



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di TORINO
Nome del corso in italiano	SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE(<i>IdSua:1530141</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
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://agraria-offdid.campusnet.unito.it/do/home.pl/View?doc=paginecds/home_SVE.html
Tasse	http://www.unito.it/unitoWAR/page/istituzionale/servizi_studenti2/tasse9
Modalità di svolgimento	convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	NOVELLO Vittorino
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.	NOVELLO	Vittorino	AGR/03	PO	1	Caratterizzante
2.	SACCO	Dario	AGR/02	PA	1	Caratterizzante
3.	TIRELLI	Antonio Giovanni (MILANO)	AGR/15	PA	1	Caratterizzante
4.	DI LORENZO	Rosario (PALERMO)	AGR/03	PO	1	Caratterizzante
5.	BAIANO	Antonietta (FOGGIA)	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
6.	PROTA	Vanda Assunta (SASSARI)	AGR/12	RU	1	Caratterizzante
7.	FARRIS	Stefano (MILANO)	AGR/15	RD	1	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti	BONORA STELLA
--------------------------------	---------------

Gruppo di gestione AQ

LAURA DE PALMA
VINCENZO GERBI
SILVIA GUIDONI
VITTORINO NOVELLO
MARIANGELA TROVATO (supporto TA)

Tutor

Silvia GUIDONI
Claudio LOVISOLO

Il Corso di Studio in breve

Pdf inserito: [visualizza](#)



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)

14/04/2016

1) 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.

2) In considerazione del Decreto legislativo 240 del 2010 in materia di organizzazione delle università, di personale accademico e reclutamento (nonché delega al Governo per incentivare la qualità e l'efficienza del sistema universitario) che ha introdotto importanti novità riguardanti il confronto con il mondo produttivo, sociale e territoriale che ogni corso di studio universitario deve intraprendere, il CdS ha inoltre aderito all'istituzione di un Comitato di Indirizzo rivolto ai seguenti percorsi formativi:

- Tecnologie Alimentari (laurea di primo livello)
- Viticoltura ed Enologia (laurea di primo livello)
- Scienze e Tecnologie Alimentari (laurea magistrale di secondo livello)
- Scienze Viticole ed Enologiche (laurea magistrale di secondo livello).

Il Comitato di Indirizzo si riunirà una o due volte all'anno ed ha il compito di interagire con gli organi dei corsi di studio, al fine di comprendere criticità e suggerire delle soluzioni per migliorare la rispondenza al mondo del lavoro delle figure professionali che si formano nell'ambito dei percorsi universitari di competenza.

QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Dottore Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche

funzione in un contesto di lavoro:

Produzione dell'uva:

- Partecipare alla progettazione, realizzazione e gestione del vigneto al fine di adattare la materia prima alle esigenze della produzione vinicola moderna e alle necessità dei consumatori
- valutare i criteri di maturità e decidere il momento opportuno della raccolta sulla base dei livelli di maturità attesi,
- valutare i criteri di qualità delle materie prime ricevute in termini di composizione e di condizione sanitaria e in funzione del prodotto finale desiderato.

competenze associate alla funzione:

Trasformazione dell'uva, produzione di vino

- Partecipare attivamente all'impianto dei siti, alla scelta dei processi e delle attrezzature tecnologiche per la lavorazione del vino e per la trasformazione delle uve in tutti i tipi di prodotti,
- controllare tutte le operazioni unitarie che presiedono alla trasformazione dell'uva,
- in base al prodotto finale desiderato, selezionare, valutandone le ulteriori conseguenze, le operazioni unitarie richieste per la vinificazione, il taglio, i trattamenti, l'affinamento, il condizionamento e lo stoccaggio,
- elaborare dei prodotti conformi alle pratiche enologiche riconosciute, alle norme nazionali del paese di origine e alle norme internazionali in vigore.

Controllo della produzione

- Procedere ai controlli analitici (chimici, fisici, microbiologici e sensoriali) del prodotto in ogni fase della lavorazione fino al prodotto finale,
- interpretare i risultati analitici in base allo stadio di lavorazione e alle destinazioni del prodotto,
- verificare la coerenza e l'efficacia degli interventi e dei processi, anche in termini di costi,
- adempiere a tutti i processi e ai controlli relativi alla gestione della qualità in conformità delle norme nazionali e internazionali,
- assicurare la tracciabilità del prodotto,
- garantire la sicurezza sanitaria e alimentare del prodotto
- rispettare l'equilibrio ambientale.

