26) a seguito di trasferimento, passaggio o seconda laurea, ad un numero di studenti comunitari e/o extra UE tale da colmare i posti rimasti liberi. L'accesso è consentito purché il numero di CFU già acquisiti e riconoscibili tra gli insegnamenti del primo e del secondo anno del Corso di Laurea in Viticoltura ed enologia (manifesto coorte 2018/19) sia superiore o uguale a 70 (settanta), di cui 24 (ventiquattro) riferibili alle discipline del primo anno, come previsto per il passaggio e trasferimento al 2° anno. Il numero dei posti liberi è pubblicato annualmente sul Regolamento del CdS.
Per il conteggio dei 70 CFU, si valuta il numero dei CFU conseguiti dal candidato nei SSD: MAT/01-09 (fino ad un massimo di sei), FIS/01- 08 (fino ad un massimo di sei), BIO/01-04 (fino ad un massimo di dodici), CHIM/02 e CHIM/03 (fino ad un massimo di sei), CHIM/06 (fino ad un massimo di sei), AGR/01 (fino ad un massimo di otto), AGR/07 (fino ad un massimo di sei), AGR/09 (fino ad un massimo di otto), AGR/11 (fino ad un massimo di otto), AGR/12 (fino ad un massimo di otto), AGR/13 (fino ad un massimo di sei), AGR/15 (fino ad un massimo di sei), AGR/16 (fino ad un massimo di quattordici), AGR/03 (fino ad un massimo di otto).

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

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
Conoscenza e capacità di comprensione	<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>

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le conoscenze acquisite e le capacità di applicarle in campo professionale consentiranno di:
Comprendere e risolvere i problemi tecnici connessi alle attività del settore.
Saper, in modo autonomo, impiantare e gestire tecnicamente ed economicamente un vigneto, gestire la trasformazione e la conservazione di tutti i prodotti enologici, svolgere analisi su prodotti enologici, commercializzare e promuovere un prodotto enologico; fornire consulenze in ambito viticolo ed enologico.
Organizzare e coordinare attività professionali in ambito viticolo ed enologico anche tenendo in considerazione gli aspetti e le problematiche di tipo ambientale e della sicurezza alimentare, nel rispetto dell'etica professionale.
La capacità di applicare conoscenze e comprensione si conseguono mediante: esercitazioni in aula, in laboratorio e in campo, studio di casi, stages pratici e periodi di tirocinio presso aziende operanti all'interno della filiera viticolo-enologica.
Per la verifica delle capacità acquisite si richiedono e si valutano relazioni scritte, descrittive e critiche, inerenti le esercitazioni effettuate e le esperienze di stage e tirocinio svolte in azienda, rapporti di lavoro inerenti casi studio, report individuali o di gruppo inerenti progetti tecnici a diverso grado di complessità, elaborati finali svolti sotto la guida di docenti relatori.

▶ QUADRO A4.b.2

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

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:

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

di genetica),

iv) 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 GENERALE (ON-LINE) [url](#)

CHIMICA ORGANICA [url](#)

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

FISICA [url](#)

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

MATEMATICA [url](#)

MATEMATICA (E-LEARNING) [url](#)

MICROBIOLOGIA GENERALE [url](#)

PRINCIPI DI GENETICA [url](#)

2. PRODUZIONE E QUALITÀ DELLE UVE E GESTIONE DEI VIGNETI

Conoscenza e comprensione

Gli obiettivi di questa area di apprendimento sono di fornire conoscenze, anche innovative, inerenti la gestione colturale (Laboratorio di analisi chimico-agrarie, Chimica e fisiologia del sistema vigneto, Principi di genetica, 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 CHIMICO-AGRARIE [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](#)

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 (Applicazioni/Tirocinio di viticoltura, Applicazioni/tirocinio di Enologia, 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](#)

[APPLICAZIONI/TIROCCINIO DI ENOLOGIA url](#)

[APPLICAZIONI/TIROCCINIO DI VITICOLTURA url](#)

[ESERCITAZIONI INTERDISCIPLINARI url](#)

[LINGUA INGLESE 1 url](#)

[TIROCCINIO url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio

Abilità comunicative

Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

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

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

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

Abilità comunicative

L'Enologo deve possedere abilità comunicative atte a:

- permettere un rapido inserimento nell'ambiente di lavoro;
 - lavorare efficacemente in gruppo e collaborare con altre figure professionali;
 - saper interpretare le necessità e gli obiettivi delle aziende di riferimento;
 - comunicare con chiarezza le modalità di svolgimento delle operazioni di gestione dei vari processi dei quali ha la responsabilità;
 - comprendere e trasferire concetti generali e contenuti tecnici specifici, oltre che in italiano, anche in un'altra lingua dell'Unione Europea, con particolare riferimento alla lingua inglese.
- Le abilità comunicative sono coltivate sollecitando gli studenti a presentare oralmente, per iscritto, e con l'uso di strumenti elettronici, propri elaborati individuali. L'impostazione, l'organizzazione e l'impiego delle diverse tecniche di marketing e comunicazione nel settore vitivinicolo sono oggetto di specifico insegnamento. Nelle valutazioni degli elaborati individuali e della prova finale la qualità e l'efficacia della comunicazione concorre autonomamente alla formazione del giudizio complessivo.

Capacità di apprendimento

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.

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.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

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.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

19/06/2020

1. Dopo aver superato tutte le verifiche delle attività formative incluse nel piano di studio e aver acquisito i relativi crediti, lo studente, indipendentemente dal numero di anni di iscrizione all'università, è ammesso a sostenere la prova finale in seguito alla quale è acquisito il titolo di studio.

