



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE INTERATENEO INTERNAZIONALE IN SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE

CLASSE: LM70

REGOLAMENTO DIDATTICO

A.A. 2020-2021

ARTICOLO 1

Funzioni e struttura del Corso di studio

1. È istituito presso l'Università degli Studi di Torino il Corso di Laurea Magistrale Interateneo Internazionale in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE della classe LM70, in convenzione con le università di Milano, Palermo, Foggia e Sassari. Il Corso di Laurea Magistrale Interateneo Internazionale in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE è organizzato secondo le disposizioni previste dalla classe delle Lauree Magistrali in Scienze e tecnologie alimentari di cui al DM 16 marzo 2007 (*G.U. n. 157 del 9-7-2007 Suppl. Ordinario n. 155*). Esso rappresenta la trasformazione dal precedente Corso di Laurea Specialistica interateneo in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE, classe 78/S.
2. Il Corso di Laurea Magistrale Interateneo Internazionale in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE ha come riferimento il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) e afferisce alla Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria (SAMEV).
3. L'attività si svolge nei Dipartimenti delle Università di Torino, Milano, Palermo, Foggia e Sassari.
4. La struttura didattica competente è il Consiglio di Gestione del corso di Laurea Magistrale in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE, di seguito indicato con CG, composto in base a quanto previsto dalla convenzione in atto tra gli Atenei.
5. Il presente Regolamento, (redatto nel rispetto dello schema tipo deliberato dal Senato accademico), in armonia con il Regolamento Didattico di Ateneo (RDA), il Regolamento Didattico del DISAFA (RDD) e il Regolamento di Ateneo sui rapporti tra Scuole, Dipartimenti e Corsi di Studio, disciplina l'organizzazione didattica del Corso di Laurea Magistrale per quanto non definito dai predetti Regolamenti. L'ordinamento didattico del corso di Laurea Magistrale, con gli obiettivi formativi specifici ed il quadro generale delle attività formative, redatto secondo lo schema della Banca Dati ministeriale, è riportato nell'ALLEGATO 1, che forma parte integrante del presente Regolamento. Il Consiglio del DISAFA, sentito il parere del CG, si riserva di disciplinare particolari aspetti dell'organizzazione didattica attraverso specifici Regolamenti.
6. Il presente Regolamento viene annualmente adeguato all'Offerta Formativa pubblicata ed è di conseguenza legato alla coorte riferita all'anno accademico di prima iscrizione.
7. La sede e le strutture logistiche di supporto alle attività didattiche e di laboratorio sono di norma quelle del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari e della Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, fatta salva la possibilità che alcuni insegnamenti siano mutuati o tenuti presso altri corsi di studio delle Università degli Studi di Torino, Milano, Palermo, Foggia, Sassari. Attività didattiche e di tirocinio potranno essere svolte presso altre strutture didattiche e scientifiche delle Università degli Studi di Torino, Milano, Palermo, Foggia, Sassari, nonché presso altre Università italiane e straniere, o Enti esterni, pubblici e privati, nell'ambito di accordi e convenzioni specifiche. In casi di disposizioni specifiche del Rettore e/o di comprovata necessità le attività didattiche e di tirocinio possono essere svolte con modalità telematica.

ARTICOLO 2

Obiettivi formativi specifici, sbocchi occupazionali e professionali

Obiettivi Formativi

Il corso ha l'obiettivo di formare figure professionali aventi una preparazione di livello avanzato, convenientemente calibrata per l'esercizio di attività specialistiche sia nel settore delle scienze viticole che di quelle enologiche e dotati di padronanza ed autonomia nello svolgimento della professione. Specifica attenzione è attribuita alla capacità di risoluzione di problemi complessi della gestione di sistemi produttivi viticoli ed enologici in rapporto al contesto territoriale, sia nei suoi risvolti ambientali che in quelli socio-economici, nonché al conseguimento di una comprovata idoneità ad utilizzare strumenti innovativi e rigorose metodologie di lavoro. Sono particolarmente favoriti gli scambi con Università e Centri di Ricerca Europei ed extraeuropei anche per permettere al laureato una buona conoscenza di altre lingue dell'Unione Europea con particolare riferimento alla terminologia tecnico-scientifica utilizzata nel settore viticolo-enologico.

Gli interventi formativi sono improntati all'interdisciplinarietà e finalizzati all'elaborazione di conoscenze e competenze che consentano di supportare la progettazione e il trasferimento di conoscenze nel settore viticolo ed enologico.

Descrizione del Percorso Formativo

Il percorso formativo si articola in attività didattiche finalizzate all'acquisizione di competenze proprie delle diverse aree d'apprendimento, nonché di competenze trasversali volte a sviluppare l'autonomia di giudizio, le abilità comunicative, le capacità d'apprendimento e autoapprendimento, la propensione all'internazionalizzazione.

Le aree d'apprendimento sono incentrate su aspetti avanzati delle produzioni viticole, delle tecnologie enologiche e di controllo della qualità, delle discipline economiche e della cultura enologica e sulla produzione di uva da tavola. Il corso di studio include attività formative interamente in lingua inglese.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

Il primo anno di corso è dedicato alle attività di tipo caratterizzante, il secondo alle attività a libera scelta dello studente, alle attività di tirocinio e per la prova finale. L'elaborato finale può anche essere presentato e discusso in lingua inglese.

Il Corso è basato sulla cooperazione didattica e scientifica tra cinque Atenei, ubicati in realtà territoriali diversificate, che hanno concordato un percorso formativo comune. E' capofila l'Università di Torino, dove si svolgono le attività del primo anno di studio. Quelle del secondo anno si sviluppano presso una o più delle cinque sedi italiane consorziate, a scelta dello studente, o presso una delle altre sedi straniere convenzionate.

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

PRODUZIONE E QUALITÀ DELL'UVA

Conoscenza e capacità di comprensione (*knowledge and understanding*)

Lo specialista in Scienze Viticole ed Enologiche deve possedere una salda preparazione di base in ambito scientifico e tecnologico atta a:

- supportare la comprensione delle problematiche complesse della viticoltura e degli ambiti disciplinari connessi, quali genetica e fisiologia della vite, difesa fitosanitaria, meccanizzazione;
- conoscere tecniche avanzate per la promozione della qualità globale e dell'innovazione nei punti critici della filiera viticolo-enologica.