Commercializzazione e adattamento dei prodotti al mercato

- Formulare le raccomandazioni, in materia di marketing, riguardanti la designazione e la presentazione del prodotto al momento della sua immissione sul mercato nazionale e internazionale,
- dare consulenza ai vari attori, dalla produzione alla commercializzazione dei prodotti della vite e agire efficacemente al loro fianco,
- analizzare con il produttore e lo specialista in marketing i risultati delle vendite del prodotto ottenuto e suggerire modifiche al processo di produzione al fine di rispondere al meglio alle preferenze mostrate dai consumatori.

Analisi

- Eseguire l'analisi e la sintesi di tutti i dati derivanti dalle sue molteplici funzioni al fine di gestirli in maniera giudiziosa,
- considerare gli aspetti etici, incluse le possibili conseguenze sulla salute dei consumatori, economici, sociali, ambientali e tecnici ed elaborare delle proposte di provvedimenti per adeguare la produzione alle esigenze e alle necessità.

sbocchi occupazionali:

Per il dottore magistrale si prevedono sbocchi occupazionali e professionali nel settore viticolo ed enologico, con ruoli di tipo dirigenziale o di consulenza. Si prevede inoltre l'accesso alla Pubblica Amministrazione nei ruoli degli organi di controllo e nella dirigenza del settore, la libera professione di tecnologo alimentare e/o di agronomo, l'accesso ai ruoli della ricerca ed a quelli dell'insegnamento.

Dal 2011 si accede all'insegnamento con laurea magistrale biennale, dopo la laurea triennale e dopo il tirocinio formativo attivo o TFA (475 ore presso scuole statali).

QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Agronomi e forestali - (2.3.1.3.0)

QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

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.

Vengono 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).

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.

QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

21/04/2016

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche è ad accesso non programmato.

Gli studenti che intendono iscriversi al Corso di Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche devono essere in possesso della Laurea o del Diploma Universitario di durata triennale o di altro titolo conseguito all'estero, riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente. Gli studenti devono inoltre essere in possesso dei requisiti curriculari e di adeguata personale preparazione, non essendo prevista l'iscrizione con carenze formative. 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 un'adeguata conoscenza di una lingua straniera (capacità di comunicare in modo soddisfacente, abilità di lettura e ascolto anche collegate alla comunicazione accademica).

Descrizione link: Requisiti di ammissione Scienze viticole ed enologiche

Link inserito: http://agraria-offdid.campusnet.unito.it/do/home.pl/View?doc=/paginecds/SVE/come_isciversi_SVE.html

Obiettivi formativi specifici del Corso

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 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, presso la quale è attivata la Segreteria unica, e 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 (SupAgro Montpellier, Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier - ENITA de Bordeaux, Francia; Justus-Liebig-Universität Giessen, Fachhochschule Wiesbaden-University of Applied Sciences, Forschungsanstalt Geisenheim, Germania; Universidade Técnica de Lisboa/Instituto Superior de Agronomia, Portogallo; Universidad Politécnica de Madrid, Spagna).

Conoscenza e capacità di comprensione

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Produzione e qualità dell'uva

Conoscenza e comprensione

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

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

viticolo-enologica.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

DIFESA DELLA VITE [url](#)

APPROFONDIMENTI DI PATOLOGIA VITICOLA [url](#)

BIOLOGIA DELLA VITE [url](#)

GERMOPLASMA E RISORSE AMBIENTALI IN VITICOLTURA [url](#)

INNOVAZIONI NEI SISTEMI VITICOLI [url](#)

ACAROLOGIA DELLA VITE [url](#)

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

APPROFONDIMENTI DI PATOLOGIA VITICOLA [url](#)

FISIOLOGIA E QUALITÀ DELLA PRODUZIONE VITICOLA IN CLIMA CALDO-ARIDO [url](#)

GESTIONE DEL VIGNETO IN AMBIENTE MEDITERRANEO A CLIMA CALDO-ARIDO [url](#)

GRAPEVINE ECOPHYSIOLOGY [url](#)

MECHANIC FOR PRECISION VITICULTURE [url](#)

STUDI DEGLI AMBIENTI VITICOLI [url](#)

TECNICHE DI GESTIONE DEI SUOLI IN AMBIENTE CALDO-ARIDO [url](#)

VINEYARD MANAGEMENT, ENVIRONMENT AND RIPENING [url](#)

VITICULTURAL PEDOLOGY [url](#)

Tecnologie della trasformazione enologica

Conoscenza e comprensione

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

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

- gestione di progetti di ricerca e di sviluppo enologici su scala aziendale e territoriale.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI ENOLOGICHE AVANZATE [url](#)