2. La prova finale consiste nella stesura di un elaborato scritto individuale inerente un settore qualsiasi della formazione prevista dal CdS. L'elaborato verte su un sintetico inquadramento bibliografico di un argomento tecnico-scientifico correlato alle conoscenze acquisite durante il corso di studio. L'argomento e le attività previste per la prova finale sono concordate con un docente relatore, 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 CdS. Attraverso la stesura, la presentazione orale e la discussione dell'elaborato lo studente deve dimostrare di avere acquisito le competenze previste dagli obiettivi formativi del corso, ivi comprese la "Capacità di applicare conoscenze e comprensione", l'Autonomia di giudizio e le Abilità comunicative nonché di saper usare strumenti di ricerca bibliografica e strumenti elettronici per la gestione di testi e di presentazioni multimediali. L'elaborato può essere scritto in lingua inglese e nella stessa lingua può essere sostenuta la prova finale. Durante la "Prova finale", lo studente espone alla Commissione la sua relazione utilizzando una presentazione in formato elettronico a cui fa seguito la discussione durante la quale i docenti formulano quesiti al fine di valutare il livello di comprensione degli argomenti trattati e la capacità di rispondere in modo pertinente ai quesiti posti. Alla valutazione finale concorrono anche la qualità della ricerca bibliografica, la chiarezza espositiva e l'efficacia della presentazione.

3. La Commissione di valutazione della Prova finale è appositamente nominata dal CICS ed è composta da 5 docenti del CdS di cui uno funge da Presidente.

4. La valutazione conclusiva della carriera dello studente tiene conto delle valutazioni riguardanti le attività formative

precedenti e quella riguardante la prova finale. In sede di attribuzione del voto di Laurea, si sommeranno, pertanto, la media ponderata dei voti degli esami di profitto espressa in 110 e i punteggi ottenuti dalla valutazione di specifiche attività, secondo quanto specificato nella tabella allegata.

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Punteggi laure VE



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Link:

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

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<http://www.samev.unito.it/it/servizi/orario-delle-lezioni>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://esse3.unito.it/ListaAppelliOfferta.do?EnableLayout=1>

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

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

▶ 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.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA E GESTIONE AZIENDALE link	DI VITA GIUSEPPE ANTONIO	PA	8	40	
		Anno di						



▶ QUADRO B4

Aule

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule

▶ 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 informatiche Grugliasco e Alba

▶ QUADRO B4

Sale Studio

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sale studio

▶ QUADRO B4

Biblioteche

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteche

▶ QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Le attività di orientamento sono svolte dalla SAMEV tramite l'Ufficio Orientamento, Tutorato e Placement del Polo di Agraria e ^{19/06/2020} Medicina Veterinaria (Direzione Didattica e Servizi agli Studenti), in stretto raccordo con il mondo della Scuola, con le Istituzioni locali e l'Ente regionale per il Diritto allo Studio Universitario (EDISU Piemonte) e prevedono iniziative di tipo informativo, formativo e di consulenza rivolte alle future matricole ed in particolare agli studenti degli ultimi anni delle scuole superiori che intendono proseguire i propri studi e iscriversi all'Università.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

19/06/2020

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

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

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

Maggiori informazioni possono essere reperite sul portale di Ateneo.

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

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

Contestualmente gli studenti possono rivolgersi allo sportello tutorato, gestito dall'Ufficio O.T.P. della Direzione Didattica e Servizi agli Studenti, aperto il martedì e il giovedì dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 13.30 alle 15.30. L'Ufficio inoltre risponde tramite service desk alle richieste degli studenti.

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

Descrizione link: Tutorato - Università degli Studi di Torino

Link inserito: http://www.unito.it/unitoWAR/page/istituzionale/servizi_studenti1/tutorato9



QUADRO B5

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

19/06/2020

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

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

Il servizio di Job Placement aggiorna periodicamente la propria bacheca, raggiungibile da parte degli studenti al link: https://fire.rettorato.unito.it/jp/pubb_offerte/ricercaofferta.php

Gli annunci di lavoro e in generale le iniziative organizzate dagli Enti e dalle Aziende che siano ritenuti di interesse per gli

studenti sono pubblicati sugli I Screen presenti in tutti i luoghi comuni del campus di Grugliasco e affissi alla bacheca del Placement.

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

▶ QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

i

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.

I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.

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 italiani 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 stranieri che intendono frequentare i corsi della SAMEV;
- supporto agli studenti italiani durante il percorso di studi all'estero: compilazione e approvazione dei Learning Agreement, contatti con Università straniere;
- supporto agli studenti stranieri nella fase finale del loro percorso di studi presso la SAMEV: compilazione e controllo dei Transcript of Records;
- supporto ai docenti della SAMEV nella predisposizione degli accordi bilaterali (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>;

http://www.disafa.unito.it/do/home.pl/View?doc=D106_Erasmus.html

La Commissione Erasmus di Dipartimento informa gli studenti sui contenuti del bando Erasmus + 2020/2021 (destinazioni, corsi, gestione degli esami, adempimenti amministrativi, accomodation, suggerimenti, ecc.) sia su richiesta individuale e sia attraverso incontri dedicati ed aperti a tutta la popolazione studentesca. L'incontro di orientamento organizzato dalla Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria (SAMEV) per il bando 2020/2021 si è svolto lunedì 2 Dicembre 2019 (ore 13-15) ore 11-13.

