



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di TORINO
Nome del corso in italiano	SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE (<i>IdSua:1577403</i>)
Nome del corso in inglese	VITICULTURE AND ENOLOGY SCIENCES
Classe	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano, inglese
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.sve.unito.it/do/home.pl
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	ROLLE Luca Giorgio Carlo
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Gestione - CG
Struttura didattica di riferimento	Scienze agrarie, forestali e alimentari

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	DI LORENZO	Rosario		PO	1	
2.	FAILLA	Osvaldo		PO	0,5	
3.	FERRANDINO	Alessandra		PA	0,5	

4.	FRACASSETTI	Daniela	PA	0,5
5.	PATI	Sandra	PA	1
6.	PROTA	Vanda Assunta	RU	1
7.	ROLLE	Luca Giorgio Carlo	PO	1
8.	VIGENTINI	Ileana	PA	0,5

Rappresentanti Studenti	FADDA LAURA laura.fadda98@edu.unito.it (individuata dal Consiglio di Gestione) STEFINI MATTEO matteo.stefini@edu.unito.it (individuato dal Consiglio di Gestione) BENE ALESSANDRO alessandro.bene@edu.unito.it (individuato dal Consiglio di Gestione)
Gruppo di gestione AQ	ALESSANDRO BENE LAURA DE PALMA ROSARIO DI LORENZO LAURA FADDA ALESSANDRA FERRANDINO DANIELA FRACASSETTI SIMONE GIACOSA ELENA GONELLA VANDA PROTA LUCA ROLLE MATTEO STEFINI MARIANGELA TROVATO (supporto TA)
Tutor	Alessandra FERRANDINO Simone GIACOSA



Il Corso di Studio in breve

23/05/2022

Il Corso di Laurea Magistrale Interateneo Internazionale in Scienze Viticole ed Enologiche (SVE), realizzato in convenzione tra gli Atenei di Torino (capofila), Milano, Palermo Foggia e Sassari, raccoglie l'eredità di una lunga e proficua attività didattico-scientifica che fu avviata dal prof. Giovanni Dalmaso, presso l'Università di Torino, con l'istituzione del Corso di Specializzazione Post-Laurea in Viticoltura ed Enologia (1949), convertito (nel 1982) nella Scuola di Specializzazione in Viticoltura ed Enologia, poi Scuola di Scienze Viticole ed Enologiche, unica sede in Italia, che fu frequentata da laureati provenienti da tutto il territorio nazionale e dall'estero.

Questa tradizione ispirò l'istituzione del Corso di Laurea Specialistica in Scienze Viticole ed Enologiche (D.M. 509/1999), trasformato infine nell'attuale Corso di Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche (D.M. 270/2004).

Una ulteriore evoluzione di questo corso di studio si è avuta con la realizzazione di un forte grado di internazionalizzazione attraverso la partecipazione al Consorzio EMaVE (European Master of Viticulture and Enology).

Il Corso di Laurea Magistrale SVE costituisce una naturale prosecuzione del percorso formativo per i laureati di primo livello in Viticoltura ed Enologia, Tecnologie Alimentari, Tecnologie Alimentari per la Ristorazione, ma richiama anche

laureati in settori affini, a partire dal settore delle Scienze e Tecnologie Agrarie.

Il Corso di Laurea, oltre a una solida connotazione tecnico-scientifica, ha anche una forte connotazione pratica e sviluppa attività presso centri di ricerca o grandi aziende vitivinicole, italiane o straniere, nell'ambito di stage guidati da tutor qualificati. Gli interventi formativi sono quindi improntati alla interdisciplinarietà e all'acquisizione di competenze nella risoluzione di problemi complessi posti dalla gestione dei sistemi produttivi viticoli ed enologici in rapporto al contesto territoriale, nonché della capacità di progettare e utilizzare approcci avanzati nella produzione, commercializzazione e promozione del vino. Non manca lo studio di aspetti storici e nutrizionali per una visione più completa del sistema produttivo.

Sono attivi due curricula: 'Fondamentale', erogato in lingua italiana ed inglese, dedicato ai laureati in Viticoltura ed Enologia; 'International', erogato in lingua inglese, dedicato ai laureati in altri settori nonché ai laureati stranieri.

Al secondo anno di corso ciascuno studente sceglie tra i vari insegnamenti offerti dalle diverse sedi consorziate (Torino, Milano, Palermo, Foggia e Sassari) organizzati in tre tracks: 'Personal', 'Table grape' e 'Wine diversity, authenticity and safety'. Oppure possono scegliere di frequentare percorsi formativi di sedi con cui esistono accordi di collaborazione (Padova, Udine, Verona, Bolzano), sedi presso cui viene condotto anche il lavoro di tesi ed il tirocinio curricolare. Il secondo anno può essere svolto anche presso una delle sedi del Consorzio Europeo EMaVE (Italia: LM Torino-Milano-Palermo-Foggia-Sassari; LM Padova-Udine-Verona-Bolzano; Francia: a L'Institut AGRO de Montpellier; ENITA de Bordeaux; Germania: Hochschule Geisenheim University, Geisenheim; Spagna: Universidad Politécnica de Madrid; Portogallo: Universidade do Lisboa/Instituto Superior de Agronomia, Universidade do Porto). La frequenza del secondo anno presso un partner straniero consente di ottenere il doppio diploma, quello del secondo Paese e quello Italiano.

Link: <http://>



QUADRO A1.a

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

15/04/2014

La fase di consultazione con le parti sociali interessate alla qualità della formazione dei laureati si presenta delicata e impegnativa. Se condotta in modo puramente formale rischia di portare a indicazioni generiche e prive di informazioni circa le competenze, le conoscenze e le abilità richieste. L'offerta di lauree e lauree magistrali del Dipartimento si rivolge ad ambiti produttivi diversi, pertanto la consultazione prevede due momenti. In un primo incontro, rivolto principalmente alle istituzioni del territorio verrà presentata e discussa l'offerta formativa del Dipartimento. Pertanto Il DISAFA sta organizzando un incontro il 19/06/2014 con le Istituzioni (regione, Camere di commercio, ..), organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi. I singoli corsi di studio organizzano inoltre incontri più specifici e settoriali con le aziende o le loro associazioni per presentare e discutere gli aspetti della formazione più orientata a specifiche competenze

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: consultazioni



QUADRO A1.b

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

23/05/2022

Allo scopo di monitorare l'attualità della domanda di formazione e delle competenze richieste al laureato, sono state considerate le indicazioni di ISFOL (Istituto per lo Sviluppo della Formazione Professionale dei Lavoratori <http://orientaonline.isfol.it/>).

Negli ultimi decenni, la crescente necessità delle industrie alimentari di controllare e analizzare i componenti delle materie prime e dei prodotti finiti, anche ai fini degli obblighi di legge ha reso necessarie elevate capacità di gestione dei prodotti in fase di trasformazione e conservazione, nonché di conoscenza di tecniche e protocolli sempre più complessi e specifici: ciò ha reso necessario formare figure specializzate, in grado di rivestire un ruolo fondamentale nell'ambito delle industrie di settore.

Il laureato in Scienze viticole ed enologiche, come tecnologo delle produzioni alimentari, è una figura professionale con compiti di:

- ricerca e sviluppo di nuovi prodotti viticoli ed enologici;
- miglioramento dei prodotti già esistenti sul mercato;
- accertamento e controllo delle caratteristiche quanti-qualitative della materia prima (standard qualitativi), nonché di additivi, coadiuvanti tecnologici, semilavorati, prodotti finiti, imballaggi e di quanto attiene alla produzione e trasformazione dell'uva;
- consulenza e guida durante le fasi della produzione enologica, incluso l'acquisto e lo stoccaggio della materia prima all'immagazzinamento del prodotto finito, in funzione degli standard qualitativi prestabiliti;
- analisi dei prodotti viticoli e enologici;

- consulenza e guida all'impiego delle attrezzature necessarie alla produzione dell'uva e del vino;
- partecipazione alla progettazione di programmi internazionali di sviluppo e di impianti di produzione agroalimentare.

Questa figura deve:

- possedere approfondita conoscenza della teoria e delle modalità d'applicazione delle tecnologie dei processi produttivi e di trasformazione alimentare, inclusi gli aspetti microbiologici e dell'igiene degli alimenti;
- sapere utilizzare le tecniche di preparazione e di conservazione, nonché gli strumenti per la trasformazione della materia prima;
- conoscere e saper applicare le normative igienico-sanitarie che regolano il settore agroalimentare, quelle relative ai sistemi di qualità e la modulistica aziendale, nel rispetto delle norme del codice deontologico della professione;
- sapere utilizzare le tecnologie informatiche per l'elaborazione, l'archiviazione dei dati.

Il laureato in Scienze viticole ed enologiche, come Tecnologo delle produzioni alimentari, può giungere a ruoli di elevata responsabilità, in relazione all'abilità, all'esperienza ed all'aggiornamento professionale.

Opera nell'industria vitivinicola e nelle filiere ad essa collegate (imprese di materie prime, additivi e aromi, ecc.), in laboratori di analisi e in aziende di ristorazione, oltre che nel settore agricolo, sanitario e della ricerca, anche nell'ambito della Pubblica Amministrazione. Generalmente è assunto con un contratto di lavoro dipendente e può arrivare a funzioni direttive.

Lavora all'interno di laboratori di ricerca e sviluppo e negli uffici delle industrie alimentari, mantenendosi comunque in stretto contatto con le linee di produzione.

Può essere responsabile di produzione e qualità e si interfaccia in maniera continuativa con gli addetti alla produzione, a cui delega, secondo procedure specifiche e definite, alcuni processi di controllo di conformità dei prodotti alimentari. Egli utilizza diversi strumenti di misura e di analisi, oltre alle tecnologie informatiche per elaborare e redigere rapporti, documentazione.

Questo quadro fornito dall'Istituto per lo Sviluppo della Formazione Professionale dei Lavoratori conferma l'impianto sin qui seguito per la formazione del laureato in Scienze viticole ed enologiche ed il suo indirizzamento al mondo del lavoro.

Dalla Commissione Monitoraggio e Riesame è stato predisposto un specifico questionario da sottoporre alle parti sociali. Dalle risposte elaborate nel mese di giugno 2020 sono emerse le seguenti osservazioni sui singoli quesiti posti.

1) Ritieni che la figura professionale che il Corso di Laurea intende formare rispondano alle esigenze del settore produttivo o professionale del tuo ambito operativo?

Nella maggioranza dei casi si osserva una preparazione più che adeguata alle esigenze del settore vitivinicolo.

2) Ci sono competenze fondamentali nel nostro Laureato che hai trovato carenti e quindi necessarie di essere ulteriormente approfondite durante gli insegnamenti del nostro Corso di studi?

Viene segnalata la necessità di implementare competenze su alcune tematiche molto puntuali quali l'applicazione dell'analisi sensoriale a problemi pratici lavorativi, la conoscenza tecnica sulle macchine imbottigliatrici, la conoscenza della legislatura dei mercati stranieri legata anche alla creazione di un piano di impresa e marketing, la conoscenza della genetica di base. Si richiede inoltre di ribadire i concetti di base necessari alla vita di laboratorio, spesso dimenticati dagli studi universitari di primo livello.

3) Ci sono nel mondo lavorativo nuove competenze che pensi debbano essere sviluppate all'interno degli insegnamenti del nostro Corso di studi per formare meglio il nostro Laureato?

Si richiedono competenze di 'interfaccia': il laureato deve sapere rapportarsi con i diversi operatori del settore enologico, inclusa la proprietà aziendale, e con il consumatore finale. Si segnalano inoltre specifiche nuove competenze relative alla Modellistica dei processi, alla Agricoltura di precisione, alla Gestione dei Registri telematici e all'autonomia dell'uso delle tecniche molecolari PCR e PCR real-time.

4) Rispetto ai possibili sbocchi occupazionali associati al profilo del corso di Laurea, pensi che i nostri Laureati siano in grado di soddisfare i requisiti lavorativi oggi richiesti? In caso contrario, quali suggerimenti puoi dare?

La risposta a questa domanda è positiva. Si segnala la necessità di formare persone con una buona conoscenza della lingua inglese e con la capacità di avere una visione di insieme della realtà produttiva, dotata di senso critico e dinamismo nell'affrontare e risolvere i problemi tecnici.

5) Ritieni che la figura professionale che il Corso di Laurea intende formare sia richiesta dal mercato del lavoro anche nei prossimi anni? In caso contrario, quali suggerimenti puoi dare?

La risposta a questa domanda è positiva con la raccomandazione di formare persone con capacità di affrontare il lavoro con approcci multidisciplinari.

Come deciso nella riunione del Consiglio di Gestione del 9 Aprile 2021, la CMR ha provveduto ad istituire in data 18/5/2021 un nuovo incontro volto ad acquisire nuove informazioni inerenti l'attualità della domanda di formazione e delle competenze richieste al laureato.

Le parti sociali interpellate sono costituite da i rappresentanti delle imprese, di pubbliche amministrazioni, degli ambienti di produzione, gestione e promozione culturale, delle associazioni di categoria, degli albi professionali ai quali accedono i laureati della classe, degli enti/istituzioni di ricerca riconosciuti dalla comunità scientifica, sono docenti e studenti dei cicli di studio successivi, ex studenti.

In particolare, durante l'incontro viene richiesto alle parti sociali di fornire dei suggerimenti per tenere sempre aggiornato il corso di studio. Le necessità formative evidenziate saranno poi trasformate in attività didattiche utili alla formazione di specifiche competenze.