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

Il dottore magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche deve essere in grado di prospettare soluzioni delle problematiche complesse sia tecniche che scientifiche connesse alle seguenti attività:

- controllo della qualità e della sicurezza delle diverse fasi di produzione dei prodotti viticoli, nell'ottemperanza delle norme sulla tutela dell'ambiente;
- progettazione, gestione e certificazione di sistemi e processi produttivi in relazione alla specificità dei mezzi tecnici e meccanici della viticoltura;
- guida, coordinamento e consulenza in attività complesse del settore vitivinicolo;
- gestione di progetti di ricerca e di sviluppo viticolo su scala aziendale e territoriale.

TECNOLOGIE DELLA TRASFORMAZIONE ENOLOGICA

Conoscenza e capacità di comprensione (*knowledge and understanding*)

Lo specialista in Scienze Viticole ed Enologiche deve possedere una solida preparazione di base in ambito scientifico e tecnologico atta a:

- supportare la comprensione delle problematiche complesse dell'enologia e degli ambiti disciplinari connessi, quali, tecnologia enologica e microbiologia enologica;
- conoscere tecniche avanzate per la promozione della qualità globale e dell'innovazione nei punti critici della tecnologia enologica.

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

Il dottore magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche deve essere in grado di prospettare soluzioni delle problematiche complesse sia tecniche che scientifiche connesse alle seguenti attività:

- controllo della qualità e della sicurezza delle diverse tipologie dei prodotti enologici, nell'ottemperanza delle norme sulla tutela degli operatori e dei consumatori;
- progettazione, gestione e certificazione di sistemi e processi produttivi in relazione alla specificità dell'impiantistica enologica;
- guida, coordinamento e consulenza in attività complesse del settore enologico;
- gestione di progetti di ricerca e di sviluppo enologici su scala aziendale e territoriale.

CONTROLLO QUALITÀ IN ENOLOGIA E GESTIONE DEI DATI

Conoscenza e capacità di comprensione (*knowledge and understanding*)

Lo specialista in Scienze Viticole ed Enologiche deve:

- conoscere tecniche avanzate per la promozione della qualità globale lungo la filiera viticolo-enologica;
- conoscere i metodi di analisi statistica dei dati e comprenderne il significato.

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

Il dottore magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche deve:

- essere in grado di prospettare soluzioni alle problematiche complesse, sia tecniche che scientifiche, connesse al controllo della qualità e della sicurezza delle diverse tipologie di prodotti viticoli ed enologici;
- saper rilevare e gestire i dati relativi ai parametri della qualità enologica, applicando le più moderne tecnologie;
- saper applicare metodi statistici all'analisi dei risultati dell'attività produttiva, sia in campo tecnico che in campo scientifico.

ECONOMIA, MARKETING, CULTURA ENOLOGICA

Conoscenza e capacità di comprensione (*knowledge and understanding*)

Lo specialista in Scienze Viticole ed Enologiche deve:

- conoscere le scelte aziendali atte a supportare la commercializzazione dei prodotti;
- conoscere i criteri che regolano il marketing dei prodotti enologici;
- conoscere gli aspetti culturali del consumo del vino.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

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

Il dottore magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche deve:

- essere in grado di prospettare soluzioni alle problematiche complesse, sia tecniche che scientifiche connesse alla commercializzazione dei prodotti enologici;
- essere in grado di prospettare i principali effetti del consumo di vino sulla nutrizione umana.

TABLEGRAPE

Conoscenza e capacità di comprensione (*knowledge and understanding*)

Il laureato in Scienze Viticole ed Enologiche dedicato a questa area di apprendimento deve:

- conoscere le innovazioni tecnologiche specifiche della viticoltura da tavola, con riferimento sia agli aspetti culturali che a quelli della lavorazione e trasformazione del prodotto;
- conoscere le particolari problematiche della difesa della pianta, e dell'uva da consumo diretto, dalle avversità biotiche e abiotiche;
- comprendere le complesse interazioni tra fattori biologici e fattori agro-ambientali ai fini della corretta gestione del vigneto, in piena aria ed in ambiente protetto, per l'ottenimento dei migliori risultati quanti-qualitativi della produzione.

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

Il laureato in Scienze Viticole ed Enologiche dedicato a questa area di apprendimento deve essere in grado di:

- applicare, alle specifiche esigenze della viticoltura da tavola, le conoscenze acquisite nell'intero percorso formativo;
- proporre e curare l'applicazione delle innovazioni tecnologiche proprie della viticoltura da tavola;
- saper guidare la difesa del vigneto dai fattori climatici e dagli agenti parassitari, sia in pieno campo che in ambiente protetto.

TIROCINIO E PROVA FINALE

Conoscenza e capacità di comprensione (*knowledge and understanding*)

Con le attività formative connesse allo svolgimento del tirocinio e della prova finale il laureato in Scienze Viticole ed Enologiche approfondisce, rispettivamente, i contatti con il mondo del lavoro e la conoscenza della letteratura scientifica su argomenti specifici.

I principali risultati di apprendimento attesi sono riassumibili in:

- approfondire la conoscenza e comprensione del funzionamento di un'azienda viticola-enologica;
- conoscere le banche dati relative alla letteratura scientifica;
- saper stendere un elaborato tecnico-scientifico.

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

Attraverso il tirocinio e la prova finale il laureato in Scienze Viticole ed Enologiche applica le conoscenze apprese nelle aree d'apprendimento affrontate lungo il percorso formativo.

In particolare, il laureato in Scienze Viticole ed Enologiche deve:

- saper applicare, in una realtà produttiva, le conoscenze acquisite durante il corso di studio;
- saper consultare banche dati utili alla stesura di elaborati tecnici e scientifici;
- saper discutere in modo critico e autonomo i dati ottenuti da ricerche bibliografiche e da attività tecnico-sperimentali.