Lincontro di orientamento per i vincitori delle borse Erasmus si è tenuto in modalità online a causa dellemergenza COVID-19 il 27 maggio 2020. Riguardo allemergenza sanitaria COVID-19 le informazioni aggiornate possono essere scaricate dal link seguente: <https://www.unito.it/ateneo/gli-speciali/coronavirus-aggiornamenti-la-comunita-universitaria/mobilita-internazionale>
Gli studenti possono ricavare tutte le informazioni necessarie nella pagina "Internazionalità" del sito di Dipartimento: http://www.disafa.unito.it/do/home.pl/View?doc=D106_Erasmus.html.

Gli studenti possono consultare tutti gli accordi bilaterali di Ateneo al seguente link:

http://wall.rettorato.unito.it/w2/Mobi_new/Bandi/bando_erasmus_ext.asp?anno_corrente, possono trovare una "guida alla ricerca della sede" al seguente link: https://www.disafa.unito.it/do/documenti.pl/Show?_id=4dt e possono scaricare un vademecum informativo sulle pratiche da sbrigare prima, durante e al termine del loro periodo Erasmus al seguente link:https://www.disafa.unito.it/html/allegati/internazionalita/VADEMECUM_ERASMUS2018.pdf.pdf.

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

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

Nessun Ateneo

▶ QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Molte delle attività didattiche di tipo seminariale proposte agli studenti sono svolte da operatori del settore coinvolti a vario titolo nella filiera vitivinicola anche per creare occasioni per avvicinare gli studenti agli imprenditori del settore vitivinicolo. Ad esempio, ogni anno ad Alba si svolge un incontro con Assoenologi (associazione che è espressione del mondo della professione).

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

19/06/2020

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

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

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

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

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

Il CdS si avvale anche del servizio Orienta-Lavoro di Ateneo

(http://www.unito.it/unitoWAR/page/istituzionale/servizi_studenti1/orienta_lavoro1)

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

Le convenzioni attive sono reperibili sulla pagina WEB della SAMEV

(<https://www.samev.unito.it/it/job-placement/aziende-convenzionate-tirocini-curricolari-ed-extra-curricolari>).

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

Maggiori informazioni sul portale di Ateneo all'indirizzo:

https://fire.rettorato.unito.it/jp/publ_offerte/ricercaofferta.php

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. 19/06/2020

Il sistema adottato per la rilevazione dell'opinione degli studenti è quello di ateneo "EDUMETER". Tale metodo è impiegato da numerosi anni ed è stato ampiamente verificato. La compilazione della scheda di valutazione di ogni singolo corso è obbligatoria e deve avvenire prima dell'iscrizione all'esame; gli studenti sono caldamente invitati a valutare i corsi immediatamente al termine del semestre di riferimento. 20/10/2020

A novembre 2017 è stata approvata una procedura per l'analisi dei dati Edumeter che coinvolge la CMR. La procedura è disponibile sul sito del CdS (al link: https://www.ve.unito.it/do/documenti.pl/Show?_id=eax9). I dati vengono discussi durante le riunioni della CMR che valuta l'andamento dei corsi, elabora il quadro complessivo relativo all'anno accademico di riferimento, individua le criticità e le eventuali azioni correttive da intraprendere e redige una relazione che, dopo l'approvazione da parte del Consiglio del CdS, viene presentata in sede di Commissione Didattica di Dipartimento. I risultati delle indagini Edumeter sono discussi con gli studenti durante riunioni di presentazione appositamente convocate e calendarizzate durante i periodi didattici. Sono emersi miglioramenti nelle valutazioni degli studenti dovuti all'applicazione della procedura.

I dati aggregati dei semestri sono disponibili sul sito del CdS al link indicato.

Descrizione link: Procedura per l'analisi dei dati Edumeter

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Edumeter VE a.a. 2019/20

IL Dipartimento rileva le opinioni dei laureandi attraverso un questionario da compilare prima della laurea. I dati che si riportano sono riferiti ai 50 laureati dell'a.a. 2019-20.

L'indagine ha rivelato che più del 90% dei laureati ha frequentato con regolarità la quasi totalità delle lezioni; più del 90% dei rispondenti ritiene adeguate o spesso adeguate le aule e le attrezzature per esercitazioni e laboratori. Le postazioni informatiche sono giudicate positivamente ma il 24% dichiara di non averle mai usate; il servizio biblioteca è apprezzato da chi lo usa ma il 30% non dichiara di non averlo mai usato. Quasi l'88% dei laureandi giudica accettabile il carico di studio (in un caso questo è giudicato insufficiente). Il 100% dei laureati ha svolto il tirocinio curricolare obbligatorio con piena soddisfazione per l'attività e per il supporto ricevuto. In 4 hanno svolto periodi di studio all'estero all'interno di un programma di mobilità dell'Unione Europea. Il 92% dei laureati è soddisfatto del corso di studi; l'86% si iscriverebbe di nuovo allo stesso corso di studio.

Opinioni dei laureati (fonte Alma Laurea, laureati 2019, estrazione al 10/10/2020).