Prendono la parola i Responsabili delle parti sociali per esprimere il loro parere.

I rappresentanti del mondo istituzionale della ricerca ritengono i parametri qualitativi del CdS molto positivi e ribadiscono la necessità di mantenere il livello raggiunto nel tempo. Si dichiarano favorevoli ad inserire tra gli sbocchi occupazionali il lavoro negli enti pubblici o privati che svolgono attività di ricerca, in quanto sempre più studenti sono interessati al mondo della ricerca. Sugeriscono nel dettaglio di incrementare la formazione in ambito biologico e genetico in quanto risulta essere carente.

I rappresentanti delle imprese di ambito enologico si complimentano per i risultati raggiunti dal corso di laurea, che ritengono essere considerevoli. In base all'esperienza acquisita con giovani laureati, ritengono che questi da un punto di vista tecnico siano ineccepibili, ma che abbiano talvolta delle difficoltà nella gestione dei problemi complessi in azienda, in quanto hanno scarse competenze nell'organizzazione del lavoro, nello sviluppo di diagrammi di flusso e di cronoprogrammi. Ritengono inoltre che debba essere potenziata la competenza nella gestione del testo tecnico. Ritengono estremamente positiva l'esperienza acquisita con l'organizzazione di webinar a distanza su temi specifici.

I rappresentanti delle imprese di ambito viticolo, ritengono che le aziende stesse spesso abbiano troppe aspettative, non abbiano ben chiaro il profilo professionale che ricercano e richiedono di conseguenza ad un giovane laureato troppa esperienza nel settore. Sottolineano l'importanza del percorso in "Tablegrape" molto interessante, come pure la possibilità di seguire insegnamenti e scrivere la tesi in inglese. Ritiene sia utile inserire tra gli sbocchi occupazionali l'indicazione della ricerca, in quanto la ricerca e l'innovazione varietale avranno un ruolo importantissimo per il prossimo futuro.

Link : <https://www.sve.unito.it/do/verbali.pl/Search?search=%7bcategoria%7d%20%3d%7e%20%2f%5eVerbal%20CPS%24%2fm&format=&sort=&si=&title=Verbal%20CPS>
(Verbal consultazioni parti sociali SVE)



Dottore Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche
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;
 - 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.

06/05/2019

Sono ammessi al Corso di Laurea magistrale interateneo 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 25 o Classe 26 (o classe 20 ex. DM 509) che abbiano raggiunto sufficienti competenze nel campo delle discipline viticole, enologiche ed agroalimentari secondo quanto stabilito dal Regolamento del Corso di Studi. 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 presso la competente Segreteria Studenti:

almeno n. 30 CFU in uno o più dei seguenti SSD: AGR/02, AGR/03, AGR/13, AGR/15, AGR/16.

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.

Il colloquio verte su una serie di materie caratterizzanti specificate nel Syllabus reso noto nel Manifesto degli studi e nei siti 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.

Data la possibilità che lo studente completi e ampli la propria formazione specialistica presso una delle strutture estere europee consorziate, la verifica dell'adeguata preparazione includerà l'accertamento della conoscenza della lingua inglese. Per i soli studenti non comunitari soggetti al superamento della prova di conoscenza della lingua italiana, purché in possesso dei requisiti, la verifica dell'adeguatezza della personale preparazione avverrà nel corso dello stesso colloquio volto ad accertare la conoscenza della lingua italiana. Il colloquio volto ad accertare l'adeguatezza della personale preparazione potrà svolgersi anche in lingua inglese, e verterà sulle stesse discipline indicate nel syllabus.

Qualora il candidato non sia in possesso degli specifici requisiti curriculari, su indicazione del Consiglio di Gestione 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 in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE è comunque subordinata al superamento con esito positivo del colloquio finalizzato alla verifica dell'adeguatezza della personale preparazione.

E' possibile l'iscrizione in corso d'anno, entro i termini fissati, su proposta del Consiglio di Dipartimento, dal Senato Accademico per gli studenti che abbiano conseguito la Laurea nello stesso anno accademico.

23/05/2022

1. Sono ammessi al Corso di Laurea Magistrale Interateneo Internazionale in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE, ad accesso non programmato, i laureat* di I livello in possesso di sufficiente ed ampia conoscenza del sistema viticolo-enologico. Pertanto sono ammessi al corso di Laurea Magistrale laureat*, provenienti da qualunque sede italiana, 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 una prova finalizzata a verificare

l'adeguatezza della personale preparazione dei candidat*. Per poter accedere alla prova di verifica è richiesto il possesso dei seguenti requisiti curriculari minimi, da documentare allegando alla domanda on-line di iscrizione alla laurea magistrale autocertificazione del titolo di studio e degli esami sostenuti e, per gli student* provenienti da altro Ateneo non in convenzione o altro Dipartimento, copia dei programmi degli insegnamenti sostenuti:

- almeno n. 30 CFU in uno o più dei seguenti SSD: AGR/02, AGR/03, AGR/13, AGR/15, AGR/16.

Possono sostenere la verifica del possesso dei requisiti curriculari minimi anche student* con diploma di laurea in una classe differente da quelle sovrariportate.

Per gli student* in possesso di un titolo straniero la procedura da seguire è quella proposta da Apply@Unito – University of Turin.

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. La prova 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. Le prove si svolgeranno periodicamente, in aule fisiche o virtuali aperte al pubblico, previa comunicazione sui siti dei Dipartimenti di riferimento, alla presenza di almeno tre docent* degli Atenei consorziati; non è consentito sostenere la prova di ammissione più di n. 2 volte per ciascun anno accademico. La prova, volta 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 candidat* verso uno dei 2 curricula: Fondamentale e International.

5. Qualora il candidat* 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 della prova finalizzata alla verifica dell'adeguatezza della preparazione personale.

Link : http://www.sve.unito.it/do/home.pl/View?doc=Requisiti_di_ammissione.html (Requisiti di ammissione Scienze viticole ed enologiche)



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

07/05/2019

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 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. Il corso di studio include attività formative interamente in lingua inglese.

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 delle cinque sedi consorziate, a scelta dello studente, o presso una delle sedi straniere convenzionate.

 QUADRO A4.b.1 R&D	Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi	
Conoscenza e capacità di comprensione	Le conoscenze e capacità di comprensione riguardano: - La produzione e qualità dell'uva - Le tecnologie della trasformazione enologica - Il controllo qualità in enologia e gestione dei dati - L'economia, marketing, la cultura enologica - Il tirocinio e prova finale L'area di apprendimento Tablegrape prevede conoscenze specifiche sulle tecnologie e innovazioni inerenti la produzione dell'uva da tavola. La conoscenza e la capacità di comprensione saranno conseguite attraverso lezioni frontali, attività seminariali, visite guidate. Tali capacità saranno verificate attraverso esami in forma scritta e orale, discussioni guidate di relazioni redatte in forma scritta, presentazioni in videoproiezione.	
Capacità di applicare conoscenza e comprensione	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: - progettazione, gestione e certificazione di sistemi e processi produttivi in relazione alla specificità dei mezzi tecnici, sia viticoli che enologici, e della commercializzazione dei prodotti viticoli ed enologici nonché conoscenza e dei principali effetti del consumo di vino e di uva da tavola sulla nutrizione umana - controllo della qualità e della sicurezza delle diverse tipologie dei prodotti viticoli ed enologici - applicazione di metodi statistici all'analisi dei risultati dell'attività produttiva, sia in campo tecnico che in campo scientifico Le capacità di applicare conoscenza e comprensione saranno conseguite e sviluppate a partire da esercitazioni in vigneto, attività in laboratorio e esercitazioni in cantina. Tali capacità saranno verificate nel corso della risoluzione di casi studio,	

dell'elaborazione di progetti guidati, nonché durante le prove d'esame formulando quesiti a carattere pratico.

Inoltre, attraverso il tirocinio e la prova finale il laureato magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche utilizza le conoscenze apprese nelle diverse aree che compongono il percorso formativo, applicando le conoscenze acquisite in realtà produttive, consultando banche dati, discutendo in modo critico e autonomo i dati ottenuti da ricerche bibliografiche e da attività tecnico-sperimentali.

▶ QUADRO A4.b.2

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

Produzione e qualità dell'uva

Conoscenza e comprensione

Lo/a 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

Il dottor* 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.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ACAROLOGIA DELLA VITE [url](#)

ADVANCED MACHINERY AND PLANT ENGINEERING IN VITICULTURE AND ENOLOGY [url](#)

ADVANCED MACHINERY AND PLANT ENGINEERING IN VITICULTURE AND ENOLOGY [url](#)

APPLIED AGROMETEOROLOGY IN A CHANGING CLIMATE [url](#)

APPLIED AGROMETEOROLOGY IN A CHANGING CLIMATE [url](#)

APPROFONDIMENTI DI ENTOMOLOGIA (*modulo di DIFESA DELLA VITE*) [url](#)

APPROFONDIMENTI DI PATOLOGIA VITICOLA (*modulo di DIFESA DELLA VITE*) [url](#)

APPROFONDIMENTI DI PATOLOGIA VITICOLA [url](#)
BASICS OF REMOTE SENSING FOR AGRICULTURE [url](#)
BASICS OF REMOTE SENSING FOR AGRICULTURE [url](#)
BIOLOGIA DELLA VITE (*modulo di BIOLOGIA E GENETICA DELLA VITE*) [url](#)
CLIMATE CHANGE AND MITIGATION STRATEGIES IN VITICULTURE [url](#)
CLIMATE CHANGE AND MITIGATION STRATEGIES IN VITICULTURE [url](#)
ENTOMOLOGY (*modulo di GRAPEVINE PROTECTION*) [url](#)
FISIOLOGIA E QUALITA' DELLA PRODUZIONE VITICOLA IN CLIMA CALDO-ARIDO [url](#)
GENETICA DELLA VITE (*modulo di BIOLOGIA E GENETICA DELLA VITE*) [url](#)
GERMOPLASMA E RISORSE AMBIENTALI IN VITICOLTURA [url](#)
GESTIONE DEL VIGNETO IN AMBIENTE MEDITERRANEO A CLIMA CALDO-ARIDO [url](#)
GRAPEVINE ECOPHYSIOLOGY [url](#)
GRAPEVINE PHYSIOLOGY [url](#)
INNOVAZIONI NEI SISTEMI VITICOLI [url](#)
MECHANIC FOR PRECISION VITICULTURE [url](#)
MECHANIC FOR PRECISION VITICULTURE [url](#)
PATHOLOGY (*modulo di GRAPEVINE PROTECTION*) [url](#)
PLANT PROTECTION [url](#)
PLANT PROTECTION [url](#)
SECONDARY METABOLITES IN GRAPEVINE [url](#)
SECONDARY METABOLITES IN GRAPEVINE [url](#)
STUDI DEGLI AMBIENTI VITICOLI [url](#)
SUSTAINABLE MANAGEMENT OF FUNGAL DISEASES OF GRAPEVINE [url](#)
SUSTAINABLE MANAGEMENT OF FUNGAL DISEASES OF GRAPEVINE [url](#)
SUSTAINABLE VITICULTURE [url](#)
SUSTAINABLE VITICULTURE [url](#)
TECNICHE DI GESTIONE DEI SUOLI IN AMBIENTE CALDO-ARIDO [url](#)
VINEYARD MANAGEMENT, ENVIRONMENT AND RIPENING [url](#)
VINEYARD MANAGEMENT, ENVIRONMENT AND RIPENING [url](#)
VITICULTURAL PEDOLOGY [url](#)
VITICULTURAL PEDOLOGY [url](#)
VITICULTURE AND VINEYARD MANAGEMENT [url](#)

Tecnologie della trasformazione enologica

Conoscenza e comprensione

Lo/a 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

Il dottor* 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 operator* e dei consumator*;
- 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.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI ENOLOGICHE AVANZATE (*modulo di INNOVAZIONI IN ENOLOGIA*) [url](#)

BIOTECNOLOGIE MICROBICHE [url](#)

CHIMICA DELLE VINIFICAZIONI [url](#)

ENOLOGY (*modulo di ENOLOGY AND WINE CHEMISTRY*) [url](#)

FERMENTATION MICROBIOTA AND TERRITORIAL CHARACTERIZATION [url](#)

FERMENTATION MICROBIOTA AND TERRITORIAL CHARACTERIZATION [url](#)

INNOVAZIONI TECNOLOGICHE IN ENOLOGIA (*modulo di INNOVAZIONI IN ENOLOGIA*) [url](#)

MICROBIAL BIOTECHNOLOGY IN OENOLOGY [url](#)

MICROBIAL BIOTECHNOLOGY IN OENOLOGY [url](#)

MICROBIOLOGIA DEGLI STARTER ENOLOGICI [url](#)

TECNOLOGIE AGROALIMENTARI [url](#)

TECNOLOGIE ENOLOGICHE PER LE ZONE CALDE E ARIDE DEGLI AMBIENTI MEDITERRANEI [url](#)

Controllo qualità in enologia e gestione dei dati

Conoscenza e comprensione

Lo/a 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

Il dottor* 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.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI [url](#)

EXPERIMENTAL METHODOLOGY [url](#)

METODI STATISTICI PER LA RICERCA [url](#)

PACKAGING IN THE WINE INDUSTRY: PERFORMANCE, SAFETY AND SUSTAINABILITY [url](#)