CHIMICA DELLE VINIFICAZIONI [url](#)

INNOVAZIONI TECNOLOGICHE IN ENOLOGIA [url](#)

BIOTECNOLOGIE MICROBICHE [url](#)

ENOLOGIA IN CLIMA CALDO-ARIDO [url](#)

FERMENTATION MICROFLORA AND TERRITORIAL CHARACTERIZATION [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 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 dottore magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche deve:

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

METODI STATISTICI PER LA RICERCA [url](#)

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

Economia, marketing, cultura enologica

Conoscenza e comprensione

Lo specialista in Scienze Viticole ed Enologiche deve:

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il dottore magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche deve:

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

ENOGRAPHY [url](#)

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

LEGISLAZIONE VITIVINICOLA [url](#)

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

Tirocinio e prova finale

Conoscenza e comprensione

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

I principali risultati di apprendimento attesi sono riassumibili in:

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

PROVA FINALE [url](#)

TIROCINIO [url](#)

Tablegrape growing

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Scienze Viticole ed Enologiche dedicato a questo curriculum formativo 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 laureato in Scienze Viticole ed Enologiche dedicato a questo curriculum formativo 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](#)

PLANT GROWTH REGULATORS [url](#)

PLANT PROTECTION [url](#)

TABLEGRAPE INNOVATION [url](#)

TABLEGRAPE PROCESSING [url](#)

TABLEGRAPE PROTECTED CULTIVATION [url](#)

TABLEGRAPE SOILESS CULTIVATION [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	<p>Il laureato magistrale deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>Modalità di conseguimento:</p> <p>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.</p> <p>Strumenti didattici di verifica:</p> <p>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.</p>
----------------------------------	--

QUADRO A5.a	Caratteristiche della prova finale
-------------	---

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

QUADRO A5.b	Modalità di svolgimento della prova finale
-------------	---

14/04/2016

La commissione di laurea è composta da almeno 7 docenti, appartenenti agli atenei consorziati italiani o anche esteri (Consorzio EMaVE).

I laureandi presentare i risultati del proprio lavoro di tesi avvalendosi di strumenti di videoproiezione; hanno a disposizione un tempo di 15-20 minuti.

La commissione pone al laureando quesiti volti a verificare il livello di comprensione degli argomenti trattati e la capacità di argomentare in maniera appropriata. La commissione valuta, inoltre, la chiarezza espositiva e la proprietà di linguaggio.



QUADRO B1.a

Descrizione del percorso di formazione

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Piano di studio a.a. 2016/17

QUADRO B1.b

Descrizione dei metodi di accertamento

14/04/2016

Per ciascuna attività formativa indicata è previsto un accertamento conclusivo alla fine del periodo in cui si è svolta l'attività. Per le attività formative articolate in moduli, ovvero nel caso delle prove d'esame integrate per più insegnamenti, la valutazione finale del profitto è comunque unitaria e collegiale. Con il superamento dell'esame o della verifica lo studente consegue i CFU attribuiti all'attività formativa in oggetto.

Gli accertamenti finali possono consistere in: esame orale o compito scritto o relazione scritta o orale sull'attività svolta oppure test con domande a risposta libera o a scelta multipla o prova di laboratorio o esercitazione al computer. Le modalità dell'accertamento finale, che possono comprendere anche più di una tra le forme su indicate, e la possibilità di effettuare accertamenti parziali in itinere, sono indicate prima dell'inizio di ogni anno accademico dal docente responsabile dell'attività formativa. Le modalità con cui si svolge l'accertamento devono essere le stesse per tutti gli studenti e rispettare quanto stabilito all'inizio dell'anno accademico.

Il periodo di svolgimento degli appelli d'esame viene fissato all'inizio di ogni anno accademico.

Gli appelli degli esami di profitto iniziano al termine dell'attività didattica dei singoli corsi di insegnamento.

Il calendario degli esami di profitto prevede 8 appelli, anche per i corsi non attivati nell'anno, distribuiti nel corso dell'anno accademico.

Il calendario delle attività didattiche (lezioni ed esami) è stabilito annualmente dalla SAMEV, sentito il CG.

L'orario delle lezioni e il calendario degli esami sono stabiliti dalla SAMEV in conformità con quanto disposto dal Regolamento Didattico del Corso di Studio, sentita la CCP e i Docenti interessati.