L'opinione dei laureati estratta dai questionari di Alma laurea riporta informazioni in linea con quanto rilevato dal questionario interno. Si riportano i principali giudizi inerenti l'esperienza universitaria, espressi da 51 dei 53 laureati nell'anno solare 2019. I laureati sono complessivamente soddisfatti del corso di laurea (96%) e dei rapporti con i docenti e con i colleghi studenti; la % di chi si dichiara decisamente soddisfatto (74.5%) è molto aumentata rispetto alla media storica 2011-2018 (che era poco più del 30%). La soddisfazione generale è attribuibile anche al buon giudizio relativo all'adeguatezza delle aule (valore in crescita), e ai servizi; aumenta il numero delle persone che ha usufruito del servizio di biblioteca (che riceve un giudizio migliore che in passato forse per la maggiore disponibilità di titoli disponibili per il prestito) mentre diminuisce quello di chi ha usufruito delle dotazioni informatiche. Le strutture per le attività didattiche integrative (laboratori ecc.) sono giudicate adeguate o spesso adeguate dal 95% degli studenti. Molto interessante il numero crescente di studenti che utilizzano gli spazi per lo studio autonomo (90%) e che li giudica adeguati (78%). L'organizzazione degli esami (appelli, orari, informazioni, prenotazioni, ...) è ritenuta sempre o quasi sempre soddisfacente dal 94% dei laureati. Il carico di studio degli insegnamenti è ritenuto sostenibile (92% di risposte favorevoli); la soddisfazione generale si rispecchia anche nella percentuale di laureati che si iscriverebbe di nuovo allo stesso corso dello stesso Ateneo (80%) (i valori medi per l'Ateneo, sono intorno al 72%), tuttavia non supera il 50 % il numero dei laureati che intende proseguire gli studi iscrivendosi a una laurea magistrale. Interessante segnalare che il 75 % dei laureati ha svolto attività lavorativa durante il corso di studio sotto forma, principalmente, di lavoro a tempo parziale e/o occasionale/stagionale e che il 50% di chi ha lavorato ha svolto un'attività coerente con gli studi. Quasi l'80% dei laureati è interessato a lavorare nel settore privato, in Italia ma anche in Paesi europei (57%) o extraeuropei (53%) e anche trasferendo la propria residenza (39%).

Descrizione link: Indagine Alma Laurea Laureati VE 2018 - indagine 2019

Link inserito:

<https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2019&corstipo=L&ateneo=70031&facolta=1273&>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Indagine AlmaLaurea 2019



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Nel triennio 2016-2018, la percentuale di immatricolati che si è laureata entro la durata normale del corso è stata, in media, ^{21/10/2020} del 46%; tra i laureati, la percentuale di quelli che si sono laureati entro la durata normale del corso (indicatore ANVUR iC02) è piuttosto stabile nel tempo e solo nel 2017 è stata inferiore a quella dell'anno precedente e di quello successivo. Il dato medio del triennio (67%) è stato comunque ben superiore a quello medio nazionale (46.2%). Secondo AlmaLaurea, sono più del 95% i laureati che hanno apprezzato la loro esperienza universitaria e l'80% quelli che si iscriverebbero di nuovo a questo corso di laurea. Un'efficace attività di tutoraggio da parte dei docenti e del tutor di sede, il basso numero di studenti e una sede funzionale, poco dispersiva e molto inserita nell'ambiente produttivo, migliorano indubbiamente l'esperienza e la soddisfazione dello studente sempre molto elevata.

Il Cds, pur ritenendosi soddisfatto di questi risultati, sottolinea che l'indicatore "percentuale dei laureati che si laurea in corso" non è sempre utile a definire la qualità dei laureati. Infatti, anche se questo indice è aumentato nel tempo, la durata media degli studi è stabile (intorno a 14 mesi oltre la durata regolare del corso) ed è purtroppo evidente un contestuale abbassamento delle medie dei voti acquisiti con gli esami e del voto di laurea; nel periodo 2014-16, infatti, la media era di circa 100/110 ed era raggiunta dal 55% dei laureati; nel periodo 2017-18 è scesa a 97.4/110 e i laureati che non arrivano a 100/110 sono stati il 63%.

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

Gli indicatori ANVUR basati sull'indagine di Alma Laurea indicano che la media dell'ultimo triennio dei Laureati occupati a un anno dal Titolo (63%) è ampiamente superiore alla media nazionale (37,4%), ma in calo rispetto al periodo 2014-16 (era > del 75%). ^{22/10/2020}

Le statistiche di dettaglio inerenti all'ingresso dei laureati nel mondo del lavoro sono state estratte dal data base di AlmaLaurea (AL) a ottobre 2020 e si riferiscono a 43 dei 53 laureati del 2018.

La percentuale di laureati nel 2018 che lavora è in discesa (55.9% rispetto al 75% registrato come media delle tre rilevazioni precedenti) ma è ancora in aumento la percentuale di laureati che continuano la carriera universitaria in modo esclusivo (il 27.9% rispetto all'14% delle rilevazioni del triennio precedente); in leggero calo chi lavora e studia (14% rispetto al 15,8, media del triennio 2016-18). La percentuale degli iscritti a LM è stabile rispetto alla rilevazione precedente (42%) ma superiore alla media del quinquennio precedente (intorno al 28%). Il periodo di inattività prima di trovare lavoro è aumentato a 3,2 mesi, aumentando sia rispetto alla rilevazione precedente (quando era 2.7 mesi), sia rispetto alla media 2013-2017, quando era 1.9. La percentuale di chi cerca ancora un'occupazione ad un anno dalla laurea è del 16.3% (10% era la media del triennio 2016-18). La media 2017-2018 dell'indice di occupazione ISTAT è scesa al 61% (era superiore al 75%) ma, come visto, è aumentata contemporaneamente la percentuale di laureati che ha proseguito gli studi non lavorando. Le attività lavorative di questa tipologia di laureato si concretizzano nel settore privato (100% dei lavoratori); il 62% è occupato in agricoltura o nell'industria (21%). Il 21% svolge un lavoro autonomo e sale al 16.7% la percentuale di chi dichiara di svolgere un lavoro a tempo indeterminato (ma il dato è piuttosto variabile tra un anno e l'altro). La relativa facilità a reperire occupazione, se pur molto spesso a tempo parziale (20%), determinato e/o stagionale (42%), è considerata un aspetto positivo per questo CdS che ha una connotazione dichiaratamente professionalizzante. Si conferma che molti dei laureati occupati (il 54%) ha proseguito un lavoro iniziato prima della laurea (era il 35% la media del triennio precedente) e solo il 37.5% ha iniziato a lavorare dopo a laurea (era il 46.3% alla rilevazione precedente).