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i Laureati Magistrali

Funzione in un contesto di lavoro:

- funzione di gestione, controllo e conduzione degli impianti e dei processi di lavorazione delle uve e dei vini e dei prodotti biologici correlati;
- funzioni di direzione, amministrazione e gestione di imprese che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione, marketing e commercializzazione delle uve e dei vini;
- funzione di responsabile del controllo e assicurazione qualità e sicurezza di materie prime (uve), di prodotti finiti, di additivi, di coadiuvanti enologici, di imballaggi e di quanto altro attiene alla produzione e alla trasformazione di prodotti vitivinicoli;
- funzione di responsabile per la definizione degli standard e dei capitolati per i suddetti prodotti.

Competenze associate alla funzione:

- competenze per gestire, controllare e condurre impianti e processi di lavorazione delle uve e dei vini e dei prodotti biologici correlati;
- competenze per dirigere, amministrare e gestire imprese nel settore della produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione dei prodotti vitivinicoli;
- competenze per controllare e assicurare la qualità e sicurezza di materie prime (uve), prodotti finiti, additivi, coadiuvanti enologici, imballaggi e di quanto altro attiene alla produzione e alla trasformazione di prodotti vitivinicoli;
- competenza per la definizione di standard e di capitolati per i suddetti prodotti.

Sbocchi occupazionali:

- industrie enologiche e tutte le aziende collegate alla produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti vitivinicoli;



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

- enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione, nonché indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni vitivinicole;
 - enti di formazione;
 - libera professione (dopo abilitazione per l'esercizio della professione di Agronomo o Tecnologo alimentare).
- I laureati magistrali in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente potranno partecipare alle prove d'accesso ai percorsi di formazione del personale docente per le scuole secondarie di primo e secondo grado.

Il Corso prepara alle professioni di Agronomi e forestali (2.3.1.3.0.)

ARTICOLO 3

Requisiti di ammissione e modalità di verifica

1. Sono ammessi al Corso di Laurea Magistrale Interateneo Internazionale in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE, ad accesso non programmato, i laureati di I livello in possesso di sufficiente ed ampia conoscenza del sistema viticolo-enologico. Pertanto sono ammessi al corso di Laurea Magistrale laureati, provenienti da qualunque sede, italiana o estera, in possesso di un diploma di laurea in Classe L25 o Classe L26 (o classe 20 ex. DM 509) che abbiano raggiunto sufficienti competenze nel campo delle discipline viticole, enologiche ed agroalimentari. La verifica del possesso dei requisiti curriculari e di adeguata personale preparazione avviene previo superamento di un colloquio finalizzato a verificare l'adeguatezza della personale preparazione dei candidati. Per poter accedere al colloquio di verifica è richiesto il possesso dei seguenti requisiti curriculari minimi, da documentare allegando alla domanda on-line di iscrizione alla laurea magistrale (myunito → iscrizioni → test valutazione): autocertificazione del titolo di studio e degli esami sostenuti e, per gli studenti provenienti da altro Ateneo non in convenzione o altro Dipartimento, copia dei programmi dei corsi sostenuti; almeno n. 30 CFU in uno o più dei seguenti SSD: AGR/02, AGR/03, AGR/13, AGR/15, AGR/16.
2. Sono date per acquisite un'adeguata capacità di utilizzo dei principali strumenti informatici (elaborazione di testi, utilizzo di fogli elettronici di calcolo, progettazione e gestione di database, utilizzo di strumenti di presentazione) ed una capacità di utilizzo fluente, in forma scritta e orale, della lingua inglese, corrispondente almeno al livello B2.
3. Il colloquio verte su una serie di materie caratterizzanti specificate nel *Syllabus* reso noto nel Manifesto degli studi e nei siti web dei Dipartimenti di riferimento delle Università consorziate. I colloqui si svolgeranno periodicamente, in aule aperte al pubblico, previa comunicazione sui siti dei Dipartimenti di riferimento, alla presenza di almeno tre docenti del corso di Laurea magistrale; non è consentito sostenere il colloquio di ammissione più di n. 2 volte per ciascun anno accademico. Il colloquio volto ad accertare l'adeguatezza della personale preparazione potrà svolgersi anche in lingua inglese e con modalità telematica, e verterà sulle stesse discipline indicate nel *Syllabus*.
4. La Commissione, tenuto conto dei requisiti curriculari e della personale preparazione, indirizzerà i candidati verso uno dei 3 curricula: Fondamentale, International, Tablegrape.
5. Qualora il candidato non sia in possesso degli specifici requisiti curriculari, su indicazione della Commissione per le Carriere degli Studenti (CCS) potrà eventualmente frequentare singoli insegnamenti offerti dalle Università convenzionate e sostenere con esito positivo il relativo accertamento prima dell'iscrizione alla Laurea magistrale. L'iscrizione al Corso di Laurea Magistrale Interateneo Internazionale in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE è comunque subordinata al superamento con esito positivo del colloquio finalizzato alla verifica dell'adeguatezza della preparazione personale.

ARTICOLO 4

Durata del corso di studio

1. La durata normale del corso è di due anni. Per il conseguimento del titolo lo studente dovrà acquisire almeno 120 CFU, secondo le indicazioni contenute nella scheda delle attività formative e dei crediti (CFU) relativi al curriculum del biennio compresa nell'Ordinamento Didattico del Corso, come disciplinato nel RDA.
2. La quantità media di impegno complessivo di apprendimento, svolto in un anno da uno studente impegnato a tempo pieno negli studi universitari, è convenzionalmente fissata in 60 crediti. E' altresì possibile l'iscrizione a tempo parziale, secondo le regole fissate dall'Ateneo.
3. I crediti corrispondenti a ciascuna attività formativa sono acquisiti dallo studente con il superamento dell'esame o di altra forma di verifica del profitto, effettuata con le modalità stabilite nel RDA e all'art. 7 del presente Regolamento.
4. Gli iscritti al Corso di Laurea Magistrale Interateneo Internazionale in Scienze Viticole ed Enologiche non decadono dalla qualità di studente: in caso di interruzione prolungata della carriera scolastica, questa potrà essere riattivata previa valutazione da parte della CCS della non obsolescenza dei crediti formativi maturati prima dell'interruzione

ARTICOLO 5

Attività Formative, insegnamenti e docenti

1. Il Corso di Laurea Magistrale Interateneo Internazionale in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE si articola in 3 curricula:
 - Fondamentale (in lingua italiana e inglese)
 - International (in lingua inglese)
 - Tablegrape (in lingua italiana e inglese).
2. Il piano di studio è descritto nell'allegato 2, che viene annualmente aggiornato.