PACKAGING IN THE WINE INDUSTRY: PERFORMANCE, SAFETY AND SUSTAINABILITY [url](#)

WINE CHEMISTRY (*modulo di ENOLOGY AND WINE CHEMISTRY*) [url](#)

WINE MICROBIOLOGY [url](#)

Economia, marketing, cultura enologica

Conoscenza e comprensione

Lo/a 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.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il dottor* 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.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

DIVERSE WINES: MARKETING THREATS AND OPPORTUNITIES [url](#)

DIVERSE WINES: MARKETING THREATS AND OPPORTUNITIES [url](#)

ECONOMICS OF FOOD SAFETY AND NUTRITION [url](#)

ECONOMICS OF FOOD SAFETY AND NUTRITION [url](#)

ENOGRAPHY [url](#)

ENOGRAPHY [url](#)

EUROPEAN AND COMPARATIVE WINE LAW (*modulo di WINE MARKETING AND EUROPEAN AND COMPARATIVE WINE LAW*) [url](#)

FOODS AND BEVERAGES IN THE BALANCED DIET [url](#)

FOODS AND BEVERAGES IN THE BALANCED DIET [url](#)

LEGISLAZIONE VITIVINICOLA [url](#)

MARKETING PER LA VALORIZZAZIONE DEI VINI SICILIANI [url](#)

WINE MARKETING (*modulo di WINE MARKETING AND EUROPEAN AND COMPARATIVE WINE LAW*) [url](#)

Tablegrape

Conoscenza e comprensione

Il laureat* in Scienze Viticole ed Enologiche dedito a questa area di apprendimento deve:

- conoscere le innovazioni tecnologiche specifiche della viticoltura da tavola, con riferimento sia agli aspetti colturali 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

Il laureat* in Scienze Viticole ed Enologiche dedito 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.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ECONOMICS OF FOOD SAFETY AND NUTRITION [url](#)

ECONOMICS OF FOOD SAFETY AND NUTRITION [url](#)

PLANT GROWTH REGULATORS [url](#)

PLANT GROWTH REGULATORS [url](#)

PLANT PROTECTION [url](#)

PLANT PROTECTION [url](#)

TABLEGRAPE INNOVATION [url](#)

TABLEGRAPE INNOVATION [url](#)

TABLEGRAPE PROCESSING [url](#)

TABLEGRAPE PROCESSING [url](#)

TABLEGRAPE PROTECTED CULTIVATION [url](#)

TABLEGRAPE PROTECTED CULTIVATION [url](#)

TABLEGRAPE SOILESS CULTIVATION [url](#)

TABLEGRAPE SOILESS CULTIVATION [url](#)

Wine diversity, authenticity and safety

Conoscenza e comprensione

Lo/a 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 della produzione enologica, inclusi gli aspetti di identità varietale e di sicurezza per il consumatore*;
- conoscere tecniche avanzate per la promozione della qualità globale della produzione dei diversi tipi di vino e della loro tutela dalle frodi e della sicurezza alimentare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il dottor* 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 dei diversi tipi di vini nell'ottemperanza delle norme sulla tutela ambientale (i.e. sostenibilità);
- progettazione, gestione e certificazione di sistemi e processi produttivi in relazione alla specificità delle diverse tecniche di vinificazione attuate per le diverse tipologie di vini;
- guida, coordinamento e consulenza in attività complesse incluse le scienze sensoriali;
- gestione di progetti di ricerca e di sviluppo enologico su scala aziendale e territoriale.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ADVANCED MACHINERY AND PLANT ENGINEERING IN VITICULTURE AND ENOLOGY [url](#)

ADVANCED MACHINERY AND PLANT ENGINEERING IN VITICULTURE AND ENOLOGY [url](#)

ENOGRAPHY [url](#)

ENOGRAPHY [url](#)

FERMENTATION MICROBIOTA AND TERRITORIAL CHARACTERIZATION [url](#)

FERMENTATION MICROBIOTA AND TERRITORIAL CHARACTERIZATION [url](#)

MICROBIAL BIOTECHNOLOGY IN OENOLOGY [url](#)

MICROBIAL BIOTECHNOLOGY IN OENOLOGY [url](#)

PRODUCTION OF SPECIAL WINES [url](#)

PRODUCTION OF SPECIAL WINES [url](#)

SECONDARY METABOLITES IN GRAPEVINE [url](#)
SECONDARY METABOLITES IN GRAPEVINE [url](#)
SENSORY AND CONSUMER SCIENCE FOR THE WINE INDUSTRY [url](#)
SENSORY AND CONSUMER SCIENCE FOR THE WINE INDUSTRY [url](#)

Tirocinio e prova finale

Conoscenza e comprensione

Con le attività formative connesse allo svolgimento del tirocinio e della prova finale il laureat* 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

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

In particolare, il laureat* 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.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

FINAL EXAM [url](#)

PROVA FINALE [url](#)

TIROCINIO [url](#)

TRAINING WORK [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

Il dottore magistrale, attraverso la capacità di organizzare le fonti informative e interpretare i dati attinenti alle problematiche delle scienze viticole ed enologiche, raggiunge autonomia di giudizio:

- sull'efficacia delle scelte tecniche che è possibile compiere nella soluzione dei problemi complessi della viticoltura, dell'enologia e degli ambiti tecnico-scientifici connessi, nonché sui loro effetti riferiti agli aspetti qualitativi, salutistici ed ambientali;
- sui risvolti sociali degli interventi connessi alle suddette problematiche;
- sulle relative implicazioni etiche.

	Modalità di conseguimento: L'autonomia di giudizio si sviluppa chiedendo agli allievi l'interpretazione individuale di articoli tecnico-scientifici, il commento di seminari, di relazioni a convegni e di risultati sperimentali. I docenti sono invitati a presentare, quando possibile, diverse tesi interpretative di un tema, sollecitando gli studenti e le studentesse alla loro discussione. La partecipazione ad attività caratteristiche della filiera viticolo-enologica, durante i periodi di tirocinio, offre allo studente importanti occasioni per sviluppare in modo autonomo le proprie capacità decisionali e di giudizio. Strumenti didattici di verifica: L'autonomia di giudizio è verificata tramite le relazioni chieste agli allievi sulle interpretazioni di cui si è detto.	
Abilità comunicative	Il laureato magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche deve possedere abilità comunicative atte a: • assicurare la diffusione e la comprensione dei contenuti culturali e applicativi che caratterizzano l'innovazione nel settore viticolo ed enologico e negli ambiti tecnico-scientifici connessi; • trasmettere con chiarezza indirizzi e direttive nell'ambito lavorativo, soprattutto nel lavoro di gruppo multidisciplinare; • esprimere concetti generali e contenuti tecnici specifici, oltre che in italiano, anche in un'altra lingua dell'Unione Europea, con particolare riferimento alla lingua inglese in quanto prioritariamente utilizzata nell'ambito della formazione scientifica. Modalità di conseguimento: Le abilità comunicative sono coltivate sollecitando gli allievi 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 comunicazione sono oggetto di specifico insegnamento. La partecipazione a tirocini, stage, soggiorni all'estero e attività di internazionalizzazione sono ulteriori strumenti utili per lo sviluppo delle abilità comunicative del singolo studente. Strumenti didattici di verifica: 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 laureato magistrale deve: • possedere capacità d'apprendere i contenuti del progresso in campo scientifico-tecnologico dell'intera filiera viticolo-enologica; • possedere capacità d'apprendimento atta alla prosecuzione dello studio in forma sempre più autonoma. Modalità di conseguimento: Nel corso del ciclo di studi si svolgono seminari e brevi corsi integrativi su innovazioni tecnologiche nei settori viticolo ed enologico, su nuovi sviluppi di politica di mercato nonché sull'innovazione negli altri ambiti tecnico-scientifici connessi, allo scopo di aggiornare i contenuti degli insegnamenti già svolti. La partecipazione obbligatoria a tali iniziative permetterà anche di valutare la	

capacità individuale di apprendimento al di fuori del progetto formativo formalizzato. Strumenti didattici di verifica: La verifica della capacità di apprendimento si svolge valutando i sintetici rapporti scritti chiesti al termine delle iniziative di aggiornamenti di cui si è detto.
--



QUADRO A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

23/05/2022

Le attività affini e integrative sono definite nel dettaglio nel regolamento didattico del corso in coerenza con gli obiettivi del percorso formativo e tali attività sono finalizzate all'acquisizione di conoscenze e abilità funzionalmente correlate al profilo culturale e professionale identificato dal corso di studio. Le attività previste in questo ambito garantiscono una formazione multi e inter-disciplinare caratterizzata anche da aspetti di carattere pratico ed esperienziale.

Fanno parte delle attività affini e integrative:

- I gruppi delle discipline AGR permettono il raggiungimento degli obiettivi formativi specifici del cds ed in particolare l'acquisizione di concetti di base, di strumenti e metodi per l'esercizio della professione e/o dell'attività di ricerca.
- I gruppi delle discipline BIO, CHIM e SECS-S permettono di conseguire ulteriori competenze avanzate nell'ambito delle metodologie utilizzate per l'esercizio della professione e/o dell'attività di ricerca.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

06/05/2019

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, anche in lingua inglese, davanti ad una commissione appositamente nominata. In caso di studenti stranieri la discussione potrà essere condotta in inglese.

2. La prova finale consiste nella discussione di una Tesi di Laurea Magistrale individuale, scritta, di carattere progettuale o sperimentale, sviluppata in modo autonomo con la supervisione di 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 consorziate; si consegue con discussione dell'elaborato davanti ad una Commissione appositamente nominata e costituita da docenti degli Atenei convenzionati.

3. La valutazione conclusiva della carriera dello studente dovrà tenere conto delle valutazioni riguardanti le attività formative precedenti e la prova finale.



23/05/2022

Per tutti gli student* iscritti (curriculum Fondamentale e International) la prova finale consiste nella discussione di una Tesi di Laurea Magistrale individuale, scritta in lingua italiana o inglese a scelta del candidat*. La tesi deve consistere in un lavoro di carattere progettuale o sperimentale, sviluppato in modo autonomo con la supervisione di un relator*. Alla preparazione della tesi potrà contribuire l'attività svolta nell'ambito di attività di laboratorio o di campo/cantina di carattere pratico applicativo previsto tra le ulteriori conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro.

Sono altresì possibili le seguenti modalità di tesi da intendersi di carattere progettuale:

- 1) Redazione di un articolo scientifico in stile Narrative o Systematic Review, scritto esclusivamente in lingua inglese, su tematica assegnata da un Relator*;
- 2) Redazione di un articolo scientifico in stile Original paper o Research note, scritto esclusivamente in lingua inglese, mediante l'utilizzo di dati scientifici acquisiti con la prova sperimentale organizzata nell'ambito della tesi sperimentale o mediante utilizzo ed elaborazione dati scientifici messi a disposizione del gruppo di ricerca del Relator*.

Il titolo viene rilasciato congiuntamente dalle cinque Università consorziate; si consegue con discussione dell'elaborato davanti ad una Commissione appositamente nominata e costituita da docent* delle sedi consorziate. Possono contribuire ai lavori della Commissione anche i docent* correlator* non appartenenti in qualità di docente alle sedi consorziate. In caso di student* provenienti da altri corsi di laurea convenzionati (es. dal Master Vinifera), la commissione può essere integrata con docent* di quei corsi.

In caso di necessità ravvisata/confermata dal Comitato di Gestione, o da disposizioni di Ateneo, la prova finale può svolgersi da remoto, anche con un numero inferiore di docent*.

La valutazione conclusiva della carriera dello student* 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). È data facoltà alla Commissione di Laurea di derogare a questo massimo di 10 punti qualora ci si trovi di fronte a casi di comprovata 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 student* 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 student* deve presentarsi all'esame finale con un punteggio maggiore o uguale a 107/110, in corso. Per l'attribuzione della Dignità di stampa il relator*, se ritiene, un mese prima della sessione di Laurea fa una richiesta scritta al President* del CG. Il President* individua due revisori che valuteranno la tesi nella sua versione definitiva, producendo una relazione scritta.



QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Link: <https://www.sve.unito.it/do/documenti.pl/Search?search={categoria}%20eq%20%22Regolamenti%22&title=Regolamenti&sort=U2>



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

https://esse3.unito.it/BachecaAppelliDCT.do?fac_id=1010



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.	AGR/15	Anno di corso 1	ANALISI ENOLOGICHE AVANZATE (<i>modulo di INNOVAZIONI IN ENOLOGIA</i>) link	GIACOSA SIMONE	RD	5	16	
2.	AGR/15	Anno di	ANALISI ENOLOGICHE AVANZATE (<i>modulo di</i>	RIO SEGADE SUSANA	PA	5	40	

		corso 1	INNOVAZIONI IN ENOLOGIA) link					
3.	AGR/11	Anno di corso 1	APPROFONDIMENTI DI ENTOMOLOGIA (<i>modulo di DIFESA DELLA VITE</i>) link	BOSCO DOMENICO	PO	5	40	
4.	AGR/12	Anno di corso 1	APPROFONDIMENTI DI PATOLOGIA VITICOLA (<i>modulo di DIFESA DELLA VITE</i>) link	QUAGLINO FABIO		5	40	
5.	AGR/03	Anno di corso 1	BIOLOGIA DELLA VITE (<i>modulo di BIOLOGIA E GENETICA DELLA VITE</i>) link	FAILLA OSVALDO	PO	5	40	
6.	AGR/03 AGR/07	Anno di corso 1	BIOLOGIA E GENETICA DELLA VITE link			10		
7.	AGR/15	Anno di corso 1	CHIMICA DELLE VINIFICAZIONI link	TIRELLI ANTONIO GIOVANNI		9	72	
8.	AGR/12 AGR/11	Anno di corso 1	DIFESA DELLA VITE link			10		
9.	AGR/15	Anno di corso 1	ENOLOGY (<i>modulo di ENOLOGY AND WINE CHEMISTRY</i>) link	GIACOSA SIMONE	RD	7	56	
10.	AGR/15	Anno di corso 1	ENOLOGY AND WINE CHEMISTRY link			12		
11.	AGR/11	Anno di corso 1	ENTOMOLOGY (<i>modulo di GRAPEVINE PROTECTION</i>) link	GONELLA ELENA	PA	5	40	
12.	IUS/03	Anno di corso 1	EUROPEAN AND COMPARATIVE WINE LAW (<i>modulo di WINE MARKETING AND EUROPEAN AND COMPARATIVE WINE LAW</i>) link	MIRATE SILVIA	PA	5	40	
13.	AGR/02	Anno di corso 1	EXPERIMENTAL METHODOLOGY link	NUCERA DANIELE MICHELE	PA	6	48	

14.	AGR/07	Anno di corso 1	GENETICA DELLA VITE (<i>modulo di BIOLOGIA E GENETICA DELLA VITE</i>) link	POZZI CARLO MASSIMO		5	40	
15.	AGR/03	Anno di corso 1	GERMOPLASMA E RISORSE AMBIENTALI IN VITICOLTURA link	DI LORENZO ROSARIO	PO	6	48	
16.	BIO/04	Anno di corso 1	GRAPEVINE PHYSIOLOGY link	LOVISOLO CLAUDIO	PO	6	48	
17.	AGR/12 AGR/11	Anno di corso 1	GRAPEVINE PROTECTION link			10		
18.	AGR/15	Anno di corso 1	INNOVAZIONI IN ENOLOGIA link			11		
19.	AGR/03	Anno di corso 1	INNOVAZIONI NEI SISTEMI VITICOLI link	NOVELLO VITTORINO	PO	6	48	
20.	AGR/15	Anno di corso 1	INNOVAZIONI TECNOLOGICHE IN ENOLOGIA (<i>modulo di INNOVAZIONI IN ENOLOGIA</i>) link	ROLLE LUCA GIORGIO CARLO	PO	6	48	
21.	AGR/02	Anno di corso 1	METODI STATISTICI PER LA RICERCA link	FERRERO FRANCESCO	RD	8	64	
22.	AGR/12	Anno di corso 1	PATHOLOGY (<i>modulo di GRAPEVINE PROTECTION</i>) link	BIANCO PIERO ATTILIO		5	40	
23.	AGR/03	Anno di corso 1	VITICULTURE AND VINEYARD MANAGEMENT link	FERRANDINO ALESSANDRA	PA	8	32	
24.	AGR/03	Anno di corso 1	VITICULTURE AND VINEYARD MANAGEMENT link	GUIDONI SILVIA	PA	8	32	
25.	AGR/15	Anno di	WINE CHEMISTRY (<i>modulo di ENOLOGY AND WINE</i>)	FRACASSETTI DANIELA	PA	5	40	

		corso 1	CHEMISTRY) link					
26.	AGR/01	Anno di corso 1	WINE MARKETING (<i>modulo di WINE MARKETING AND EUROPEAN AND COMPARATIVE WINE LAW</i>) link	BENEDETTO GRAZIELLA		5	40	
27.	AGR/01 IUS/03	Anno di corso 1	WINE MARKETING AND EUROPEAN AND COMPARATIVE WINE LAW link			10		
28.	AGR/16	Anno di corso 1	WINE MICROBIOLOGY link	COCOLIN LUCA SIMONE	PO	8	40	
29.	AGR/16	Anno di corso 1	WINE MICROBIOLOGY link	VIGENTINI ILEANA	PA	8	24	
30.	AGR/11	Anno di corso 2	ACAROLOGIA DELLA VITE link			5		
31.	AGR/09	Anno di corso 2	ADVANCED MACHINERY AND PLANT ENGINEERING IN VITICULTURE AND ENOLOGY link			5		
32.	AGR/15	Anno di corso 2	ANALISI FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI link			5		
33.	AGR/03	Anno di corso 2	APPLIED AGROMETEOROLOGY IN A CHANGING CLIMATE link			5		
34.	AGR/12	Anno di corso 2	APPROFONDIMENTI DI PATOLOGIA VITICOLA link			5		
35.	ICAR/06	Anno di corso 2	BASICS OF REMOTE SENSING FOR AGRICULTURE link			5		
36.	AGR/16	Anno di corso 2	BIOTECNOLOGIE MICROBICHE link			5		

37.	AGR/03	Anno di corso 2	CLIMATE CHANGE AND MITIGATION STRATEGIES IN VITICULTURE link	5				
38.	AGR/01	Anno di corso 2	DIVERSE WINES: MARKETING THREATS AND OPPORTUNITIES link	5				
39.	AGR/01	Anno di corso 2	ECONOMICS OF FOOD SAFETY AND NUTRITION link	5				
40.	AGR/15	Anno di corso 2	ENOGRAPHY link	5				
41.	AGR/16	Anno di corso 2	FERMENTATION MICROBIOTA AND TERRITORIAL CHARACTERIZATION link	5				
42.	PROFIN_S	Anno di corso 2	FINAL EXAM link	25				
43.	AGR/03	Anno di corso 2	FISIOLOGIA E QUALITA' DELLA PRODUZIONE VITICOLA IN CLIMA CALDO-ARIDO link	5				
44.	BIO/09	Anno di corso 2	FOODS AND BEVERAGES IN THE BALANCED DIET link	5				
45.	AGR/03	Anno di corso 2	GESTIONE DEL VIGNETO IN AMBIENTE MEDITERRANEO A CLIMA CALDO-ARIDO link	5				
46.	BIO/04	Anno di corso 2	GRAPEVINE ECOPHYSIOLOGY link	5				
47.	AGR/01	Anno di corso 2	LEGISLAZIONE VITIVINICOLA link	5				
48.	AGR/01	Anno di	MARKETING PER LA VALORIZZAZIONE DEI VINI SICILIANI link	5				

		corso 2						
49.	AGR/09	Anno di corso 2	MECCANIC FOR PRECISION VITICULTURE link		5			
50.	AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIAL BIOTECHNOLOGY IN OENOLOGY link		5			
51.	AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA DEGLI STARTER ENOLOGICI link		5			
52.	AGR/15	Anno di corso 2	PACKAGING IN THE WINE INDUSTRY: PERFORMANCE, SAFETY AND SUSTAINABILITY link		5			
53.	AGR/03	Anno di corso 2	PLANT GROWTH REGULATORS link		5			
54.	AGR/12	Anno di corso 2	PLANT PROTECTION link		5			
55.	AGR/15	Anno di corso 2	PRODUCTION OF SPECIAL WINES link		5			
56.	PROFIN_S	Anno di corso 2	PROVA FINALE link		25			
57.	AGR/03	Anno di corso 2	SECONDARY METABOLITES IN GRAPEVINE link		5			
58.	AGR/15	Anno di corso 2	SENSORY AND CONSUMER SCIENCE FOR THE WINE INDUSTRY link		5			
59.	AGR/03	Anno di corso 2	STUDI DEGLI AMBIENTI VITICOLI link		5			

60.	AGR/12	Anno di corso 2	SUSTAINABLE MANAGEMENT OF FUNGAL DISEASES OF GRAPEVINE link	5				
61.	AGR/03	Anno di corso 2	SUSTAINABLE VITICULTURE link	5				
62.	AGR/03	Anno di corso 2	TABLEGRAPE INNOVATION link	5				
63.	AGR/15	Anno di corso 2	TABLEGRAPE PROCESSING link	5				
64.	AGR/03	Anno di corso 2	TABLEGRAPE PROTECTED CULTIVATION link	5				
65.	AGR/03	Anno di corso 2	TABLEGRAPE SOILESS CULTIVATION link	5				
66.	AGR/02	Anno di corso 2	TECNICHE DI GESTIONE DEI SUOLI IN AMBIENTE CALDO- ARIDO link	5				
67.	AGR/15	Anno di corso 2	TECNOLOGIE AGROALIMENTARI link	5				
68.	AGR/15	Anno di corso 2	TECNOLOGIE ENOLOGICHE PER LE ZONE CALDE E ARIDE DEGLI AMBIENTI MEDITERRANEI link	5				
69.	NN	Anno di corso 2	TIROCINIO link	5				
70.	NN	Anno di corso 2	TRAINING WORK link	5				
71.	AGR/03	Anno di	VINEYARD MANAGEMENT, ENVIRONMENT AND RIPENING link	5				

		corso 2					
72.	AGR/14	Anno di corso 2	VITICULTURAL PEDOLOGY link			5	



QUADRO B4

Aule

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: AULE 2022



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: LABORATORI E AULE INFORMATICHE 2022



QUADRO B4

Sale Studio

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: SALE STUDIO 2022



QUADRO B4

Biblioteche

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteca



QUADRO B5

Orientamento in ingresso

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: orientamento in ingresso 2022



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

31/05/2022

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

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

Compito del tutorato è quindi quello di seguire gli student* 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 posso essere reperite sul portale di Ateneo.

Oltre ai Docenti tutori indicati, il CdS si avvale di un tutor ad Asti, sede che accoglie il primo anno ed alcune attività formative del secondo anno, che svolge un servizio di tutoraggio in itinere. Il tutor coadiuva il Presidente del CdS e i docenti tutor in funzioni operative relative alle relazioni con gli student*, in particolare per l'orientamento nel sistema universitario, nelle metodologie di studio e nella frequenza alle attività didattiche; nell'impostazione dei piani carriera individuali 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 student* 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 student* possono rivolgersi allo sportello tutorato, gestito dall'Ufficio O.T.P. della Direzione Didattica e Servizi agli Studenti, che prima dell'emergenza pandemica era aperto il martedì e il giovedì dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 13.30 alle 15.30. Oggi l'attività si svolge prevalentemente da remoto; gli student* contattano l'ufficio tramite service desk e, laddove necessario, vengono fissati appuntamenti a distanza tramite piattaforma webex o meet.

Il Corso di studio, su iniziativa dell'Ateneo e in sinergia con gli altri CdS del Dipartimento, ha inoltre previsto un mediatore digitale junior e un mediatore digitale senior per il Dipartimento, che coordina tutti i mediatori junior.

Descrizione link: Tutorato - Università degli Studi di Torino

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

30/05/2022

Il CdS si avvale del Servizio Job Placement della Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria (SAMEV) per la gestione dei tirocini e degli stage curriculari. Attraverso tale servizio il CdS attiva convenzioni con istituzioni universitarie (italiane o straniere anche nel quadro di accordi internazionali) o presso aziende, enti di ricerca e sperimentazione, organizzazioni di produttori, organizzazioni professionali.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Assistenza per periodi formazione esterno



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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Accordi per la mobilità internazionale degli studenti 2022

Il CdS è una LM interateneo tra le Università di Torino, Milano, Foggia, Palermo e Sassari, e rilascia il titolo congiunto (Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche).

Un accordo tra il CdS e la Laurea Magistrale in Viticoltura Enologia e Mercati Vitivinicoli del Consorzio tra le Università di Udine, Padova, Verona e Bolzano consente agli studenti dei due CdS di frequentare, nel secondo anno, 30 CFU nell'altro CdS.

Il CdS fa parte inoltre del Consorzio Europeo EMaVE (European Master of Viticulture and Enology) assieme a L'Institut AGRO di Montpellier (coordinatore), Hochschule Geisenheim University (Germania), Univeristade de Lisboa, Universidad Politecnica de Madrid, Laurea Magistrale in Viticoltura Enologia e Mercati Vitivinicoli. In questo contesto è previsto il rilascio del doppio diploma per gli studenti del CdS che frequentano il secondo anno presso una delle istituzioni straniere. Il consorzio EMaVE gestisce il Master Europeo 'Vinifera' [<http://vinifera-euromaster.eu>] i cui studenti devono frequentare il secondo anno presso una delle istituzioni partner, tra cui il presente CdS. In questo contesto viene rilasciato il diploma congiunto 'Master Sc. In Viticulture and Enology'.

Uno specifico accordo tra il CdS e la LM in Viticoltura Enologia e Mercati Vitivinicoli con la Hochschule Geisenheim University ha portato alla formalizzazione del Master Vitis-Vinum, doppio diploma congiunto, rilasciato da Hochschule Geisenheim University per gli studenti che frequentano il secondo anno presso l'Università tedesca.

Gli studenti del CdS che si avvalgono delle opportunità offerte dall'internazionalizzazione del CdS vengono assistiti nelle

pratiche relative al loro status dal presidente del CdS, dal manager didattico e dal supporto servizi studenti di sede (Asti).