Il calendario degli esami viene comunicato con congruo anticipo. La pubblicità degli orari delle lezioni e degli appelli viene essere assicurata nei modi e nei mezzi più ampi possibili. Lo stesso vale per ogni altra attività didattica, compresi gli orari di disponibilità dei professori e dei ricercatori.

Qualora, per un giustificato motivo, un appello di esame debba essere spostato o l'attività didattica prevista non possa essere svolta, il docente ne da comunicazione tempestiva agli studenti ed al responsabile della struttura didattica per i provvedimenti di competenza e secondo la normativa esistente.

Le date degli esami, una volta pubblicate, non possono essere in alcun caso anticipate; gli esami si svolgono secondo un calendario di massima predisposto dal docente il giorno dell'appello.

L'intervallo tra due appelli successivi è di almeno dieci giorni.

Le commissioni esaminatrici per gli esami di profitto sono nominate dal Consiglio di Dipartimento o per sua delega, dal Presidente del CG. Sono composte da almeno due membri e sono presiedute dal professore ufficiale del corso o dal professore indicato nel provvedimento di nomina. E' possibile operare per sottocommissioni. Tutti gli studenti, su richiesta, hanno il diritto di essere esaminati anche dal Presidente della commissione d'esame. I membri diversi dal Presidente possono essere altri professori, ricercatori, cultori della materia. Il riconoscimento di cultore della materia è deliberato dal consiglio di Dipartimento o dai consigli competenti, per le strutture esterne.

Nel corso dello stesso anno accademico, lo studente non può sostenere un esame se lo ha già sostenuto per tre volte con esito negativo.

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

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

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

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

QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

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

QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

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

QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

http://agraria-offdid.campusnet.unito.it/do/home.pl/View?doc=date_sessioni.html

QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	AGR/15	Anno di corso 1	ANALISI ENOLOGICHE AVANZATE (modulo di INNOVAZIONI IN ENOLOGIA) link	ROLLE LUCA GIORGIO CARLO	PA	5	40	

2.	AGR/11	Anno di corso 1	APPROFONDIMENTI DI ENTOMOLOGIA (modulo di DIFESA DELLA VITE) link	BOSCO DOMENICO	PA	5	40
3.	AGR/12	Anno di corso 1	APPROFONDIMENTI DI PATOLOGIA VITICOLA (modulo di DIFESA DELLA VITE) link	BIANCO PIERO ATTILIO		5	40
4.	AGR/03	Anno di corso 1	BIOLOGIA DELLA VITE (modulo di BIOLOGIA E GENETICA DELLA VITE) link	FAILLA OSVALDO		5	40
5.	AGR/15	Anno di corso 1	CHIMICA DELLE VINIFICAZIONI link	TIRELLI ANTONIO GIOVANNI	PA	9	72
6.	AGR/07	Anno di corso 1	GENETICA DELLA VITE (modulo di BIOLOGIA E GENETICA DELLA VITE) link	POZZI CARLO MASSIMO		5	40
7.	AGR/03	Anno di corso 1	GERMOPLASMA E RISORSE AMBIENTALI IN VITICOLTURA link	DI LORENZO ROSARIO	PO	6	48
8.	AGR/03	Anno di corso 1	INNOVAZIONI NEI SISTEMI VITICOLI link	NOVELLO VITTORINO	PO	6	48
9.	AGR/15	Anno di corso 1	INNOVAZIONI TECNOLOGICHE IN ENOLOGIA (modulo di INNOVAZIONI IN ENOLOGIA) link	GERBI VINCENZO	PO	6	48
10.	AGR/02	Anno di corso 1	METODI STATISTICI PER LA RICERCA link	SACCO DARIO	PA	8	64

QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: aule

QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: laboratori

QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: sale studio

QUADRO B4

Biblioteche

Link inserito: http://www.bibl-agrvet.unito.it/it?_nfpb=true

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: biblioteche

QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: ORIENTAMENTO IN INGRESSO

QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Oltre ai Docenti tutori indicati, il CdS si avvale di unun supporto servizi studenti di sede che svolge un servizio di tutoraggio in itinere. Il un supporto servizi studenti di sede coadiuva il Presidente del CdS e il docente tutor in funzioni operative relative alle relazioni con gli studenti, in particolare per l'orientamento nel sistema universitario, nelle metodologie di studio e nella frequenza alle attività didattiche; nell'impostazione dei piani carriera personali e nelle scelte degli insegnamenti opzionali; nella promozione e informazione sull'organizzazione logistico-burocratica di Ateneo e Dipartimento, nella comunicazione con i docenti e con la Segreteria studenti. I docenti tutor del CdS, inoltre, rispondono e affiancano gli studenti iscritti per la soluzione di problemi inerenti la frequenza alle lezioni, i piani di studio, le attività pratiche e ogni altra necessità inerente il loro percorso accademico.