Quasi l'80% dei laureati è interessato a lavorare nel settore privato, in Italia ma anche in Paesi europei (57%) o extraeuropei (53%) e anche trasferendo la propria residenza (39%).

La retribuzione media dichiarata è di 1054 , più alta per gli uomini (1214) che per le donne (894, molto inferiore alla media

delle 4 rilevazioni precedenti che era di quasi 1400); questo dato è piuttosto variabile sia in termini quantitativi che per la relazione tra lo stipendio delle donne e quello degli uomini.

La formazione è ritenuta molto adeguata dal 71% dei rispondenti (dato in crescita rispetto al 60% in media per il triennio precedente) e solo l'8% la ritiene per niente adeguata. Inoltre, oltre il 91% ritiene la laurea molto o abbastanza efficace, e necessaria (45.8%) o utile anche se non richiesta (45%), per il lavoro svolto. Più del 60% dei laureati dichiara di avere avuto un miglioramento della situazione lavorativa dopo la laurea e il 70% di utilizzare le competenze acquisite in misura elevata. L'8.3% dichiara la laurea non adeguata né utile al lavoro che sta svolgendo ma si ipotizza che siano persone che lavorano in settori diversi da quello dello studio. Il grado di soddisfazione per il lavoro svolto (su una scala da 1 a 10 il punteggio medio è stato 8) è rimasto in linea con la media delle rilevazioni precedenti.

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

Descrizione link: : Indagine Alma Laurea laureati 2018 ad un anno dalla laurea (VE)

Link inserito:

<http://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/framescheda.php?anno=2019&corstipo=L&ateneo=70031&facolta=1273&g>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: indagine laureati 2018 a un anno dalla laurea

▶ QUADRO C3

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

Il CdS prevede 17 CFU di attività curriculari in azienda di cui 9 di tirocinio obbligatorio. Il numero delle aziende convenzionate ^{21/10/2020} è in costante aumento e comprende anche aziende al di fuori del territorio di competenza di questo corso sia in Italia che all'estero. Seppur dell'ordine di poche unità, il numero di studenti che svolge un'attività formativa in aziende estere è in aumento così come le aziende estere che offrono ospitalità a tirocinanti.

I Tirocini Curriculari, obbligatori, terminati nell'A.A. 2019-20 sono stati 43, ma solo 9 si sono regolarmente chiusi. Si segnala che il regolare svolgimento dei tirocini è stato condizionato dalla pandemia Covid non solo nel periodo di chiusura di tutte le attività universitarie in presenza, ma anche dalle successive limitazioni nel frequentare le aziende. Molti tirocini e attività in azienda, in generale, hanno quindi subito ritardi e/o hanno dovuto essere riprogrammati. Ciononostante, i riscontri inerenti alla soddisfazione e alla qualità delle attività di tirocinio sono sempre più che soddisfacenti. L'interesse, la capacità di collaborare e di entrare in relazione con i colleghi, l'abilità nel lavoro, la puntualità nel lavoro sono giudicati "ottimi" dall'85% delle aziende, mentre la soddisfazione è un po' inferiore in merito alle conoscenze pratiche e teoriche inerenti alla materia e all'autonomia. Anche gli studenti hanno giudizi più che positivi per le attività in azienda.

Nel 2019-20 sono state attivate 48 ulteriori attività pratiche in azienda, il numero è stato circa la metà di quanto fatto normalmente a causa delle limitazioni imposte dalle misure anti Covid. Gli stage sono valutati dagli studenti e dalle aziende utilizzando un questionario gestito autonomamente dal CdS; le schede e i risultati del monitoraggio sono archiviate nell'ufficio del tutore ad Alba. Il grado di soddisfazione globale è stato, come sempre, unanimemente più che favorevole sia dal punto di vista degli studenti che da quello aziendale. Su una scala da 1, valore minimo, a 4, valore massimo, l'indicatore di "soddisfazione generale e interesse a ripetere l'esperienza ha raggiunto i valori di 3,92 per le aziende e di 3,6 per gli studenti che tendono a evidenziare maggiormente le criticità delle loro attività. Le valutazioni effettuate dalle aziende hanno offerto un quadro confortante: in merito alla qualità del lavoro svolto, all'interesse, partecipazione, e costanza nell'impegno, alla capacità di entrare in relazione e collaborare è stata ottenuta la valutazione media di 3,9; la voce "adeguatezza della preparazione" ha ottenuto un punteggio di 3.83, un po' superiore a quello raggiunto negli anni precedenti (3.6 in media). Anche la valutazione dell'organizzazione delle attività da parte dell'università è stata più che soddisfacente (3.7) anche grazie all'attività del tutor di sede; tutte le aziende sarebbero più che disponibili a continuare la collaborazione anche se segnalano che il tempo passato in azienda è troppo breve. I questionari sono particolarmente utili per monitorare le percezioni degli studenti. Il CdS tiene

sotto particolare controllo le valutazioni negative, dopo averne verificate le motivazioni e, in caso si ripetano con costanza, si rivaluta la convenzione con l'azienda.