Per maggiori informazioni sulla mobilità Erasmus:

<http://www.unito.it/internazionalita/studiare-e-lavorare-allestero/mobilita-studenti/erasmus-studio>

Per consultare l'elenco degli accordi bilaterali di Ateneo:

https://wall.rettorato.unito.it/w2/Mobi_new/Bandi/bando_erasmus_ext.asp Link inserito: <http://>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Francia	Montpellier SupAgro / Institut national d'enseignement supérieur pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement		23/12/2020	multiplo
2	Germania	Hochschule Geisenheim University - Geisenheim		23/12/2020	multiplo
3	Italia	Università di Udine		23/12/2020	multiplo
4	Portogallo	Universidade de Lisboa - Instituto Superior de Agronomia		23/12/2020	multiplo
5	Spagna	Universidad Politecnica De Madrid	29462-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	23/12/2020	multiplo



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Il CDS si avvale del servizio di Placement dell'Ufficio O.T.P. e favorisce l'ingresso dei laureati nel mondo della professione attraverso una collaborazione con l'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali per l'organizzazione di corsi per la preparazione all'Esame di Stato Junior e Senior (categoria A e B).

Attraverso il servizio di Placement il CDS attiva convenzioni con Aziende ed Enti per lo svolgimento del tirocinio curriculare. E' possibile inoltre svolgere tirocini formativi e di orientamento (extracurricolari) presso Enti e Aziende convenzionate. Anche la gestione amministrativa di tali tirocini avviene per il tramite del Servizio Placement.

I riscontri nel mondo del lavoro sono valutati mediante analisi della banca dati di AlmaLaurea.

Il CDS partecipa alla realizzazione dell'Atlante delle Professioni.

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

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



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

25/05/2022

Il CdS aderisce a tutte le iniziative cui l'Ateneo partecipa: fiere del lavoro, career day volti ad offrire orientamento al lavoro, occasioni di incontro e confronto tra laureandi, laureati e responsabili di aziende nazionali e internazionali e di enti di

formazione per una ricerca attiva di informazioni su opportunità professionali e occasioni formative.

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



QUADRO B6

Opinioni studenti

08/09/2022

I dati sono rilevati dal sistema di ateneo 'EDUMETER' disponibili alla data del 2 settembre 2022 (dati parziali AA 2021-22, V Periodo). Sono risultate correttamente compilate ai fini statistici 557 schede da parte di 112 student* valutanti. Il numero di accessi e di valutazioni è stato pertanto congruo con il numero di student* iscritti a questo CdS.

Tutti i parametri relativi al CdS hanno avuto una valutazione largamente positiva.

Per quanto riguarda la valutazione degli insegnamenti e della docenza, sono presenti solo valori ampiamenti positivi, anche in aumento rispetto all'anno accademico precedente. Risultano avere un indice di soddisfazione superiore al 90%:

- 1- l'appropriatezza del Carico di studio (92,41%)
- 2- messa a disposizione del Materiale didattico (94,29%)
- 3- l'esposizione della Modalità di esame (95,39%)
- 4- gli Orari delle lezioni (98,02%)
- 5- lo Stimolo all'Interesse da parte dei docenti (90,85%)
- 6- la Chiarezza espositiva del docente (92,43%)
- 7- le Attività integrative (96,44%, malgrado il periodo di parziale lock down)
- 8- la Coerenza dello svolgimento dell'insegnamento (96,61%)
- 9- la Reperibilità del docente (97,34%)
- 10- la capacità dei docenti di stimolare l'interesse per il singolo insegnamento (93,42%)

Dall'a.a. 2021/22 il questionario è stato integrato con una domanda relativa alla facilità di accesso e utilizzo delle lezioni online. Anche su questo indice il CdS ha avuto una valutazione largamente positiva e pari al 96,39%.

E' stata inoltre ripristinata la domanda relativa alla valutazione delle infrastrutture e delle aule, assente nel precedente anno accademico, che ha ricevuto un giudizio ampiamente positivo (94,95%).

Il presidente del CdS, unitamente a un docente indicato nell'organigramma, sono abilitati alla visione degli esiti della valutazione dei singoli docenti. Questa analisi delle valutazioni degli student* verrà effettuata dalla Commissione Monitoraggio e Riesame nel mese di ottobre 2022, in fase di compilazione della Scheda di Monitoraggio Annuale.

I risultati delle valutazioni fornite dagli student* saranno restituite loro (i.e. student* del secondo anno) ad inizio lezioni nel mese di gennaio 2023 presso la sede di Asti. Per dare l'opportunità anche a tutti gli studenti che hanno scelto di frequentare gli insegnamenti in altre sedi italiane del nostro consorzio o in sedi italiane consorziate o in sedi consorziate estere, sarà contemporaneamente attivata la modalità streaming su piattaforma Webex.

Descrizione link: Opinioni degli studenti

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



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

È stata monitorata l'opinione di 44 student* laureatesi nel 2021 (Fonte AlmaLaurea, Aprile 2022).

La riuscita negli studi universitari relativi alla Laurea Magistrale Interateneo Internazionale in Scienze Viticole ed Enologiche è da ascrivere ai fattori professionalizzanti e culturali che eroga tramite i propri singoli insegnamenti. Gli indicatori riportati dall'indagine sono da ritenersi decisamente positivi.

In particolare si segnalala la regolarità negli studi dove il 92% degli studenti si laurea in corso anche con votazione medie elevate (in media 108,4/110). Alta (circa 86%) è la frequenza a più del 75% degli insegnamenti favorita anche dalla organizzazione logistica che la sede mette a disposizione.

Il CdS offre la possibilità di periodi di studio all'estero per tutti queglii student* che nel proprio piano carriera scelgono di effettuare il secondo anno in uno degli Atenei stranieri convenzionati. La struttura organizzativa del CdS ha fornito servizio attivo a questi student* che hanno risposto positivamente alla specifica domanda posta dal questionario dell'indagine. Analoga risposta positiva è stata espressa per l'esperienza di studio all'estero.

Il 77% dei laureati ha avuto esperienze di lavoro durante gli studi universitari.

Circa il 97% (59% decisamente Sì, 38% Più Sì che NO) dei laureati intervistati dichiara di essere complessivamente soddisfatto del corso di Laurea magistrale grazie anche al proficuo rapporto con i docenti (giudizi positivi circa 97%).

Quando utilizzate/i, il giudizio sulle aule (circa 94%), le postazioni informatiche (69%), i laboratori didattici frequentati (90%), i servizi di biblioteca (94%) è stato decisamente positivo con risposte generalmente equamente suddivise tra 'spesso adeguate' e 'sempre o quasi sempre adeguate'.

Sebbene le necessità di utilizzare attrezzature informatiche messe a disposizione della struttura quali PC e notebook non sono frequenti, il 31% dei laureati sostiene che queste siano inadeguate. Si ricorda comunque che la struttura è coperta dalla rete WiFi di Ateneo ed Eduroam che consente l'accesso alla rete e alle risorse bibliografiche da parte di studenti e personale anche con dispositivi personali.

Solo il 47% dei laureati ha usufruito dei servizi di biblioteca ed l'82% dei laureati ha utilizzato le attrezzature per i laboratori didattici e le attività pratiche di campo.

Il 52% degli studenti ha utilizzato gli spazi dedicati allo studio individuale, di cui un terzo circa li ha ritenuti inadeguati. Questo problema di carattere strutturale è già stato segnalato e affrontato dal Comitato di Gestione del CdS con gli amministratori, esterni ad UniTO, della sede stessa.

Il 97% circa dei laureati ritiene l'organizzazione degli esami soddisfacente, di cui il 68% per tutti gli insegnamenti.

Il 97% circa dei laureati ritiene che il carico di studio degli insegnamenti sia adeguato alla durata del corso di studio. In particolare, il 72% ha risposto 'decisamente sì'. Solo pochissimi laureati (2,3%) non sono stati pienamente soddisfatti del carico di studio degli insegnamenti.

L'88,6% dei laureati si iscriverebbe nuovamente allo stesso corso di laurea magistrale.

Alte percentuali dei laureati dichiarano di avere conoscenze linguistiche e informatiche 'almeno buone'.

Il 9% dei laureati dichiara di voler proseguire gli studi mediante l'applicazione alle selezioni per accedere al dottorato di ricerca.

Sono stati inoltre consultati i 62 questionari compilati dai laureandi aderendo ad un form proposto dal Dipartimento di cui l'87% ha frequentato più del 75% degli insegnamenti.

Questi student* manifestano praticamente per la totalità giudizi positivi sulle aule ritenute adeguate allo svolgimento delle lezioni. Le postazioni informatiche offerte dalla struttura hanno ricevuto giudizi molto diversificati da piena soddisfazione a giudizi di inadeguatezza. Il giudizio sulle attrezzature per le altre attività didattiche (laboratori, esperienze pratiche, ecc.) è stato sempre positivo. Poco utilizzato il servizio di biblioteca.

Il 79% dei laureandi ha giudicato il carico di studio degli insegnamenti adeguato alla durata del corso di studio con valutazione equamente distribuite tra 'decisamente sì' e 'più sì che no'.

I laureandi che hanno svolto attività di tirocinio risultano generalmente soddisfatti del supporto che l'università ha riservato loro.

I laureandi che hanno svolto un qualche periodo all'estero previsto e/o riconosciuto dal CdS hanno giudicato l'esperienza in modo positivo.

Il 52% dei laureandi ha risposto 'decisamente sì' al grado di soddisfazione relativo al corso di studi intrapreso e si iscriverebbe nuovamente. Questo dato tuttavia è in calo rispetto agli anni precedenti e deve essere attenzionato nel futuro. Meno del 2% degli student* ha espresso insoddisfazione degli studi universitari scelti.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: profilo laureati SVE 2021



► QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

08/09/2022

Vengono analizzati i dati del triennio 2018-2020.

INGRESSO: Il CdS ha visto storicamente un trend crescente di attrattività degli student* come evidenziato dagli avvii di carriera (iC00a) raggiungendo negli anni 2018 e 2019 un numero costante pari rispettivamente a 91 e 92 unità. Nell'anno 2020 si è riscontrato un aumento a 101 unità, probabilmente da ritenersi un caso isolato. La ripartizione degli student* tra i diversi curricula del CdS vede un aumentato interesse del curriculum 'International', come dimostra il crescente numero di student* selezionati tramite la procedura Apply@unito. Tale attrattività è ben rappresentata anche dalla percentuale di student*, iscritti al primo anno, laureati in altro Ateneo (superiore al 70% sia nel 2018 che nel 2019, 81,2% nel 2020, iC04)), confermando la natura 'Interateneo' del CdS. In concomitanza con la rilevazione positiva sugli avvii di carriera si è registrato il costante aumento di iscritti regolari al CdS, con valore massimo giunto oltre la quota di 203 student* nel 2020 (iC00d).

PERCORSO: Mediamente più del 90% degli student* prosegue al 2° anno nello stesso CdS, dato giudicabile estremamente positivo (iC14). Il 77% degli student* ha acquisito almeno 40 CFU nell'anno 2018, mentre un calo netto si è avuto nel 2019 (51%) e nel 2020 (52,7%). Questo dato sarà posto sotto attenzione nel corso delle attività di monitoraggio annuale, ma si può ipotizzare essere messo in relazione ad un aumento degli iscritti dichiaratisi al colloquio di ammissione già fortemente impegnati nel mondo lavorativo a tempo determinato (i.e. stagione lavorativa legata al primo semestre di lezioni). Gli student* con almeno 12 CFU acquisiti all'estero hanno registrato nel 2019 la percentuale massima del 53,7% (iC11), dato sempre ben al di sopra della media nazionale di riferimento per la classe di laurea.

USCITA: La percentuale degli immatricolati che si laurea entro la durata normale del corso ha visto una flessione nel 2020 (32%, iC22), sebbene questo risultato risenta di dati non aggiornati con le ultime sessioni di laurea. Negli anni precedenti questo valore è sempre risultato pari o superiore al 75%. Si riscontra un ulteriore calo riguardante l'inserimento lavorativo dei laureati, passato dall'89% nel 2018 al 74% nel 2019 e al 67% nel 2020 (iC26). Il calo di tale indicatore riscontrato nel 2019 e nel 2020 verrà affrontato in sede di compilazione della Scheda di Monitoraggio Annuale, sebbene questi dati siano in parziale contrasto con quelli di altre fonti di indagine (i.e. quadro C2).

Pdf inserito: [visualizza](#)

► QUADRO C2

Efficacia Esterna

08/09/2022

Nell'anno 2021 è stata valutata la condizione occupazionale a 1 (2020), 3 (2018) e 5 anni (2016) dal conseguimento della LM Interateneo Internazionale in Scienze Viticole ed Enologiche utilizzando un panel di intervistati purtroppo non numeroso e compreso tra 42 e 17 (2018) persone, corrispondenti ad un tasso di risposta sul totale dei laureati contattabili compreso tra il 71 ed il 65% (2018). Tutti gli intervistati avevano al conseguimento del titolo tra i 26 e i 27 anni con una durata media del proprio percorso di studi di 26 mesi. Il voto medio di laurea conseguito è risultato sempre elevato e pari a 108.3/110.

Le occasioni di formazione post laurea raggiungono circa il 40,5% degli intervistati nell'anno successivo ed il 35,3% a 3 anni dal conseguimento della laurea e a circa il 33,3% a 5 anni dalla laurea.

Gli 'stage' aziendali rappresentano la principale attività formativa svolta dai neo-laureati, declinate in molte forme tra cui la collaborazione volontaria, lo stage in azienda ed il praticantato. Da segnalare una elevata adesione ad attività di ricerca supportata dall'attivazione di borse di studio finalizzate alla ricerca e dall'ottenimento di posizioni di Dottorato di ricerca

(12% dei laureati).

Molto elevato (tra 88 e 95%) il Tasso di occupazione (fonte Istat) a 3 e 5 anni e con già accettabili livelli occupazionali ad un anno dalla laurea (circa 76%), considerando che molti student* optano per un corso di formazione post laurea come visto in precedenza.