20/04/2015

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: ORIENTAMENTO E TUTORATO IN ITINERE

QUADRO B5

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: TIROCINI ALL'ESTERO

QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

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

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#) Descrizione Pdf: MOBILITA' INTERNAZIONALE 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 e Verona 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 SUPAGRO 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-alleestero/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

Ateneo/i in convenzione	data convenzione	durata convenzione A.A.	titolo
-------------------------	------------------	-------------------------	--------

Centre International d'études supérieures en sciences agronomiques

1	(Montpellier FRANCIA)	25/09/2015	5	Doppio
2	Hochschule Geisenheim University (Geisenheim GERMANIA)	25/09/2015	5	Doppio
3	Universidade de Lisboa (Lisbona PORTOGALLO)	25/09/2015	5	Doppio
4	Universidad Politécnica (Madrid SPAGNA)	25/09/2015	5	Doppio

QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

16/04/2014

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO

QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: ALTRE INIZIATIVE

QUADRO B6

Opinioni studenti

19/09/2016

OPINIONE STUDENTI (vedi anche link esterno)

I dati sono rilevati dal sistema di ateneo EDUMETER'. Il numero di accessi e di valutazioni è stato statisticamente utile. Tutti i parametri relativi al CdS e alle infrastrutture hanno avuto una valutazione largamente positiva, con un elevato indice di soddisfazione. Il presidente del CdS è il solo abilitato alla visione degli esiti della valutazione dei singoli docenti e non è dovuto intervenire per casi di valutazioni insoddisfacenti.

In una scala da 0 a 100, tutte le risposte rientrano nella fascia di soddisfazione più elevata, superiore al 66,7%

Punti di forza di carattere generale rilevati dalle valutazioni sono:

1 soddisfazione per le aule (93,55%)

2 la disponibilità dei docenti (94,56%)

Per quanto riguarda la valutazione degli insegnamenti, sono presenti solo valori medi decisamente positivi:

1 modalità degli esami (91,16%)

2 attività integrative (91,96%)

3 esposizione chiara del docente (88,70%)

4 capacità dei docenti di stimolare l'interesse per il singolo insegnamento (90,41%)

5 rispetto degli orari (89,76%).

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: report Edumeter 2015-16

12/09/2016

Con le lauree di aprile 2013 è stato attivato un sistema di rilevamento delle opinioni dei laureati attraverso la somministrazione di un specifico questionario.

I dati che si riportano sono riferiti ai 23 laureati delle sessioni dell'aa 2015-16 (dicembre 2015 - Aprile 2016), per altro, non si discostano dalle medie delle risposte dei laureati dei periodi precedenti compresi nell'indagine. L'indagine ha rivelato che il 70% degli studenti frequenta con regolarità le lezioni; le aule sono state giudicate adeguate dal 73 % dei rispondenti ma gli altri non segnalano inadeguatezze. Le attrezzature informatiche e i servizi bibliotecari sono stati utilizzati dal 86 e dal 52 % degli studenti, rispettivamente, e sono state giudicate più che positivamente. Le opinioni relative all'adeguatezza del carico didattico sono state positive per il 91 %.

Tutti gli studenti hanno svolto il tirocinio curricolare; il supporto fornito per quest'attività è stato giudicato sostanzialmente positivamente dal 95 % delle persone; solo una non è stata soddisfatta dell'esperienza. Sette laureati (30 %) hanno svolto un periodo di studio all'estero, con soddisfazione anche per quanto riguarda il supporto organizzativo ricevuto.

Più del 91 % dei laureati si è dichiarato soddisfatto del corso di studi ed il 70 % si reinscriverebbe allo stesso corso, ma il 17 %, in caso di nuova iscrizione sceglierebbe un corso diverso. Solo un rispondente, non particolarmente soddisfatto del proprio percorso accademico, non si iscriverebbe più all'Università.

**QUADRO C1****Dati di ingresso, di percorso e di uscita***09/09/2016*

Al momento attuale non sono disponibili dati delle carriere aggiornati al 2015-16.

Si fa riferimento ai dati 2014-15.