ARTICOLO 6



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

Tipologia delle attività formative

1. Le attività didattiche degli ambiti disciplinari si articolano in insegnamenti, secondo un programma ripartito in n. 2 periodi didattici, approvato dal CG e pubblicato nel Manifesto degli studi (Guida dello studente). L'articolazione dei moduli e la durata degli insegnamenti sono stabilite secondo le indicazioni del DISAFA. Le attività didattiche (lezioni ed esami) si tengono secondo il calendario stabilito annualmente (cfr. art. 7 comma 6), all'interno del periodo ordinario delle lezioni fissato dal Regolamento Didattico di Ateneo (art. 23 comma1).
2. Agli insegnamenti corrispondono di norma 200 ore per 8 crediti formativi o 125 ore per 5 crediti formativi, secondo una ripartizione di 8 ore di lezione frontale, seminari, o analoghe attività, e 17 ore di studio personale o altre attività formative di tipo individuale per ciascun CFU. I crediti di esercitazioni e laboratorio corrispondono a 16 ore di attività in presenza e 9 di studio individuale.
3. Il Corso di Laurea Magistrale, oltre alle attività formative già inserite in Regolamento, può organizzare laboratori e stage esterni in collaborazione con istituzioni pubbliche e private italiane o straniere, a seconda delle necessità, essendovene concreta praticabilità e riscontrandosene l'opportunità formativa; devono essere approvate singolarmente dalla Commissione Carriere Studenti (CCS) e svolgersi sotto la responsabilità didattica di un docente del Corso di Laurea. I crediti didattici assegnati a tali attività saranno stabiliti dalla CCS di volta in volta.
4. In accordo con il RDA, gli studenti del Corso di Laurea Magistrale possono ottenere il riconoscimento di tirocini, stage ecc., che siano coerenti con gli obiettivi didattici del Corso, fino a 7 crediti.
5. Nel quadro di una crescente integrazione con istituzioni universitarie italiane e straniere, è prevista la possibilità di sostituire attività formative svolte nel Corso di Laurea con altre discipline insegnate in Università italiane o straniere. Ciò avverrà nel quadro di accordi e programmi internazionali, di convenzioni interateneo, o di specifiche convenzioni proposte dal Corso di Laurea Magistrale, e approvate dal DISAFA, con altre istituzioni universitarie o di analogo rilevanza culturale.
6. Qualora a causa di situazioni emergenziali Covid, seguendo la normativa vigente e le disposizioni del rettore, si richiedano modifiche sostanziali alle tipologie delle attività formative queste verranno chiaramente evidenziate e riportate sulla pagina web del Corso di Studi. Le modifiche dovranno essere approvate in Consiglio di Gestione del Corso di Studi.

ARTICOLO 7

Esami ed altre verifiche del profitto degli studenti

1. Per ciascuna attività formativa indicata è previsto un accertamento conclusivo alla fine del periodo in cui si è svolta l'attività. Per le attività formative articolate in moduli, ovvero nel caso delle prove d'esame integrate per più insegnamenti, la valutazione finale del profitto è comunque unitaria e collegiale. Con il superamento dell'esame o della verifica lo studente consegue i CFU attribuiti all'attività formativa in oggetto.
2. Gli accertamenti finali possono consistere in: esame orale o compito scritto o relazione scritta o orale sull'attività svolta oppure test con domande a risposta libera o a scelta multipla o prova di laboratorio o esercitazione al computer. Le modalità dell'accertamento finale, che possono comprendere anche più di una tra le forme su indicate, e la possibilità di effettuare accertamenti parziali in itinere, sono indicate prima dell'inizio di ogni anno accademico dal docente responsabile dell'attività formativa. Le modalità con cui si svolge l'accertamento devono essere le stesse per tutti gli studenti e rispettare quanto stabilito all'inizio dell'anno accademico.
3. Il periodo di svolgimento degli appelli d'esame viene fissato all'inizio di ogni anno accademico.
4. Gli appelli degli esami di profitto iniziano al termine dell'attività didattica dei singoli insegnamenti.
5. Il calendario degli esami di profitto prevede 8 appelli, anche per gli insegnamenti non attivati nell'anno, distribuiti nel corso dell'anno accademico.
6. Il calendario delle attività didattiche (lezioni ed esami) è stabilito annualmente dalla Commissione per la Didattica del DISAFA.
7. L'orario delle lezioni e il calendario degli esami sono stabiliti in conformità con quanto disposto dal Regolamento Didattico del Corso di Studio, sentita la Commissione Monitoraggio e Riesame (CMR) competente e i Docenti interessati.
8. Il calendario degli esami viene comunicato con congruo anticipo. La pubblicità degli orari delle lezioni e degli appelli viene assicurata nei modi e nei mezzi più ampi possibili. Lo stesso vale per ogni altra attività didattica, compresi gli orari di disponibilità dei professori e dei ricercatori.
9. Qualora, per un giustificato motivo, un appello di esame debba essere spostato o l'attività didattica prevista non possa essere svolta, il docente ne dà comunicazione tempestiva agli studenti ed al responsabile della struttura didattica per i provvedimenti di competenza e secondo la normativa esistente.
10. Le date degli esami, una volta pubblicate, non possono essere in alcun caso anticipate; gli esami si svolgono secondo un calendario di massima predisposto dal docente il giorno dell'appello.
11. L'intervallo tra due appelli successivi è di almeno dieci giorni.
12. Le commissioni esaminatrici per gli esami di profitto sono nominate dal Consiglio di Dipartimento o per sua delega, dal Presidente del CG. Sono composte da almeno due membri e sono presiedute dal professore ufficiale dell'insegnamento o dal professore indicato nel provvedimento di nomina. E' possibile operare per sottocommissioni. Tutti gli studenti, su richiesta, hanno il diritto di essere esaminati anche dal Presidente della commissione d'esame. I membri diversi dal Presidente possono essere altri professori, ricercatori, cultori della materia. Il riconoscimento di cultore della materia è deliberato dal consiglio di Dipartimento o dai consigli competenti, per le strutture esterne.
13. Lo studente è tenuto all'iscrizione on line secondo la procedura di Ateneo riportata sul sito web.
14. Nel corso dello stesso anno accademico, lo studente non può sostenere un esame se lo ha già sostenuto per tre volte con esito negativo.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