L'ingresso nel mercato del lavoro risulta estremamente rapido: per i neo laureati (2020) il tempo trascorso dal conseguimento del titolo al reperimento del primo lavoro è di appena 105 giorni. Questa situazione è facilitata dal fatto che una cospicua parte di laureati (mediamente del 28%) prosegue l'attività lavorativa iniziata già prima della laurea.

Le professioni intellettuali, scientifiche e di elevata specializzazione (20-33%) e le professioni tecniche (27-75%) sono gli sbocchi occupazionali principali dei laureati in Scienze Viticole ed Enologiche. Solo nel 2018 risulta una percentuale del 26.7% in cui si dichiara la voce 'Altre professioni' non meglio specificate. Nella maggior parte dei casi si tratta di posizioni a tempo indeterminato. La diffusione del part-time e dello smart working è bassa.

Le aziende a cui i laureati intervistati ad un anno dal conseguimento del titolo di studio si rivolgono sono praticamente tutte a carattere privato ed a prevalenza agricola (circa 62%) e industriale (circa 25%). Bassa la percentuale dei laureati che trova occupazione nei diversi settori dei servizi. Tra questi, l'impiego negli enti di ricerca e nei servizi di consulenza tecnica alle aziende risultano le principali voci rilevate (8% nel periodo 2016-2020).

La retribuzione media risulta costante nei diversi anni considerati e pari a circa 1.500 €, con equità di genere.

Praticamente la totalità dei laureati trovano un qualche beneficio dal conseguimento del titolo, spesso proseguendo il lavoro iniziato prima della laurea, con particolare riferimento agli aspetti qualificanti il lavoro piuttosto che dal punto di vista economico.

Nelle attività lavorative risultano per più del 75% decisamente utili le competenze acquisite nel corso di studi.

L'adeguatezza della formazione professionale acquisita all'università risulta sempre 'molto soddisfacente' per più del 77% degli intervistati ad un anno, del 53% per gli intervistati a 3 anni e del 60% per gli intervistati a 5 anni.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: dati occupazione SVE 2021



QUADRO C3

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

08/09/2022

Nel periodo dal 1° settembre 2021 al 31 agosto 2022 sono stati attivati 47 tirocini curricolari per gli student* che hanno scelto di frequentare il secondo anno (M2) in una delle sedi universitarie italiane convenzionate. I tirocini degli studenti effettuati in una sede universitaria afferente al consorzio EMAVE non sono conteggiati. I tirocini sono nella quasi totalità dei casi (circa 95%) finalizzati alla realizzazione di una tesi sperimentale e sono svolti presso i laboratori di ricerca delle università e/o presso enti di ricerca privati e pubblici (Crea, CNR, INRIM etc) e/o aziende vitivinicole che si prestano ad ospitare attività sperimentali. Solo circa il 5% sono tirocini disgiunti dalle attività di tesi e volti principalmente a garantire una esperienza pratica in azienda agli student* che ne fanno richiesta. In questi casi il tirocinante è sottoposto a valutazione da parte dell'azienda ospitante. Dall'analisi dei dati relativi alle citate valutazioni, emergono giudizi molto positivi nei confronti degli student* ospitati in termini di interesse e partecipazione, conoscenze teoriche e pratiche della materia e qualità del lavoro svolto.

Descrizione link: Sito Job Placement

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



QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

17/02/2022

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Politiche per l'assicurazione della qualità



QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

25/05/2022

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

- CG (Consiglio di Gestione);
- Presidente del CG;
- CMR (Commissione Monitoraggio e Riesame);
- Responsabile dell'AQ;
- CCS (Commissione per le carriere degli studenti);
- CAS (Commissioni Ammissioni Studenti, una per Ateneo consorziato);
- Responsabile dati questionari studenti (i.e. Edumeter);
- Commissione Tirocinio;
- Responsabile rapporti con Consorzio EMAVE;
- Responsabile Orientamento Studenti;
- Responsabile di Sede incaricato.

Le figure indicate hanno la responsabilità dei seguenti processi:

- CG: Approva i documenti di riferimento del CDS (Scheda SUA, Monitoraggio annuale, Riesame ciclico, Regolamento didattico del CdS, regolamenti di commissioni diverse).
- Presidente del CG: è responsabile della redazione e dell'aggiornamento dei documenti del CdS ed opera in connessione con la CMR. E' inoltre Responsabile dell'intero funzionamento del Corso di Studi partecipando e verificando il lavoro fatto dalle figure previste dalla organizzazione dell'AQ.
- CMR: a) redige la SUA-CdS; b) aggiorna e corregge il Regolamento didattico del CdS; c) programma l'attività didattica e pianifica le attività formative in sinergia con i docenti incaricati di stilare l'orario e di gestire le strutture didattiche d) redige il Monitoraggio annuale e il Riesame ciclico, identifica e pianifica gli interventi correttivi dopo aver analizzato:
 - le opinioni delle diverse componenti (Studenti, Docenti, Laureandi/laureati) rilevate alla fine di ogni semestre ed in corrispondenza degli esami di laurea;
 - i dati statistici forniti dall'Ateneo inerenti l'ingresso, il percorso e l'uscita degli studenti;
 - i dati forniti da Alma Laurea inerenti l'ingresso dei laureati nel mondo del lavoro;
 - le opinioni delle Parti Interessate Esterne emerse durante le Consultazioni periodiche;
 - I risultati dell'orientamento e della mobilità internazionale degli studenti
 - la normativa di riferimento.

- Responsabile dell'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): commissione che si occupa delle pratiche degli studenti. Si occupa direttamente dell'ammissione degli studenti con titolo di studio straniero al Corso di Laurea e monitora il lavoro fatto dalle CAS per l'ammissione degli studenti con titolo di studio italiano.
- CAS (Commissioni Ammissioni Studenti): le commissioni, una per Ateneo consorziato, si occupano dell'ammissione degli studenti con titolo di studio italiano.
- Responsabile dati questionari studenti (i.e. Edumeter): si occupa di elaborare i dati provenienti dai questionari degli studenti e di predisporre le relazioni per la restituzione dei dati agli studenti stessi ed ai docenti durante le riunioni del Collegio Docenti e Comitato di Gestione.
- Commissione Tirocinio: si occupa di analizzare i dati ricavati dalle attività di tirocinio in azienda per quella quota parte di studenti che non svolgono le attività di tesi e tirocinio congiuntamente.
- Responsabile rapporti con Consorzio EMAVE: partecipa, unitamente o in rappresentanza del Presidente ai tavoli di programmazione con gli Atenei stranieri appartenenti al Consorzio EMAVE.
- Responsabile Orientamento Studenti: si occupa delle attività di orientamento degli studenti proposte dal Dipartimento e/o Ateneo e/o altra istituzione preposta a tal fine.
- Responsabile di Sede incaricato: si occupa degli aspetti tecnici e logistici inerente la sede esterna del CDS interfacciandosi con l'Istituzione locale che eroga tali servizi.

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

25/05/2022

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 CG: nel corso dell'A.A. durante le riunioni collegiali, ed ogni qual volta sia necessario, il CG 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 CG con la CMR, nei tempi e nelle modalità definite nell'ambito della programmazione dell'Ateneo per ogni A.A. Questo viene, quindi, presentato al CG 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 CG in collaborazione con la CMR e i membri del CG.
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 CG in collaborazione con i servizi agli studenti. In questa fase si pianifica lo svolgimento di tutte le attività connesse alla didattica (calendario, pianificazione esami e sedute di laurea, orario attività didattiche) l'utilizzazione delle strutture didattiche (aule, laboratori).
5. Organizzazione di un incontro informativo per incentivare la mobilità internazionale per gli studenti del Corso di Studi, in concomitanza con la pubblicazione del bando per la mobilità Erasmus.
6. Raccolta, al termine di ciascun semestre didattico, delle opinioni degli studenti e dei docenti coinvolti nelle attività del

semestre (sistema EDUMETER di Ateneo).

7. Raccolta opinioni dei laureandi/laureati rilevata, in concomitanza con le sessioni di laurea, attraverso i questionari di AlmaLaurea; la situazione occupazionale viene valutata in base ai dati di AlmaLaurea.

8. Confronto con le parti interessate (organizzazioni territoriali e del settore, rappresentative delle professioni etc.) nel corso di incontri periodici programmati a livello di Dipartimento e/o specifici di CdS.

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

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Scadenzario 2022



QUADRO D4

Riesame annuale



QUADRO D5

Progettazione del CdS



QUADRO D6

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



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di TORINO
Nome del corso in italiano	SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE
Nome del corso in inglese	VITICULTURE AND ENOLOGY SCIENCES
Classe	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano, inglese
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.sve.unito.it/do/home.pl
Tasse	https://www.unito.it/didattica/tasse
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Corsi interateneo R&D



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

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

Atenei in convenzione

Ateneo	data conv	durata conv	data provvisoria
Università degli Studi di MILANO	14/10/2016		

	Università degli Studi di PALERMO	14/10/2016	
	Università degli Studi di SASSARI	14/10/2016	
	Università degli Studi di FOGGIA	14/10/2016	
Tipo di titolo rilasciato	Congiunto		

▶ Docenti di altre Università

Università degli Studi di FOGGIA

PATI Sandra	AGR/15
-------------	--------

Università degli Studi di MILANO

FAILLA Osvaldo	AGR/03
----------------	--------

FRACASSETTI Daniela	AGR/15
---------------------	--------

VIGENTINI Ileana	AGR/16
------------------	--------

Università degli Studi di PALERMO

DI LORENZO Rosario	AGR/03
--------------------	--------

Università degli Studi di SASSARI

PROTA Vanda Assunta	AGR/12
---------------------	--------

▶ Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	ROLLE Luca Giorgio Carlo
--	--------------------------

Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Gestione - CG
--	----------------------------

Struttura didattica di riferimento	Scienze agrarie, forestali e alimentari
---	---

▶ Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	DLRRSR55S03G273E	DI LORENZO	Rosario	AGR/03	07/B2	PO	1	
2.	FLLSLD60B10F205P	FAILLA	Osvaldo	AGR/03	07/B2	PO	0,5	
3.	FRRLSN68R58L219L	FERRANDINO	Alessandra	AGR/03	07/B2	PA	0,5	
4.	FRCDDL81R52L388W	FRACASSETTI	Daniela	AGR/15	07/F1	PA	0,5	
5.	PTASDR75S70E506J	PATI	Sandra	AGR/15	07/F1	PA	1	
6.	PRTVDS60H53I452V	PROTA	Vanda Assunta	AGR/12	07/D1	RU	1	
7.	RLLLGR65A05H355C	ROLLE	Luca Giorgio Carlo	AGR/15	07/F1	PO	1	
8.	VGNLNI74M51F205M	VIGENTINI	Ileana	AGR/16	07/I1	PA	0,5	

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE

► Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
FADDA	LAURA	laura.fadda98@edu.unito.it	(individuata dal Consiglio di Gestione)
STEFINI	MATTEO	matteo.stefini@edu.unito.it	(individuato dal Consiglio di Gestione)
BENE	ALESSANDRO	alessandro.bene@edu.unito.it	(individuato dal Consiglio di Gestione)

► Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
---------	------

BENE	ALESSANDRO
DE PALMA	LAURA
DI LORENZO	ROSARIO
FADDA	LAURA
FERRANDINO	ALESSANDRA
FRACASSETTI	DANIELA
GIACOSA	SIMONE
GONELLA	ELENA
PROTA	VANDA
ROLLE	LUCA
STEFINI	MATTEO
TROVATO (supporto TA)	MARIANGELA

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
FERRANDINO	Alessandra		
GIACOSA	Simone		

Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No

Sedi del Corso

Sede del corso: Piazzale De Andr  - ASTI

Data di inizio dell'attività didattica	26/09/2022
Studenti previsti	75

▶

Eventuali Curriculum

↻

FONDAMENTALE	290511^FOND^005005
INTERNATIONAL	290511^INTER^005005



Altre Informazioni



Codice interno all'ateneo del corso	290511^GEN^005005
Massimo numero di crediti riconoscibili	12 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011
Corsi della medesima classe	Scienze e Tecnologie Alimentari



Date delibere di riferimento



Data di approvazione della struttura didattica	07/05/2019
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	08/05/2019
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 in relazione sia alla classe di appartenenza sia alle caratteristiche specifiche del percorso formativo. Il corso rilascia titolo congiunto con altri quattro atenei convenzionati che in parte giustifica l'istituzione in aggiunta al corso in 'Scienze e Tecnologie Alimentari' da cui si differenzia per i contenuti altamente specifici e ben radicati sul territorio. Le due linee messe a confronto nelle motivazioni risultano anche un'utile informazione agli studenti in ottemperanza ai requisiti di trasparenza. I criteri di trasformazione del corso da 509 a 270 tengono conto delle criticità emerse nell'attuale ordinamento, anche se queste non vengono specificate. Le parti sociali, adeguatamente rappresentate, hanno condiviso l'impianto didattico del nuovo ordinamento sia sul piano metodologico che sul complesso dei contenuti. Gli obiettivi formativi specifici risultano congruenti con gli obiettivi qualificanti della classe e ben relazionati con il mondo del lavoro. I descrittori europei risultano ben indicati gli strumenti didattici con cui i risultati di apprendimento attesi sono conseguiti e verificati. Le conoscenze in ingresso risultano adeguatamente specificati i requisiti curriculari che devono essere posseduti per l'ammissione. Sono anche ben tracciate le modalità di verifica. Dall'analisi del

progetto formativo risultano le premesse per un'organizzazione interdisciplinare adeguata ed equilibrata. Le caratteristiche della prova finale sono adeguate in termini di modalità di valutazione. Anche il numero di CFU attribuiti sembra ben commisurato alla mole di lavoro richiesta. I profili professionali risultano adeguati, dettagliati, ben delineati e rispondenti ai criteri di trasparenza.



Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



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

Linee guida ANVUR

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

Il parere del Nucleo è favorevole.

La denominazione del corso è comprensibile e pertinente in relazione sia alla classe di appartenenza sia alle caratteristiche specifiche del percorso formativo. Il corso rilascia titolo congiunto con altri quattro atenei convenzionati che in parte giustifica l'istituzione in aggiunta al corso in 'Scienze e Tecnologie Alimentari' da cui si differenzia per i contenuti altamente specifici e ben radicati sul territorio. Le due linee messe a confronto nelle motivazioni risultano anche un'utile informazione agli studenti in ottemperanza ai requisiti di trasparenza. I criteri di trasformazione del corso da 509 a 270 tengono conto delle criticità emerse nell'attuale ordinamento, anche se queste non vengono specificate. Le parti sociali, adeguatamente rappresentate, hanno condiviso l'impianto didattico del nuovo ordinamento sia sul piano metodologico che sul complesso dei contenuti. Gli obiettivi formativi specifici risultano congruenti con gli obiettivi qualificanti della classe e ben relazionati con il mondo del lavoro. I descrittori europei risultano ben indicati gli strumenti didattici con cui i risultati di apprendimento attesi sono conseguiti e verificati. Le conoscenze in ingresso risultano adeguatamente specificati i requisiti curriculari che devono essere posseduti per l'ammissione. Sono anche ben tracciate le modalità di verifica. Dall'analisi del progetto formativo risultano le premesse per un'organizzazione interdisciplinare adeguata ed equilibrata. Le caratteristiche della prova finale sono adeguate in termini di modalità di valutazione. Anche il numero di CFU attribuiti sembra ben commisurato alla mole di lavoro richiesta. I profili professionali risultano adeguati, dettagliati, ben delineati e rispondenti ai criteri di trasparenza.



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R^{AD}





Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2021	312208452	ACAROLOGIA DELLA VITE <i>annuale</i>	AGR/11	Antonella Marta DI PALMA <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i> <i>Università degli Studi di FOGGIA</i>	AGR/11	40
2	2021	312208453	ADVANCED MACHINERY AND PLANT ENGINEERING IN VITICULTURE AND ENOLOGY <i>semestrale</i>	AGR/09	Riccardo GUIDETTI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i> <i>Università degli Studi di MILANO</i>	AGR/09	20
3	2021	312208453	ADVANCED MACHINERY AND PLANT ENGINEERING IN VITICULTURE AND ENOLOGY <i>semestrale</i>	AGR/09	Domenico PESSINA <i>Professore Ordinario</i> <i>Università degli Studi di MILANO</i>	AGR/09	20
4	2022	312217172	ANALISI ENOLOGICHE AVANZATE (modulo di INNOVAZIONI IN ENOLOGIA) <i>semestrale</i>	AGR/15	Simone GIACOSA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/15	16
5	2022	312217172	ANALISI ENOLOGICHE AVANZATE (modulo di INNOVAZIONI IN ENOLOGIA) <i>semestrale</i>	AGR/15	Susana RIO SEGADE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	40
6	2021	312208454	ANALISI FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI <i>annuale</i>	AGR/15	Alessandra DEL CARO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i> <i>Università degli Studi di SASSARI</i>	AGR/15	40
7	2021	312217148	APPLIED AGROMETEOROLOGY IN A CHANGING CLIMATE <i>annuale</i>	AGR/03	Gabriele COLA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i> <i>Università degli Studi di MILANO</i>	AGR/03	40
8	2022	312217174	APPROFONDIMENTI DI ENTOMOLOGIA (modulo di DIFESA DELLA	AGR/11	Domenico BOSCO <i>Professore</i>	AGR/11	40

			VITE) semestrale		Ordinario (L. 240/10)		
9	2021	312208455	APPROFONDIMENTI DI PATOLOGIA VITICOLA semestrale	AGR/12	Docente di riferimento Vanda Assunta PROTA Ricercatore Università degli Studi di SASSARI	AGR/12	40
10	2022	312217176	APPROFONDIMENTI DI PATOLOGIA VITICOLA (modulo di DIFESA DELLA VITE) semestrale	AGR/12	Fabio QUAGLINO Professore Associato (L. 240/10) Università degli Studi di MILANO	AGR/12	40
11	2021	312208456	BASICS OF REMOTE SENSING FOR AGRICULTURE annuale	ICAR/06	Enrico Corrado BORGOGNO MONDINO Professore Associato (L. 240/10)	ICAR/06	40
12	2022	312217177	BIOLOGIA DELLA VITE (modulo di BIOLOGIA E GENETICA DELLA VITE) semestrale	AGR/03	Docente di riferimento (peso .5) Osvaldo FAILLA Prof. la fascia Università degli Studi di MILANO	AGR/03	40
13	2021	312208457	BIOTECNOLOGIE MICROBICHE semestrale	AGR/16	Ilaria Maria MANNAZZU Professore Associato confermato Università degli Studi di SASSARI	AGR/16	40
14	2022	312217179	CHIMICA DELLE VINIFICAZIONI semestrale	AGR/15	Antonio Giovanni TIRELLI Professore Associato confermato Università degli Studi di MILANO	AGR/15	72
15	2021	312217150	CLIMATE CHANGE AND MITIGATION STRATEGIES IN VITICULTURE annuale	AGR/03	Vittorino NOVELLO Professore Ordinario	AGR/03	40
16	2021	312217152	DIVERSE WINES: MARKETING THREATS AND OPPORTUNITIES annuale	AGR/01	Stefano MASSAGLIA Professore Associato (L. 240/10)	AGR/01	40
17	2021	312208424	ECONOMICS OF FOOD SAFETY AND NUTRITION annuale	AGR/01	Antonio STASI Professore Associato (L. 240/10)	AGR/01	40

18	2021	312208458	ENOGRAPHY <i>annuale</i>	AGR/15	Maria Alessandra PAISSONI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/15	40
19	2022	312217160	ENOLOGY (modulo di ENOLOGY AND WINE CHEMISTRY) <i>semestrale</i>	AGR/15	Simone GIACOSA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/15	56
20	2022	312217162	ENTOMOLOGY (modulo di GRAPEVINE PROTECTION) <i>semestrale</i>	AGR/11	Elena GONELLA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/11	40
21	2022	312217164	EUROPEAN AND COMPARATIVE WINE LAW (modulo di WINE MARKETING AND EUROPEAN AND COMPARATIVE WINE LAW) <i>semestrale</i>	IUS/03	Silvia MIRATE <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	IUS/10	40
22	2022	312217166	EXPERIMENTAL METHODOLOGY <i>semestrale</i>	AGR/02	Daniele NUCERA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	VET/04	48
23	2021	312208459	FERMENTATION MICROBIOTA AND TERRITORIAL CHARACTERIZATION <i>annuale</i>	AGR/16	Kalliopi RANTSIOU <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/16	40
24	2021	312208460	FISIOLOGIA E QUALITA' DELLA PRODUZIONE VITICOLA IN CLIMA CALDO- ARIDO <i>annuale</i>	AGR/03	Laura DE PALMA <i>Professore Ordinario Università degli Studi di FOGGIA</i>	AGR/03	40
25	2021	312208461	FOODS AND BEVERAGES IN THE BALANCED DIET <i>semestrale</i>	BIO/09	Patrizia RISO <i>Professore Ordinario (L. 240/10) Università degli Studi di MILANO</i>	MED/49	40
26	2022	312217180	GENETICA DELLA VITE (modulo di BIOLOGIA E GENETICA DELLA VITE) <i>semestrale</i>	AGR/07	Carlo Massimo POZZI <i>Professore Associato confermato Università degli Studi di MILANO</i>	AGR/07	40
27	2022	312217181	GERMOPLASMA E RISORSE AMBIENTALI IN VITICOLTURA	AGR/03	Docente di riferimento	AGR/03	48

			<i>semestrale</i>		Rosario DI LORENZO <i>Prof. la fascia Università degli Studi di PALERMO</i>		
28	2021	312208462	GESTIONE DEL VIGNETO IN AMBIENTE MEDITERRANEO A CLIMA CALDO-ARIDO <i>annuale</i>	AGR/03	Antonino PISCIOTTA <i>Professore Associato (L. 240/10) Università degli Studi di PALERMO</i>	AGR/03	40
29	2022	312217159	GRAPEVINE PHYSIOLOGY <i>semestrale</i>	BIO/04	Claudio LOVISOLO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	BIO/04	48
30	2022	312217182	INNOVAZIONI NEI SISTEMI VITICOLI <i>semestrale</i>	AGR/03	Vittorino NOVELLO <i>Professore Ordinario</i>	AGR/03	48
31	2022	312217183	INNOVAZIONI TECNOLOGICHE IN ENOLOGIA (modulo di INNOVAZIONI IN ENOLOGIA) <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Luca Giorgio Carlo ROLLE <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/15	48
32	2021	312208464	LEGISLAZIONE VITIVINICOLA <i>annuale</i>	AGR/01	Antonio SECCIA <i>Professore Ordinario (L. 240/10) Università degli Studi di FOGGIA</i>	AGR/01	40
33	2021	312208465	MARKETING PER LA VALORIZZAZIONE DEI VINI SICILIANI <i>annuale</i>	AGR/01	Stefania CHIRONI <i>Professore Associato confermato Università degli Studi di PALERMO</i>	AGR/01	40
34	2021	312208466	MECHANIC FOR PRECISION VITICULTURE <i>annuale</i>	AGR/09	Marco GRELLA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/09	40
35	2022	312217184	METODI STATISTICI PER LA RICERCA <i>semestrale</i>	AGR/02	Francesco FERRERO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/02	64
36	2021	312208467	MICROBIAL BIOTECHNOLOGY IN OENOLOGY <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento (peso .5) Ileana VIGENTINI	AGR/16	40

*Prof. IIa fascia
Università degli
Studi di
MILANO*

37	2021	312208468	MICROBIOLOGIA DEGLI STARTER ENOLOGICI <i>annuale</i>	AGR/16	Milena Grazia Rita SINIGAGLIA <i>Professore Ordinario Università degli Studi di FOGGIA</i>	AGR/16	40
38	2021	312208469	PACKAGING IN THE WINE INDUSTRY: PERFORMANCE, SAFETY AND SUSTAINABILITY <i>semestrale</i>	AGR/15	Stefano FARRIS <i>Professore Ordinario (L. 240/10) Università degli Studi di MILANO</i>	AGR/15	40
39	2022	312217167	PATHOLOGY (modulo di GRAPEVINE PROTECTION) <i>semestrale</i>	AGR/12	Piero Attilio BIANCO <i>Professore Ordinario Università degli Studi di MILANO</i>	AGR/12	40
40	2021	312208445	PLANT PROTECTION <i>annuale</i>	AGR/12	Patrizia BELLA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10) Università degli Studi di PALERMO</i>	AGR/12	40
41	2021	312217154	PRODUCTION OF SPECIAL WINES <i>annuale</i>	AGR/15	Docente di riferimento (peso .5) Daniela FRACASSETTI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MILANO</i>	AGR/15	20
42	2021	312217154	PRODUCTION OF SPECIAL WINES <i>annuale</i>	AGR/15	Simone GIACOSA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/15	20
43	2021	312208471	SECONDARY METABOLITES IN GRAPEVINE <i>annuale</i>	AGR/03	Docente di riferimento (peso .5) Alessandra FERRANDINO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/03	40
44	2021	312217156	SENSORY AND CONSUMER SCIENCE FOR THE WINE INDUSTRY <i>semestrale</i>	AGR/15	Monica LAUREATI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	40

45	2021	312217054	STORIA DELLA VITE E DEL VINO NELL'ALIMENTAZIONE <i>semestrale</i>	M-STO/01	Giuseppina MAINARDI		40
46	2021	312208472	STUDI DEGLI AMBIENTI VITICOLI <i>annuale</i>	AGR/03	Luca MERCENARO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i> Università degli Studi di SASSARI	AGR/03	40
47	2021	312217158	SUSTAINABLE MANAGEMENT OF FUNGAL DISEASES OF GRAPEVINE <i>annuale</i>	AGR/12	Silvia Laura TOFFOLATTI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i> Università degli Studi di MILANO	AGR/12	40
48	2021	312208473	SUSTAINABLE VITICULTURE <i>semestrale</i>	AGR/03	Docente di riferimento (peso .5) Osvaldo FAILLA <i>Prof. la fascia</i> Università degli Studi di MILANO	AGR/03	40
49	2021	312208447	TABLEGRAPE INNOVATION <i>annuale</i>	AGR/03	Antonino PISCIOTTA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i> Università degli Studi di PALERMO	AGR/03	40
50	2021	312208437	TABLEGRAPE PROCESSING <i>annuale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Sandra PATI <i>Ricercatore</i> Università degli Studi di FOGGIA	AGR/15	40
51	2021	312208438	TABLEGRAPE PROTECTED CULTIVATION <i>annuale</i>	AGR/03	Laura DE PALMA <i>Professore Ordinario</i> Università degli Studi di FOGGIA	AGR/03	40
52	2021	312208450	TABLEGRAPE SOILESS CULTIVATION <i>annuale</i>	AGR/03	Docente di riferimento Rosario DI LORENZO <i>Prof. la fascia</i> Università degli Studi di PALERMO	AGR/03	40
53	2021	312208474	TECNICHE DI GESTIONE DEI	AGR/02	Luciano	AGR/02	40