INGRESSO nel CDS Nell'a.a. 2014/15 è stato di 39, di cui 13 provenienti dall'ateneo di

Torino, e 26 da altri atenei. Il 69,2% degli iscritti proviene da un Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, il 28,2% da Corsi di Laurea del settore Scienze Agrarie (in un caso con curriculum in Viticoltura ed Enologia) e 2,6% da corsi di laurea del settore enogastronomico. Gli studenti provengono per il 33,3% dal Piemonte per il 66,67% da altre regioni italiane (Lombardia, Campania, Puglia, Sicilia, Trentino, Veneto, Umbria, Lazio, Valle d'Aosta, Basilicata, Abruzzo, Sardegna, Liguria).

PERCORSO nel CDS. Nell'aa 2014/15 non si sono avuti passaggi o trasferimenti di coorte, nè abbandoni. Gli iscritti fuori corso sono stati 8,9% nel 2014/15. Nel 2014/15 risultavano inattivi il 21,5% degli iscritti, valore inferiore alla media del Dipartimento (27,4%).

USCITA dal CDS. La quota di laureati in corso è stata pari al 100% nell'a.a. 2014/15. Il voto medio finale di laurea nella sessione estiva 2015 per la coorte 2013/14 è stato di 109,4/110, con lode concessa al 60% dei laureati.

INTERNAZIONALIZZAZIONE. Nell'ambito degli accordi di doppio diploma EMaVE (European Master of Viticulture and Enology), 7 studenti del Master Europeo 'Vinifera' hanno frequentato il secondo anno presso il nostro CdS, laureandosi tutti in corso.

QUADRO C2**Efficacia Esterna***09/09/2016*

I laureati che lavorano ad 1 anno dalla laurea, in base all'ultima indagine completa di Alma Laurea (rapporto 2016, dati 2015 per i laureati nel 2012: laureati con un'età media di 26,8 anni, voto medio di laurea 108,3/110, durata media degli studi 2,1 anni), sono il 80,0 % e hanno trovato lavoro in 5,6 mesi dalla laurea; tutti ritengono la laurea molto (62,5 %) o abbastanza (37,5 %) efficace per il lavoro svolto. Il 62,5% ha un lavoro stabile, in aumento rispetto alla indagine precedente (25,0 %). Aumenta il numero di laureati che ha usufruito di stage aziendali post laurea (40,0 vs 20,0 %), spesso sulla scia delle precedenti attività di stage curricolari..

Il tasso di occupazione ISTAT è un po' diminuito rispetto al periodo precedente (80,0 vs 93,3 %) confermando come la condizione lavorativa dei laureati continui comunque ad essere un punto di forza di questo CdS grazie alle sue caratteristiche professionalizzanti ed alla vicinanza a territori ad alta vocazionalità vitivinicola dove è ancora rilevante la richiesta di figure professionali.

Coloro che a tre anni dalla laurea rispondono al questionario Alma Laurea, risultano, nell'ultima indagine, 66,7 % dei laureati

QUADRO C3**Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curricolare o extra-curricolare**

Per quanto riguarda i Tirocini Extra-Curricolari, il Job Placement ha adottato (come previsto dalla normativa Regionale) un sistema di attestazione delle competenze acquisite dei Laureati (M/F) coinvolti in Tirocini Extra-Curricolari presso imprese ed enti convenzionati. Al termine del Tirocinio i Soggetti ospitanti sottoscrivono una dichiarazione di attestazione di competenze nella quale vengono elencate le attività svolte dal/la Tirocinante (articolate in mansioni e compiti) nonché le competenze acquisite durante il periodo di Tirocinio. Ad oggi, tutte le competenze attestate - e dunque riconosciute ai/alle Tirocinanti - sono conformi a quelle previste dal singolo progetto formativo. Nel periodo di indagine sono stati attivati 19 Tirocini Curricolari e 2 Tirocini Extra-Curricolari. 18/09/2016

Descrizione link: Sito Job Placement

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

**QUADRO D1****Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo**

28/04/2016

Pdf inserito: [visualizza](#)**QUADRO D2****Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio**

14/04/2016

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

- CG (Consiglio di Gestione del corso di laurea magistrale)
- Presidente del CG (Prof. Vittorino Novello)
- CCP (Commissione Consultiva Paritetica)
- GR (Gruppo per il Riesame):
Componente Docenza: Prof. Vittorino Novello, Prof. Vincenzo Gerbi, Prof. Silvia Guidoni
Componente Studentesca: Dott.ssa Stella Bonora
Componente Amministrativa di supporto: Dott.ssa Mariangela Trovato
- Responsabile di AQ: Prof. Laura De Palma

Le figure indicate hanno la responsabilità dei seguenti processi:

CG: Approva i documenti di riferimento del CG (Scheda SUA, Rapporto di Riesame, Regolamento didattico del CdS, regolamenti di commissioni diverse)

Presidente del CG: è responsabile della redazione e dell'aggiornamento dei documenti del CdS e opera in connessione con la CCP.