15. Il Presidente della Commissione informa lo studente dell'esito della prova e della sua valutazione prima della proclamazione ufficiale del risultato; sino a tale proclamazione lo studente può ritirarsi dall'esame senza conseguenze per il suo curriculum personale valutabile al fine del conseguimento del titolo finale e da comunicare in caso di trasferimento ad altri corsi di studio. La presentazione all'appello deve essere comunque registrata. Il ritiro dello studente è verbalizzato unicamente sul registro degli esami.

16. Nella determinazione dell'ordine con cui gli studenti devono essere esaminati, vengono tenute in particolare conto le specifiche esigenze degli studenti lavoratori.

17. Il voto d'esame è espresso in trentesimi e l'esame si considera superato se il punteggio è maggiore o uguale a 18. All'unanimità può essere concessa la lode, qualora il voto finale sia 30.

18. Le prove sono pubbliche ed è pubblica la comunicazione del voto finale.

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

ARTICOLO 8

Prova finale

1. Dopo aver superato tutte le verifiche delle attività formative incluse nel piano di studio ed averne acquisito i crediti relativi, ivi compresi quelli relativi alla preparazione della prova finale, lo studente, indipendentemente dal numero di anni di iscrizione all'università, è ammesso a sostenere la prova finale, la quale consiste nella discussione di una tesi di Laurea davanti ad una commissione appositamente nominata. La discussione potrà essere condotta in lingua inglese.

2. La prova finale consiste nella discussione di una Tesi di Laurea Magistrale individuale e originale, scritta (in lingua italiana o inglese). La tesi può consistere in un lavoro di carattere progettuale o sperimentale, sviluppato in modo autonomo con la supervisione di un relatore, o in una review scientifica di tipo 'narrativa' o 'sistemica' in lingua inglese, o in un articolo scientifico elaborando dati già acquisiti dal relatore in lingua inglese, su tematica assegnata da un relatore. Alla preparazione della tesi potrà contribuire l'attività svolta nell'ambito di un laboratorio pratico applicativo previsto tra le ulteriori conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro.

Il titolo viene rilasciato congiuntamente dalle cinque Università convenzionate; si consegue con discussione dell'elaborato davanti ad una Commissione appositamente nominata e costituita da docenti degli Atenei convenzionati. In caso di studenti provenienti da altri corsi di laurea convenzionati (es. dal Master Vinifera), la commissione può essere integrata con docenti di quei corsi.

3. La valutazione conclusiva della carriera dello studente dovrà tenere conto delle valutazioni riguardanti le attività formative precedenti e la prova finale. Il voto di Laurea si otterrà sommando la media ponderata (arrotondata) dei voti degli esami espressa in 110 con quelli della prova finale espressi dalla commissione (sino a 10 punti). E' data facoltà alla Commissione di Laurea di derogare a questo massimo di 10 punti qualora ci si trovi di fronte a casi di eccezionalità che la commissione stessa è chiamata a valutare. Tuttavia, in questo caso, la Commissione è chiamata ad esprimersi all'unanimità. Per il conseguimento della Lode lo studente deve presentarsi all'esame finale con un punteggio derivante dalla media di almeno 102/110 e raggiungere con i punti derivanti dal punteggio della prova finale un punteggio finale di almeno 112. La Lode deve essere attribuita dalla Commissione all'unanimità. In aggiunta alla lode può essere concessa all'unanimità la Menzione alla carriera o la Dignità di stampa. Per quel che concerne il conseguimento della Menzione alla carriera, lo studente deve presentarsi all'esame finale con un punteggio maggiore o uguale a 107/110, in corso. Per l'attribuzione della Dignità di stampa il relatore, se ritiene, un mese prima della sessione di Laurea fa una richiesta scritta al Presidente del CICS. Il Presidente individua due revisori che valuteranno la tesi nella sua versione definitiva, producendo una relazione scritta.

ARTICOLO 9

Iscrizione e frequenza di singoli insegnamenti

1. Chi possieda i requisiti necessari per iscriversi ad un determinato corso di Laurea Magistrale, oppure ne abbia già conseguito il titolo, può prendere iscrizione anche solo ad uno o più singoli insegnamenti impartiti presso il medesimo, con richiesta da inoltrare alla Segreteria Studenti del DISAFA. Le modalità d'iscrizione sono fissate nel Regolamento Studenti dell'Università di Torino o delle Università consorziate.

ARTICOLO 10

Propedeuticità, Obblighi di frequenza

1. Non sono previste propedeuticità obbligatorie.
2. La frequenza alle varie attività formative non è obbligatoria.

ARTICOLO 11

Piano carriera

1. Il CG determina annualmente nel presente Regolamento e nel Manifesto degli studi, i percorsi formativi consigliati, precisando anche gli spazi per le scelte autonome degli studenti.
2. Lo studente presenta il proprio piano carriera nel rispetto dei vincoli previsti dal Decreto Ministeriale relativo alla classe di appartenenza, con le modalità previste nel Manifesto degli studi.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

3. Il piano carriera può essere articolato su una durata più lunga rispetto a quella normale per gli studenti a tempo parziale, ovvero, in presenza di un rendimento didattico eccezionalmente elevato per quantità di crediti ottenuti negli anni accademici precedenti, su una durata più breve.
4. Il piano carriera individuale, ovvero difforme dai piani carriera indicati nel regolamento del corso di studio, deve essere conforme all'ordinamento didattico e viene sottoposto all'approvazione della CCS. Le delibere sono assunte entro i termini di scadenza previsti per la presentazione dei piani carriera.