			SUOLI IN AMBIENTE CALDO-ARIDO <i>annuale</i>		GRISTINA <i>Professore Ordinario Università degli Studi di PALERMO</i>		
54	2021	312208475	TECNOLOGIE AGROALIMENTARI <i>annuale</i>	AGR/15	Diego PLANETA <i>Ricercatore confermato Università degli Studi di PALERMO</i>	AGR/15	40
55	2021	312208476	TECNOLOGIE ENOLOGICHE PER LE ZONE CALDE E ARIDE DEGLI AMBIENTI MEDITERRANEI <i>annuale</i>	AGR/15	Docente non specificato		40
56	2021	312208478	VINEYARD MANAGEMENT, ENVIRONMENT AND RIPENING <i>annuale</i>	AGR/03	Stefania SAVOI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/03	40
57	2021	312208479	VITICULTURAL PEDOLOGY <i>annuale</i>	AGR/14	Eleonora BONIFACIO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/14	40
58	2022	312217168	VITICULTURE AND VINEYARD MANAGEMENT <i>semestrale</i>	AGR/03	Docente di riferimento (peso .5) Alessandra FERRANDINO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/03	32
59	2022	312217168	VITICULTURE AND VINEYARD MANAGEMENT <i>semestrale</i>	AGR/03	Silvia GUIDONI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/03	32
60	2022	312217169	WINE CHEMISTRY (modulo di ENOLOGY AND WINE CHEMISTRY) <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento (peso .5) Daniela FRACASSETTI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MILANO</i>	AGR/15	40
61	2022	312217170	WINE MARKETING (modulo di WINE MARKETING AND EUROPEAN AND COMPARATIVE WINE LAW) <i>semestrale</i>	AGR/01	Graziella BENEDETTO <i>Professore Associato confermato Università degli Studi di SASSARI</i>	AGR/01	40
62	2022	312217171	WINE MICROBIOLOGY <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento (peso .5) Ileana VIGENTINI	AGR/16	24

63	2022	312217171	WINE MICROBIOLOGY <i>semestrale</i>	AGR/16	Luca Simone COCOLIN <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/16	40
						ore totali	2496

**Curriculum: FONDAMENTALE**

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/11 Entomologia generale e applicata	85	40	24 - 42
	↳ <i>APPROFONDIMENTI DI ENTOMOLOGIA (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/12 Patologia vegetale			
	↳ <i>APPROFONDIMENTI DI PATOLOGIA VITICOLA (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>PLANT PROTECTION (2 anno) - 5 CFU</i>			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	↳ <i>ANALISI ENOLOGICHE AVANZATE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>CHIMICA DELLE VINIFICAZIONI (1 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>INNOVAZIONI TECNOLOGICHE IN ENOLOGIA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>ANALISI FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 5 CFU</i>			
	↳ <i>ENOGRAPHY (2 anno) - 5 CFU</i>			
	↳ <i>PACKAGING IN THE WINE INDUSTRY: PERFORMANCE, SAFETY AND SUSTAINABILITY (2 anno) - 5 CFU</i>			
	↳ <i>TABLEGRAPE PROCESSING (2 anno) - 5 CFU</i>			
	↳ <i>TECNOLOGIE AGROALIMENTARI (2 anno) - 5 CFU</i>			
	↳ <i>TECNOLOGIE ENOLOGICHE PER LE ZONE CALDE E ARIDE DEGLI AMBIENTI MEDITERRANEI (2 anno) - 5 CFU</i>			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ <i>BIOTECNOLOGIE MICROBICHE (2 anno) - 5 CFU</i>			

	↳ <i>FERMENTATION MICROBIOTA AND TERRITORIAL CHARACTERIZATION (2 anno) - 5 CFU</i> ↳ <i>MICROBIAL BIOTECHNOLOGY IN OENOLOGY (2 anno) - 5 CFU</i> BIO/09 Fisiologia ↳ <i>FOODS AND BEVERAGES IN THE BALANCED DIET (2 anno) - 5 CFU</i>			
Discipline della produzione e gestione.	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree ↳ <i>BIOLOGIA DELLA VITE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i> ↳ <i>GERMOPLASMA E RISORSE AMBIENTALI IN VITICOLTURA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> ↳ <i>INNOVAZIONI NEI SISTEMI VITICOLI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> ↳ <i>GESTIONE DEL VIGNETO IN AMBIENTE MEDITERRANEO A CLIMA CALDO-ARIDO (2 anno) - 5 CFU</i> ↳ <i>SECONDARY METABOLITES IN GRAPEVINE (2 anno) - 5 CFU</i> ↳ <i>STUDI DEGLI AMBIENTI VITICOLI (2 anno) - 5 CFU</i> ↳ <i>SUSTAINABLE VITICULTURE (2 anno) - 5 CFU</i> ↳ <i>TABLEGRAPE PROTECTED CULTIVATION (2 anno) - 5 CFU</i> ↳ <i>VINEYARD MANAGEMENT, ENVIRONMENT AND RIPENING (2 anno) - 5 CFU</i> AGR/07 Genetica agraria ↳ <i>GENETICA DELLA VITE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i> BIO/04 Fisiologia vegetale ↳ <i>GRAPEVINE ECOPHYSIOLOGY (2 anno) - 5 CFU</i>	57	27	24 - 36
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 48 (minimo da D.M. 45)				
Totale attività caratterizzanti			67	48 - 78

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative		43	13	12 - 24

affini o integrative	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			min 12
	↳ <i>METODI STATISTICI PER LA RICERCA (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>TECNICHE DI GESTIONE DEI SUOLI IN AMBIENTE CALDO-ARIDO (2 anno) - 5 CFU</i>			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	↳ <i>TABLEGRAPE INNOVATION (2 anno) - 5 CFU</i>			
	AGR/09 Meccanica agraria			
	↳ <i>ADVANCED MACHINERY AND PLANT ENGINEERING IN VITICULTURE AND ENOLOGY (2 anno) - 5 CFU</i>			
	↳ <i>MECCANIC FOR PRECISION VITICULTURE (2 anno) - 5 CFU</i>			
	AGR/12 Patologia vegetale			
	↳ <i>APPROFONDIMENTI DI PATOLOGIA VITICOLA (2 anno) - 5 CFU</i>			
	AGR/14 Pedologia			
	↳ <i>VITICULTURAL PEDOLOGY (2 anno) - 5 CFU</i>			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	↳ <i>SENSORY AND CONSUMER SCIENCE FOR THE WINE INDUSTRY (2 anno) - 5 CFU</i>			
Totale attività Affini			13	12 - 24

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		10	8 - 12
Per la prova finale		25	20 - 30
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	5	5 - 10
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		5	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-

Totale Altre Attività	40	33 - 52
-----------------------	----	---------

CFU totali per il conseguimento del titolo	120	
CFU totali inseriti nel curriculum FONDAMENTALE :	120	93 - 154

Curriculum: INTERNATIONAL

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/11 Entomologia generale e applicata	65	40	24 - 42
	↳ ENTOMOLOGY (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl			
	AGR/12 Patologia vegetale			
	↳ PATHOLOGY (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl			
	↳ PLANT PROTECTION (2 anno) - 5 CFU			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	↳ ENOLOGY (1 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl			
	↳ WINE CHEMISTRY (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl			
	↳ ENOGRAPHY (2 anno) - 5 CFU			
	↳ PACKAGING IN THE WINE INDUSTRY: PERFORMANCE, SAFETY AND SUSTAINABILITY (2 anno) - 5 CFU			
	↳ TABLEGRAPE PROCESSING (2 anno) - 5 CFU			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	↳ WINE MICROBIOLOGY (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl			
	↳ FERMENTATION MICROBIOTA AND TERRITORIAL CHARACTERIZATION (2 anno) - 5 CFU			
	↳ MICROBIAL BIOTECHNOLOGY IN OENOLOGY (2 anno) - 5 CFU			
	BIO/09 Fisiologia			

	 <i>FOODS AND BEVERAGES IN THE BALANCED DIET (2 anno) - 5 CFU</i>			
Discipline della produzione e gestione.	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	 <i>VITICULTURE AND VINEYARD MANAGEMENT (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>			
	 <i>SECONDARY METABOLITES IN GRAPEVINE (2 anno) - 5 CFU</i>			
	 <i>SUSTAINABLE VITICULTURE (2 anno) - 5 CFU</i>			
	 <i>TABLEGRAPE PROTECTED CULTIVATION (2 anno) - 5 CFU</i>			
	 <i>VINEYARD MANAGEMENT, ENVIRONMENT AND RIPENING (2 anno) - 5 CFU</i>	39	24	24 - 36
	BIO/04 Fisiologia vegetale			
	 <i>GRAPEVINE PHYSIOLOGY (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	IUS/03 Diritto agrario			
	 <i>EUROPEAN AND COMPARATIVE WINE LAW (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 48 (minimo da D.M. 45)				
Totale attività caratterizzanti			64	48 - 78

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/01 Economia ed estimo rurale	36	16	12 - 24 min 12
	 <i>WINE MARKETING (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	 <i>EXPERIMENTAL METHODOLOGY (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	 <i>TABLEGRAPE INNOVATION (2 anno) - 5 CFU</i>			

AGR/09 Meccanica agraria			
↳	ADVANCED MACHINERY AND PLANT ENGINEERING IN VITICULTURE AND ENOLOGY (2 anno) - 5 CFU		
↳	MECHANIC FOR PRECISION VITICULTURE (2 anno) - 5 CFU		
AGR/14 Pedologia			
↳	VITICULTURAL PEDOLOGY (2 anno) - 5 CFU		
AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
↳	SENSORY AND CONSUMER SCIENCE FOR THE WINE INDUSTRY (2 anno) - 5 CFU		
Totale attività Affini		16	12 - 24

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		10	8 - 12
Per la prova finale		25	20 - 30
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	5	5 - 10
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		5	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		40	33 - 52

CFU totali per il conseguimento del titolo	120	
CFU totali inseriti nel curriculum <i>INTERNATIONAL</i>:	120	93 - 154



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività caratterizzanti R^{ad}

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
	AGR/12 Patologia vegetale			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 Microbiologia agraria	24	42	-
	BIO/09 Fisiologia			
Discipline della produzione e gestione.	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/07 Genetica agraria			
	BIO/04 Fisiologia vegetale	24	36	-
	IUS/03 Diritto agrario			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:		48		
Totale Attività Caratterizzanti			48 - 78	



Attività affini R^{ad}

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

	min	max	
Attività formative affini o integrative	12	24	12
Totale Attività Affini	12 - 24		

▶ Altre attività R^aD

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		8	12
Per la prova finale		20	30
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	5	10
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		5	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		33 - 52	

▶ Riepilogo CFU R^aD

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Range CFU totali del corso	93 - 154



Comunicazioni dell'ateneo al CUN

R^aD

Il RAD è stato aggiornato seguendo le specifiche indicazioni contenute nella comunicazione all'Ateneo.
Nell'ambito delle attività affini o integrative sono stati eliminati i settori scientifico-disciplinari BIO/10 e MED/42.



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

R^aD

Nell'ambito del settore agroalimentare, il comparto viticolo-enologico riveste grande importanza economica nel contesto nazionale e regionale ed è caratterizzato da contenuti tecnici e culturali altamente specifici, come riconosciuto anche in ambito internazionale.

Le competenze tecnico-scientifiche delle figure professionali destinate a dirigere questo comparto risultano pertanto differenziate da quelle del tecnologo alimentare, pur avendo con queste ultime sicure affinità di base. Infatti, sebbene entrambe le tipologie di figure professionali siano indirizzate a gestire la filiera produttiva, dal campo alla tavola, orientandola verso l'eccellenza delle materie prime, l'impiego di tecniche di trasformazione atte a garantire la sicurezza e la soddisfazione del consumatore e la valorizzazione del territorio e della biodiversità, le figure dedite al comparto viticolo-enologico necessitano di sviscerare particolari conoscenze inerenti, ad esempio, gli aspetti biologici dell'allevamento della vite, le tecniche più idonee alla produzione di uve e di vini in diversi ambienti viticoli, le innovazioni di genetica e fisiologia vegetale, e molto altro ancora. Si propone pertanto, nell'ambito della classe LM-70 Scienze e Tecnologie Alimentari, la realizzazione di un particolare percorso culturale che porti alla formazione del Laureato Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche distinto dal Laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Tuttavia, sulla base di una concezione etica della produzione di alimenti e bevande, sono possibili forti sinergie didattiche ed organizzative tra i due corsi di Laurea Magistrale dediti alla formazione delle tipologie di figure su citate.

Inoltre, il Corso di Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche proposto presenta la seguente caratteristica distintiva: è un progetto condiviso con altri Atenei, con insegnamenti caratterizzanti impartiti presso un'unica sede comune, che differisce da quella di svolgimento di altri corsi della classe LM-70 dell'Università di Torino.



Note relative alle attività di base

R^aD



Note relative alle altre attività

R^aD



Note relative alle attività caratterizzanti
R&D