GR:

- esegue il Riesame annuale, identifica e pianifica gli interventi di miglioramento e redige il rapporto finale dopo aver analizzato:
 - i. le opinioni delle diverse componenti (Studenti, Docenti, Laureati/laureandi, Personale TA) rilevate alla fine di ogni semestre, in corrispondenza degli esami di laurea
 - ii. i dati statistici forniti dall'Ateneo inerenti l'ingresso, il percorso e l'uscita degli studenti,
 - iii. i dati forniti da Alma Laurea inerenti l'ingresso dei laureati nel mondo del lavoro
 - iv. le opinioni delle Parti Interessate Esterne emerse durante le Consultazioni periodiche
 - v. I risultati dell'orientamento e della mobilità internazionale degli studenti (in collaborazione con i servizi della SAMEV)
 - vi. la normativa di riferimento.

CCP:

- redige la SUA
- aggiorna e corregge il Regolamento didattico del CdS
- 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.

Responsabile di AQ: ha la supervisione della SUA, dei rapporti del riesame annuale e del rispetto delle scadenze delle azioni AQ incluse quelle per il miglioramento indicate nel riesame annuale.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Organizzazione e responsabilita' della AQ a livello del Corso di Studio

QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

08/04/2016

La programmazione e le scadenze di attuazione delle iniziative,

volte a garantire e applicare i principi della AQ a livello del Corso di Studi, prevedono:

1. nel corso dell'A.A. durante le riunioni collegiali, ed ogni qual volta sia necessario, la redazione del riesame delle attività da parte del CG;

2. nei tempi e nelle modalità definite nell'ambito della programmazione dell'Ateneo per ogni A.A., la predisposizione del Rapporto di riesame ad opera del Presidente del CdS in collaborazione con il Gruppo del Riesame. Il rapporto viene quindi presentato al CG per illustrare la situazione e proporre azioni correttive.

Per la stesura del rapporto di riesame sono recepite, discusse e valutate le informazioni raccolte con le azioni descritte ai punti successivi.

3. nel corso dell'A.A. e nei tempi indicati nell'ambito della programmazione di Ateneo, la predisposizione della SUA da parte del Presidente del CdS in collaborazione con la CCP, e l'approvazione da parte del CG;

4. all'inizio dell'anno accademico, la programmazione delle iniziative rivolte all'orientamento degli studenti in ingresso, la programmazione delle attività didattiche per il nuovo A.A. (calendario, pianificazione esami e sedute di laurea, orario attività didattiche) e la pianificazione dell'uso delle strutture didattiche (aule, laboratori) ad opera del CG in collaborazione con i servizi della SAMEV.

5. in concomitanza con la pubblicazione del bando per la mobilità Erasmus, l'organizzazione di un incontro informativo per incentivare la mobilità internazionale per gli studenti del Corso di Studi;

6. al termine di ciascun semestre didattico, la raccolta delle opinioni degli studenti e dei docenti coinvolti nelle attività del semestre (sistema EDUMETER di Ateneo, riunioni con gli studenti).

In concomitanza con le sedute di laurea e attraverso i questionari di AlmaLaurea il rilevamento delle opinioni dei laureati/laureandi (personale TA). A cadenze programmate da Alma Laurea, la situazione occupazionale dei laureati.

7. il confronto con le parti interessate (organizzazioni territoriali e del settore rappresentative delle professioni etc.) nel corso di incontri periodici programmati a livello di Dipartimento e/o specifici di CdS. In sintesi nella tabella allegata sono riassunte le scadenze per le azioni previste.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

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
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://agraria-offdid.campusnet.unito.it/do/home.pl/View?doc=paginecds/home_SVE.html
Tasse	http://www.unito.it/unitoWAR/page/istituzionale/servizi_studenti2/tasse9
Modalità di svolgimento	convenzionale

Corsi interateneo

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

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

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

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

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

Qualsiasi intervento su questo campo si configura come modifica di ordinamento. In caso nella scheda SUA-CdS dell'A.A. 14-15 siano state inserite in questo campo delle convenzioni non relative a corsi interateneo, tali convenzioni devono essere spostate nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5. In caso non venga effettuata alcuna

altra modifica all'ordinamento, è sufficiente indicare nel campo "Comunicazioni dell'Ateneo al CUN" l'informazione che questo spostamento è l'unica modifica di ordinamento effettuata quest'anno per assicurare l'approvazione automatica dell'ordinamento da parte del CUN.