ARTICOLO 12

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

1. Per il riconoscimento di prove di esame sostenute in corsi di studio diversi dal Corso Laurea Magistrale Interateneo Internazionale in Scienze Viticole ed Enologiche, relativamente al trasferimento degli studenti da un altro corso di studio ovvero da un'altra Università, la CCS convaliderà gli esami sostenuti indicando espressamente la tipologia di attività formativa, l'ambito disciplinare, il settore scientifico disciplinare ed il numero di CFU coperti nel proprio ordinamento didattico, nonché l'anno di corso al quale viene inserito lo studente, in base al numero di esami convalidati; nel caso di esami didatticamente equipollenti, essi devono essere dichiarati tali con specifica delibera, anche ricorrendo eventualmente a colloqui per la verifica delle conoscenze effettivamente possedute. Il mancato riconoscimento di crediti sarà motivato; agli studenti che provengano da corsi di Laurea Magistrale della medesima classe, viene assicurato il riconoscimento di almeno il 50% dei crediti maturati nella sede di provenienza.
2. Il numero massimo dei crediti riconoscibili risulta determinato dalla ripartizione dei crediti stabilita nell'Ordinamento didattico del Corso di Laurea Magistrale.
3. Per gli esami non compresi nei settori scientifico-disciplinari indicati dall'Ordinamento didattico del Corso di Laurea Magistrale o eccedenti i limiti di cui al precedente comma 2, a richiesta dello studente potrà essere riconosciuto un massimo di 8 crediti a titolo di «Attività formative a scelta dello studente».
4. Sarà possibile il riconoscimento di crediti assolti in "Ulteriori attività formative" (D. M. 270/04, art. 10, c. 5, d), per un massimo di 5 crediti.

ARTICOLO 13

Docenti

A. Docenti del corso di studio

SSD Appartenenza	SSD Insegnamento	Nominativo (DDMM 16/03/2009 – ART. 1.9)	Requisiti rispetto alle discipline insegnate	Attività di ricerca a supporto dell'attività didattica
AGR/09	AGR/09	BALSARI PAOLO		Tutti i docenti svolgono attività di ricerca strettamente inerenti le tematiche del Corso di studio.
AGR/01	AGR/01	BENEDETTO GRAZIELLA		
AGR/02	AGR/02	BERTORA CHIARA		
AGR/12	AGR/12	BIANCO PIERO ATTILIO		
AGR/14	AGR/14	BONIFACIO ELEONORA		
ICAR/06	ICAR/06	BORGOGNO MONDINO ENRICO		
AGR/11	AGR/11	BOSCO DOMENICO		
AGR/01	AGR/01	CHIRONI STEFANIA		
AGR/16	AGR/16	COCOLIN LUCA SIMONE		
AGR/03	AGR/03	DE PALMA LAURA		
AGR/15	AGR/15	DEL CARO ALESSANDRA		
AGR/03	AGR/03	DI LORENZO ROSARIO		
AGR/11	AGR/11	DI PALMA ANTONELLA		
AGR/03	AGR/03	FAILLA OSVALDO		
AGR/15	AGR/15	FARRIS STEFANO		
AGR/03	AGR/03	FERRANDINO ALESSANDRA		



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

AGR/15	AGR/15	FRACASSETTI DANIELA	
AGR/15	AGR/15	GERBI VINCENZO	
AGR/15	AGR/15	GIACOSA SIMONE	
AGR/11	AGR/11	GONELLA ELENA	
AGR/09	AGR/09	GUIDETTI RICCARDO	
AGR/03	AGR/03	GUIDONI SILVIA	
BIO/04	BIO/04	LOVISOLO CLAUDIO	
AGR/16	AGR/16	MANNAZZU ILARIA	
IUS/10	IUS/03	MIRATE SILVIA	
AGR/03	AGR/03	NIEDDU GIOVANNI	
AGR/02	AGR/02	NOVARA AGATA	
AGR/03	AGR/03	NOVELLO VITTORINO	
AGR/15	AGR/15	PATI SANDRA	
AGR/09	AGR/09	PESSINA DOMENICO	
AGR/03	AGR/03	PISCIOTTA ANTONINO	
AGR/15	AGR/15	PLANETA DIEGO	
AGR/07	AGR/07	POZZI CARLO	
AGR/12	AGR/12	PROTA VANDA ASSUNTA	
AGR/16	AGR/16	RANTSIOU KALLIOPI	
AGR/11	AGR/11	RIGAMONTI IVO ERCOLE	
AGR/15	AGR/15	RIO SEGADE SUSANA	
BIO/09	BIO/09	RISO PATRIZIA	
AGR/15	AGR/15	ROLLE LUCA GIORGIO CARLO	
AGR/02	AGR/02	SACCO DARIO	
AGR/01	AGR/01	SECCIA ANTONIO	
AGR/16	AGR/16	SPANO GIUSEPPE	
AGR/01	AGR/01	STASI ANTONIO	
AGR/15	AGR/15	TIRELLI ANTONIO	
AGR/16	AGR/16	VIGENTINI ILEANA	

B. Docenti di riferimento

PIERO ATTILIO BIANCO (0.5)

ROSARIO DI LORENZO

DANIELA FRACASSETTI

VITTORINO NOVELLO

SANDRA PATI

VANDA ASSUNTA PROTA

LUCA GIORGIO CARLO ROLLE

ANTONIO TIRELLI (0.5)



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

ARTICOLO 14

Orientamento e Tutorato

Il Corso di Laurea si avvale del gruppo di lavoro per l'orientamento organizzato dalla Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, che opera in stretta collaborazione con i tutori, sviluppa e promuove una serie di attività finalizzate ad indirizzare ed assistere gli studenti prima, dopo e durante il corso di studi, ad aiutarli a rimuovere gli ostacoli per una proficua scelta del percorso formativo e a renderli partecipi del progresso formativo. L'obiettivo prioritario è quello di attuare iniziative volte a garantire un processo di orientamento continuativo e dinamico rivolto a studenti già in possesso di una laurea di primo livello.