Si conferma l'utilità di queste attività per far conoscere i laureandi alle aziende; ormai da alcuni anni, infatti, la soddisfazione delle aziende si concretizza nell'offerta di un posto di lavoro dopo l'esperienza curriculare (come evidenziato anche nel quadro C2); sono tuttavia pochi i tirocini extracurricolari attivati dalle aziende che, evidentemente, preferiscono forme contrattuali diverse.

Il CdS ritiene che l'opportunità di svolgere attività nelle aziende rimanga un punto di forza qualificante di questo CdS.

Descrizione link: procedura tirocini DISAFA

Link inserito: <http://www.samev.unito.it/it/tirocini>



▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

19/02/2020

Nel pdf allegato è riportata la "Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo"
(Testo deliberato dal Senato Accademico nella seduta del 11 febbraio 2020)

INDICE del pdf.

1. Organizzazione AQ
2. Il sistema delle responsabilità
3. Allegati:
 - 3.1. Scadenziario
 - 3.2: Composizione del Presidio (DR. 3829 del 24/09/2019)

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

19/06/2020

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

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

Le figure indicate hanno la responsabilità dei seguenti processi:

- CICS: Approva i documenti di riferimento del CICS (Scheda SUA, Monitoraggio annuale, Riesame ciclico, Regolamento didattico dei CdS, regolamenti di commissioni diverse).
- Presidente del CICS: è responsabile della redazione e dell'aggiornamento dei documenti dei CdS ed opera in connessione con la CMR.
- CMR: a) redige la SUA-CdS; b) aggiorna e corregge il Regolamento didattico dei CdS; c) programma l'attività didattica e pianifica le attività formative in sinergia con i docenti incaricati di stilare l'orario e di gestire le strutture didattiche; d) redige il Monitoraggio annuale e il Riesame ciclico, identifica e pianifica gli interventi correttivi dopo aver analizzato:
 - i. le opinioni delle diverse componenti (Studenti, Docenti, Laureandi/Laureati) rilevate alla fine di ogni semestre ed in corrispondenza degli esami di laurea;
 - ii. i dati statistici forniti dall'Ateneo inerenti l'ingresso, il percorso e l'uscita degli studenti;
 - iii. i dati forniti da Alma Laurea inerenti l'ingresso dei laureati nel mondo del lavoro;
 - iv. le opinioni delle Parti Sociali emerse durante le Consultazioni periodiche;
 - v. i risultati dell'orientamento e della mobilità internazionale degli studenti;
 - vi. 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](#)

19/06/2020

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Scadenziario 2020





Informazioni generali sul Corso di Studi

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



Corsi interateneo RD



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 studio, 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; e dev'essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto (anche attraverso la predisposizione di una doppia pergamena - doppio titolo).

Un corso interateneo può coinvolgere solo atenei italiani, oppure atenei italiani e atenei stranieri. In questo ultimo caso il corso di studi risulta essere internazionale ai sensi del DM 1059/13.

Corsi di studio erogati integralmente da un Ateneo italiano, anche in presenza di convenzioni con uno o più Atenei stranieri che, disciplinando essenzialmente programmi di mobilità internazionale degli studenti (generalmente in regime di scambio), prevedono il rilascio agli studenti interessati anche di un titolo di studio rilasciato da Atenei stranieri, non sono corsi interateneo. In questo caso le relative convenzioni non devono essere inserite qui ma nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5 della scheda SUA-CdS.

Per i corsi interateneo, in questo campo devono essere indicati quali sono gli Atenei coinvolti, ed essere inserita la convenzione che regola, fra le altre cose, la suddivisione delle attività formative del corso fra di essi.

Qualsiasi intervento su questo campo si configura come modifica di ordinamento. In caso nella scheda SUA-CdS dell'A.A. 14-15 siano state inserite in questo campo delle convenzioni non relative a corsi interateneo, tali convenzioni devono essere spostate nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5. In caso non venga effettuata alcuna altra modifica all'ordinamento, è sufficiente indicare nel campo "Comunicazioni dell'Ateneo al CUN" l'informazione che questo spostamento è l'unica modifica di ordinamento effettuata quest'anno per assicurare l'approvazione automatica dell'ordinamento da parte del CUN.

Non sono presenti atenei in convenzione

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS

COCOLIN Luca Simone

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

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	BARCHI	Lorenzo	AGR/07	PA	1	Caratterizzante	1. PRINCIPI DI GENETICA
2.	GERBI	Vincenzo	AGR/15	PO	1	Caratterizzante	1. ENOLOGIA E GESTIONE DELLA QUALITA'
3.	GUIDONI	Silvia	AGR/03	PA	1	Caratterizzante	1. GESTIONE DEL VIGNETO 2. APPLICAZIONI/TIROCCINIO DI VITICOLTURA
4.	MASSAGLIA	Stefano	AGR/01	PA	1	Caratterizzante	1. MARKETING DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI
5.	RIO SEGADE	Susana	AGR/15	PA	1	Caratterizzante	1. ANALISI CHIMICHE ENOLOGICHE E STRUMENTALI
6.	SCHUBERT	Andrea	BIO/04	PO	1	Base	1. FISILOGIA DELLA VITE

7.	SECCHI	Francesca	BIO/04	PA	1	Base	1. BIOLOGIA GENERALE
8.	TAMAGNONE	Mario	AGR/09	RU	1	Caratterizzante	1. MECCANIZZAZIONE DELLA VITICOLTURA E MACCHINE ENOLOGICHE
9.	VISENTIN	Ivan	BIO/04	RD	1	Base	1. BIOLOGIA GENERALE

✓ requisito di docenza (numero e tipologia) verificato con successo!