<i>Docenti</i>	Silvia Guidoni Alessandra Ferrandino
----------------	---

ARTICOLO 15

Assicurazione della Qualità e Commissione Monitoraggio e Riesame

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

ARTICOLO 16

Procedure di autovalutazione

1. Il Monitoraggio annuale e il Riesame ciclico sono processi periodici e programmati di autovalutazione che hanno lo scopo di monitorare le attività di formazione e di verificare l'adeguatezza degli obiettivi di apprendimento che il Corso di Studio si è proposto, la corrispondenza tra gli obiettivi e i risultati e l'efficacia del modo con cui il Corso è gestito. Al fine di adottare tutti gli opportuni interventi di correzione e miglioramento, il Monitoraggio annuale e il Riesame ciclico individuano le cause di eventuali criticità prevedendo azioni correttive concrete insieme a tempi, modi e responsabili per la loro realizzazione.
2. Il Presidente del Corso di Studio sovrintende alla redazione del Monitoraggio annuale e del Riesame ciclico, che vengono istruiti e discussi collegialmente.
3. Il Presidente del Corso di Studio sottopone il Monitoraggio annuale e il Riesame ciclico all'approvazione del CG, che ne assume la responsabilità.

ARTICOLO 17

Altre Commissioni

1. Nel CG sono istituite le seguenti Commissioni:
 - Commissione per le carriere degli studenti (CCS): si occupa delle pratiche degli studenti e dell'ammissione degli stessi al Corso di Studio;
 - Commissione Tirocinio: con il compito di valutare il grado di soddisfazione degli studenti, di tenere rapporti con le aziende già convenzionate, di procedere alla individuazione e selezione di nuove aziende da convenzionare.

ARTICOLO 18

Modifiche al Regolamento



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

1. Il Regolamento didattico del corso di studio è approvato dal Consiglio del DISAFA, su proposta del CG del corso di studio, il quale lo sottopone a revisione almeno ogni cinque anni.
2. La parte relativa agli artt. 5 e 6 viene aggiornata annualmente.
3. Il regolamento didattico del corso di studio è annualmente adeguato all'Offerta Formativa pubblica e di conseguenza è legato alla coorte riferita all'anno accademico di prima iscrizione al corso di studio stesso.

ARTICOLO 19 Norme transitorie

1. Gli studenti che al momento dell'attivazione del Corso di Laurea Magistrale Interateneo Internazionale in Scienze Viticole ed Enologiche erano già iscritti in un ordinamento previgente hanno facoltà di optare per l'iscrizione al nuovo corso. Il CG determina i crediti da assegnare agli insegnamenti previsti dagli ordinamenti didattici previgenti e, ove necessario, valuta in termini di crediti le carriere degli studenti già iscritti; stabilisce il percorso di studio individuale da assegnare per il completamento del piano carriera.

ALLEGATO N. 1 RAD

https://www.sve.unito.it/do/documenti.pl/Show?_id=65h1



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

ALLEGATO N. 2

SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE - *curriculum* Fondamentale a.a 2020/21

cod.	insegnamento	SSD	CFU	TAF	Sede
	<i>1° semestre</i>				
SAF0039	Chimica delle vinificazioni	AGR/15	9	B	Asti
INT0608	Difesa della vite Mod. Approfondimenti di entomologia	AGR/11	5	B	Asti
INT0608	Difesa della vite Mod. Approfondimenti di patologia viticola	AGR/12	5	B	Asti
INT0612	Germoplasma e risorse ambientali in viticoltura	AGR/03	6	B	Asti
SAF0041	Innovazioni in enologia - mod. Innovazioni tecnologiche in enologia	AGR/15	6	B	Asti
	<i>2° semestre</i>				
SAF0040	Biologia e genetica della vite - mod. Biologia della vite	AGR/03	5	B	Asti
SAF0040	Biologia e genetica della vite - mod. Genetica della vite	AGR/07	5	B	Asti
INT0610	Innovazioni nei sistemi viticoli	AGR/03	6	B	Asti
SAF0041	Innovazioni in enologia - mod. Analisi enologiche avanzate	AGR/15	5	B	Asti
INT0496	Metodi statistici per la ricerca	AGR/02	8	C	Asti
	Tot. 1° anno		60		
	<i>10 cfu a scelta tra:</i>				
INT0613	Enography	AGR/15	5	B	Asti
SAF0172	Fermentation microbiota and territorial characterization	AGR/16	5	B	Asti
SAF0042	Packaging in the wine industry: performance, safety and sustainability	AGR/15	5	B	Milano
SAF0043	Microbial biotechnology in oenology	AGR/16	5	B	Milano
SAF0044	Foods and beverages in the balanced diet	BIO/09	5	B	Milano
INT0614	Tecnologie enologiche per le zone calde e aride degli ambienti mediterranei	AGR/15	5	B	Palermo
INT0734	Tecnologie agroalimentari	AGR/15	5	B	Palermo
INT0618	Biotecnologie microbiche	AGR/16	5	B	Sassari
INT0619	Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti	AGR/15	5	B	Sassari
	<i>5 cfu a scelta tra:</i>				
INT0621	Grapevine ecophysiology	BIO/04	5	B	Alba
SAF0045	Vineyard management, environment and ripening	AGR/03	5	B	Alba
SAF0046	Sustainable viticulture	AGR/03	5	B	Milano