✓ requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!



Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
RIU	GIUSEPPE	giuseppe.riu885@edu.unito.it	
RUSSO	JESSICA	jessica.russo@edu.unito.it	



Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
ARDUINO	ALBERTO
BARCHI	LORENZO
COCOLIN	LUCA SIMONE
GUIDONI	SILVIA
PORPORATO	MAURO
ROLLE	LUCA
TROVATO (supporto TA)	MARIANGELA
ZEPPA	GIUSEPPE



Tutor

--	--	--	--

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
SECCHI	Francesca		
OBERTINO	Maria Margherita		
BORRELLI	Raffaele		
PORTALURI	Alessandro		
GERBI	Vincenzo		
ROLLE	Luca Giorgio Carlo		
GUIDONI	Silvia		

Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	Si - Posti: 78

Requisiti per la programmazione locale

La programmazione locale è stata deliberata su proposta della struttura di riferimento del: 24/10/2019

La programmazione locale è stata approvata dal nucleo di valutazione il: 02/12/2019

- Sono presenti laboratori ad alta specializzazione
- Sono presenti sistemi informatici e tecnologici

Sedi del Corso

DM 6/2019 Allegato A - requisiti di docenza

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

Data di inizio dell'attività didattica	23/09/2020
Studenti previsti	78

Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula



Altre Informazioni

RAD



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

RAD



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 la scadenza del 21 febbraio 2020 **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

RAD

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2018	312002157	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	2018	312002158	APPLICAZIONI DI ANALISI SENSORIALE <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Simone GIACOSA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/15	10
3	2018	312002158	APPLICAZIONI DI ANALISI SENSORIALE <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Luca Giorgio Carlo ROLLE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	30
4	2019	312005511	APPLICAZIONI/TIROCCINIO DI ENOLOGIA <i>semestrale</i>	AGR/15	Luca Giorgio Carlo ROLLE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	40
5	2019	312005512	APPLICAZIONI/TIROCCINIO DI VITICOLTURA <i>semestrale</i>	AGR/03	Docente di riferimento Silvia GUIDONI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/03	40
6	2020	312015796	BIOLOGIA GENERALE <i>semestrale</i>	BIO/04	Docente di riferimento Francesca SECCHI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/04	30
7	2020	312015796	BIOLOGIA GENERALE <i>semestrale</i>	BIO/04	Docente di riferimento Ivan VISENTIN <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	BIO/04	30
8	2019	312005513	CHIMICA DEL SISTEMA VIGNETO (modulo di CHIMICA E FISILOGIA DEL SISTEMA VIGNETO) <i>semestrale</i>	AGR/13	Luisella Roberta CELI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/13	32

9	2019	312005513	CHIMICA DEL SISTEMA VIGNETO (modulo di CHIMICA E FISIOLOGIA DEL SISTEMA VIGNETO) <i>semestrale</i>	AGR/13	Michela SCHIAVON <i>Professore Associato (L. 240/10)</i> <i>Università degli Studi di PADOVA</i>	AGR/13	28
10	2020	312015801	ECONOMIA E GESTIONE AZIENDALE <i>annuale</i>	AGR/01	Giuseppe, Antonio DI VITA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/01	40
11	2018	312002159	ENOLOGIA E GESTIONE DELLA QUALITA' <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Vincenzo GERBI <i>Professore Ordinario</i>	AGR/15	90
12	2018	312002159	ENOLOGIA E GESTIONE DELLA QUALITA' <i>semestrale</i>	AGR/15	Luca Giorgio Carlo ROLLE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	30
13	2019	312005515	ENTOMOLOGIA DELLA VITE <i>semestrale</i>	AGR/11	Alberto ALMA <i>Professore Ordinario</i>	AGR/11	80
14	2018	312002160	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
15	2018	312002160	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
16	2018	312002160	ESERCITAZIONI INTERDISCIPLINARI <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente di riferimento Mario TAMAGNONE <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/09	10
17	2019	312005516	FISILOGIA DELLA VITE (modulo di CHIMICA E FISILOGIA DEL SISTEMA VIGNETO) <i>semestrale</i>	BIO/04	Docente di riferimento Andrea SCHUBERT <i>Professore Ordinario</i>	BIO/04	60
18	2018	312002161	GESTIONE DEL VIGNETO	AGR/03	Docente di riferimento Silvia GUIDONI	AGR/03	80

			<i>semestrale</i>		<i>Professore Associato confermato</i>		
19	2019	312005517	LABORATORIO DI ANALISI CHIMICO-AGRARIE <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Valter BOERO <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/13	20
20	2018	312002162	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
21	2018	312002164	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
22	2019	312005518	MECCANIZZAZIONE DELLA VITICOLTURA E MACCHINE ENOLOGICHE <i>semestrale</i>	AGR/09	Docente di riferimento Mario TAMAGNONE <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/09	80
23	2019	312005519	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA <i>semestrale</i>	AGR/16	Luca Simone COCOLIN <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/16	40
24	2019	312005519	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA <i>semestrale</i>	AGR/16	Vasileios ENGLEZOS <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/16	20
25	2019	312005520	PATOLOGIA DELLA VITE <i>semestrale</i>	AGR/12	Matteo MONCHIERO		80
26	2020	312015807	PRINCIPI DI GENETICA <i>semestrale</i>	AGR/07	Docente di riferimento Lorenzo BARCHI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/07	60
27	2018	312002165	TECNICHE VITICOLE E AMPELOGRAFIA <i>semestrale</i>	AGR/03	Alessandra FERRANDINO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/03	20
28	2018	312002165	TECNICHE VITICOLE E AMPELOGRAFIA <i>semestrale</i>	AGR/03	Stefano RAIMONDI		20

29	2019	312005521	TECNOLOGIE E CHIMICA ENOLOGICA <i>semestrale</i>	AGR/15	Enzo CAGNASSO		60
30	2019	312005522	VITICOLTURA <i>annuale</i>	AGR/03	Vittorino NOVELLO <i>Professore Ordinario</i>	AGR/03	80
						ore totali	1320



Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	MAT/05 Analisi matematica	24	12	8 - 16
	↳ <i>MATEMATICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale</i>			
	↳ <i>MATEMATICA (E-LEARNING) (1 anno) - 6 CFU - semestrale</i>			
	FIS/01 Fisica sperimentale			
	↳ <i>FISICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale</i>			
↳ <i>FISICA (ON-LINE) (1 anno) - 6 CFU - semestrale</i>				
Discipline chimiche	CHIM/06 Chimica organica	18	12	8 - 16
	↳ <i>CHIMICA ORGANICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica			
	↳ <i>CHIMICA GENERALE (ON-LINE) (1 anno) - 6 CFU - semestrale</i>			
CHIM/02 Chimica fisica	12	12	8 - 12	
↳ <i>CHIMICA GENERALE (1 anno) - 6 CFU - semestrale</i>				
Discipline biologiche	BIO/04 Fisiologia vegetale	12	12	8 - 12
	↳ <i>BIOLOGIA GENERALE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>FISIOLOGIA DELLA VITE (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 30)				
Totale attività di Base			36	30 - 44

Attività	CFU	CFU	CFU
----------	-----	-----	-----

caratterizzanti	settore	Ins	Off	Rad
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/16 Microbiologia agraria	56	56	48 - 56
	↳ MICROBIOLOGIA GENERALE (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl			
	↳ MICROBIOLOGIA ENOLOGICA (2 anno) - 6 CFU - obbl			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	↳ TECNOLOGIE E CHIMICA ENOLOGICA (2 anno) - 6 CFU - obbl			
	↳ ANALISI CHIMICHE ENOLOGICHE E STRUMENTALI (3 anno) - 8 CFU - obbl			
	↳ ENOLOGIA E GESTIONE DELLA QUALITA' (3 anno) - 12 CFU - obbl			
AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree	56	56	48 - 56	
↳ VITICOLTURA (2 anno) - 8 CFU - obbl				
↳ GESTIONE DEL VIGNETO (3 anno) - 8 CFU - obbl				
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/12 Patologia vegetale	22	22	20 - 24
	↳ PATOLOGIA DELLA VITE (2 anno) - 8 CFU - obbl			
	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
	↳ ENTOMOLOGIA DELLA VITE (2 anno) - 8 CFU - obbl			
AGR/07 Genetica agraria	22	22	20 - 24	
↳ PRINCIPI DI GENETICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl				
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale	14	14	8 - 16
	↳ ECONOMIA E GESTIONE AZIENDALE (1 anno) - 8 CFU - annuale - obbl			
	↳ MARKETING DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI (3 anno) - 6 CFU - obbl			
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 - obbl</i>	18	18	18 - 24 min 18
	AGR/13 Chimica agraria ↳ <i>CHIMICA DEL SISTEMA VIGNETO (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
	IUS/03 Diritto agrario ↳ <i>LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI VITICOLI ED ENOLOGICI (3 anno) - 4 CFU - obbl</i>			
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

CFU totali per il conseguimento del titolo	180	
CFU totali inseriti	180	147 - 221



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività di base 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 circomterrestre			
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)			
	FIS/08 Didattica e storia della fisica	8	16	8
	MAT/01 Logica matematica			
	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	8	16	8
	CHIM/06 Chimica organica			
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

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

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/09 - Meccanica agraria AGR/13 - Chimica agraria AGR/14 - Pedologia ICAR/06 - Topografia e cartografia IUS/03 - Diritto agrario M-STO/01 - Storia medievale	18	24	18
Totale Attività Affini				18 - 24



Altre attività

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



Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe o Note attività affini

R^aD

(Settori della classe inseriti nelle attività affini e non in ambiti di base o caratterizzanti : AGR/09 , AGR/13 , IUS/03)

Per i settori AGR/09, AGR/13, AGR/14 e IUS/03, presenti nelle tabelle di classe, non sono strettamente funzionali al raggiungimento dell'obiettivo formativo di questo corso di studio, ma rappresentano una utile formazione complementare, in quanto riguardano rispettivamente conoscenze di meccanica agraria, volte ad comprendere la funzionalità di macchine operatrici specifiche, di chimica agraria, utili alla comprensione, insieme alla pedologia AGR/14, del rapporto suolo/pianta, di diritto agrario, molto utili a comprendere la legislazione di settore.

Per quanto riguarda il settore M-STO/01 esso, sulla base di competenze specifiche presenti in ateneo, risulta utile alla comprensione della diffusione della viticoltura nel mondo. Il settore ICAR/06 permette l'insegnamento di nuove tecniche di rappresentazione del territorio agrario.



Note relative alle attività caratterizzanti

R^aD