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

INT0503	Gestione del vigneto in ambiente mediterraneo a clima caldo-arido	AGR/03	5	B	Palermo
INT0506	Studio degli ambienti viticoli	AGR/03	5	B	Sassari
	<i>5 cfu a scelta tra:</i>				
INT0622	Viticultural pedology	AGR/14	5	C	Asti
INT0623	Mecchanic for precision viticulture	AGR/09	5	C	Asti
SAF0047	Advanced machinery and plant engineering in viticulture and enology	AGR/09	5	C	Milano
INT0626	Tecniche di gestione dei suoli in ambiente caldo-arido	AGR/02	5	C	Palermo
INT0627	Approfondimenti di patologia viticola	AGR/12	5	C	Sassari
	CFU a libera scelta		10	D	
INT0517	Tirocinio		5	F	
INT0518	Prova finale	PROFIN_S	25	E	
	Tot. 2° anno		60		
	Totale		120		

cod.	insegnamento a scelta	SSD	CFU	TAF	Sede
INT0617	Microbiologia degli starter enologici	AGR/16	5	D	Foggia
SAF0015	Legislazione vitivinicola	AGR/01	5	D	Foggia
INT0513	Marketing per la valorizzazione dei vini siciliani	AGR/01	5	D	Palermo
INT0507	Acarologia della vite	AGR/11	5	D	Foggia
INT0504	Fisiologia e qualità della produzione viticola in clima caldo arido	AGR/03	5	D	Foggia
SAF0092	Basic of Remote Sensing for Agriculture	ICAR/06	5	D	Asti
SAF0048	Secondary metabolites in grapevine	AGR/03	5	D	Alba



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE - *curriculum* Tablegrape a.a. 2020/21

cod.	insegnamento	SSD	CFU	TAF	sede
SAF0039	Chimica delle vinificazioni	AGR/15	9	B	Asti
INT0608	Difesa della vite Mod. Approfondimenti di entomologia	AGR/11	5	B	Asti
INT0608	Difesa della vite Mod. Approfondimenti di patologia viticola	AGR/12	5	B	Asti
SAF0040	Biologia e genetica della vite - mod. Biologia della vite	AGR/03	5	B	Asti
SAF0040	Biologia e genetica della vite - mod. Genetica della vite	AGR/07	5	B	Asti
INT0610	Innovazioni nei sistemi viticoli	AGR/03	6	B	Asti
SAF0041	Innovazioni in enologia - mod. Innovazioni tecnologiche in enologia	AGR/15	6	B	Asti
SAF0041	Innovazioni in enologia - mod. Analisi enologiche avanzate	AGR/15	5	B	Asti
INT0612	Germoplasma e risorse ambientali in viticoltura	AGR/03	6	B	Asti
INT0496	Metodi statistici per la ricerca	AGR/02	8	C	Asti
	Tot. 1° anno		60		
SAF0017	Tablegrape protected cultivation	AGR/03	5	B	Foggia
SAF0018	Tablegrape processing	AGR/15	5	B	Foggia
SAF0019	Tablegrape innovation	AGR/03	5	B	Palermo
SAF0020	Plant protection	AGR/12	5	C	Palermo
	CFU a libera scelta		10	D	
INT0517	Tirocinio		5	F	
INT0518	Prova finale	PROFIN_S	25	E	
	Tot. 2° anno		60		
	Totale		120		

cod.	insegnamenti a scelta	SSD	CFU	TAF	docente
SAF0049	Economics of food safety and nutrition	AGR/01	5	D	Foggia
SAF0022	Plant growth regulators	AGR/03	5	D	Palermo
SAF0023	Tablegrape soilless cultivation	AGR/03	5	D	Palermo

SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE - *curriculum* INTERNATIONAL a.a. 2020/21

cod.	insegnamento	SSD	CFU	TAF	Sede
	<i>1° semestre</i>				
SAF0188	Viticulture and vineyard management	AGR/03	8	B	Asti



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

SAF0190	Grapevine protection - Mod. Entomology	AGR/11	5	B	Asti
SAF0190	Grapevine protection - Mod. Pathology	AGR/12	5	B	Asti
SAF0191	Enology and wine chemistry - Mod. Wine chemistry	AGR/15	5	B	Asti
SAF0192	Wine microbiology (esame annuale)	AGR/16	8	B	Asti
	<i>2° semestre</i>				
SAF0193	Wine marketing and European and Comparative Wine Law - mod. Wine marketing	AGR/01	5	C	Asti
SAF0193	Wine marketing and European and Comparative Wine Law - mod. European and Comparative wine law	IUS/03	5	B	Asti
SAF0191	Enology and wine chemistry - Mod. Enology	AGR/15	7	B	Asti
SAF0189	Grapevine physiology	BIO/04	6	B	Asti
SAF0194	Experimental methodology	AGR/02	6	C	Asti
	Tot. 1° anno		60		
	<i>10 cfu a scelta tra:</i>				
INT0613	Enography	AGR/15	5	B	Asti
SAF0172	Fermentation microbiota and territorial characterization	AGR/16	5	B	Asti
SAF0042	Packaging in the wine industry: performance, safety and sustainability	AGR/15	5	B	Milano
SAF0043	Microbial biotechnology in oenology	AGR/16	5	B	Milano
SAF0044	Foods and beverages in the balanced diet	BIO/09	5	B	Milano
SAF0018	Tablegrape processing	AGR/15	5	B	Foggia
	<i>5 cfu a scelta tra:</i>				
SAF0048	Secondary metabolites in grapevine	AGR/03	5	B	Alba
SAF0045	Vineyard management, environment and ripening	AGR/03	5	B	Alba
SAF0046	Sustainable viticulture	AGR/03	5	B	Milano
SAF0017	Tablegrape protected cultivation	AGR/03	5	B	Foggia
SAF0022	Plant growth regulators	AGR/03	5	B	Palermo
SAF0019	Tablegrape innovation	AGR/03	5	B	Palermo
	<i>5 cfu a scelta tra:</i>				
INT0622	Viticultural pedology	AGR/14	5	C	Asti
INT0623	Mechanics for precision viticulture	AGR/09	5	C	Asti
SAF0047	Advanced machinery and plant engineering in viticulture and enology	AGR/09	5	C	Milano
SAF0020	Plant protection	AGR/12	5	C	Palermo
SAF0049	Economics of food safety and nutrition	AGR/01	5	C	Foggia
	CFU a libera scelta		10	D	



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

SAF0196	Training work		5	F	
SAF0197	Final exam	PROFIN_S	25	E	
	Tot. 2° anno		60		
	Totale		120		

cod.	insegnamento a scelta	SSD	CFU	TAF	Sede
SAF0092	Basic of Remote Sensing for Agriculture	ICAR/06	5	D	Asti
SAF0023	Tablegrape soiless cultivation	AGR/03	5	D	Palermo