Atenei in convenzione	Ateneo	data conv	durata conv	data provvisoria
	Università degli Studi di Milano	25/05/2010		
	Università degli Studi di Palermo	25/05/2010		
	Università degli Studi di Sassari	25/05/2010		
	Università degli Studi di Foggia	25/05/2010		
Tipo di titolo rilasciato	Congiunto			

Docenti di altre Università

Corso internazionale: nota del MIUR

Foggia - Università degli Studi FOGGIA

BAIANO ANTONIETTA	AGR/15
-------------------	--------

Milano - Università degli Studi MILANO

FARRIS STEFANO	AGR/15
----------------	--------

TIRELLI ANTONIO GIOVANNI	AGR/15
--------------------------	--------

Palermo - Università degli Studi PALERMO

DI LORENZO ROSARIO	AGR/03
--------------------	--------

Sassari - Università degli Studi SASSARI

PROTA VANDA ASSUNTA	AGR/12
---------------------	--------

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	NOVELLO Vittorino
--	-------------------

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

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	NOVELLO	Vittorino	AGR/03	PO	1	Caratterizzante	1. INNOVAZIONI NEI SISTEMI VITICOLI
2.	SACCO	Dario	AGR/02	PA	1	Caratterizzante	1. METODI STATISTICI PER LA RICERCA
3.	TIRELLI	Antonio Giovanni (MILANO)	AGR/15	PA	1	Caratterizzante	1. CHIMICA DELLE VINIFICAZIONI
4.	DI LORENZO	Rosario (PALERMO)	AGR/03	PO	1	Caratterizzante	1. GERMOPLASMA E RISORSE AMBIENTALI IN VITICOLTURA
5.	BAIANO	Antonietta (FOGGIA)	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. TABLEGRAPE PROCESSING
6.	PROTA	Vanda Assunta (SASSARI)	AGR/12	RU	1	Caratterizzante	1. APPROFONDIMENTI DI PATOLOGIA VITICOLA
7.	FARRIS	Stefano (MILANO)	AGR/15	RD	1	Caratterizzante	1. PACKAGING IN THE WINE INDUSTRY: PERFORMANCE, SAFETY AND SUSTAINABILITY

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

requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
BONORA	STELLA		

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
DE PALMA	LAURA
GERBI	VINCENZO
GUIDONI	SILVIA
NOVELLO	VITTORINO
TROVATO (supporto TA)	MARIANGELA

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL
GUIDONI	Silvia	
LOVISOLO	Claudio	

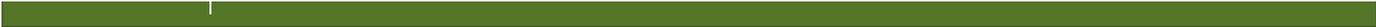
Programmazione degli accessi

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

Sedi del Corso

Sede del corso: Piazzale De Andrè - ASTI	
Organizzazione della didattica	semestrale
Modalità di svolgimento degli insegnamenti	convenzionale
Data di inizio dell'attività didattica	26/09/2016
Utenza sostenibile (immatricolati previsti)	60

Eventuali Curriculum



TABLEGRAPE GROWING

290511^TAB^005005

PERCORSO TRADIZIONALE

290511^TRAD^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 *approvato con D.M. del 30/05/2011*

Date delibere di riferimento

Data del DM di approvazione dell'ordinamento didattico 23/06/2011

Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico 11/07/2011

Data di approvazione della struttura didattica 30/05/2011

Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione 06/06/2011

Data della relazione tecnica del nucleo di valutazione 28/01/2011

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 specificate 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 di nuova attivazione deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento " entro la scadenza del 15 marzo. 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 per i corsi di studio non telematici](#)

[Linee guida per i corsi di studio telematici](#)

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.

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

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 dedicati 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.

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Offerta didattica erogata

coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita	
1	2015	311605874	ACAROLOGIA DELLA VITE	AGR/11	Antonella Marta DI PALMA <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di FOGGIA</i>	AGR/11	40
2	2015	311605875	ADVANCED MACHINERY AND PLANT ENGINEERING IN VITICULTURE AND ENOLOGY	AGR/09	Domenico PESSINA <i>Prof. Ia fascia Università degli Studi di MILANO</i>	AGR/09	40
3	2016	311613446	ANALISI ENOLOGICHE AVANZATE (modulo di INNOVAZIONI IN ENOLOGIA)	AGR/15	Luca Giorgio Carlo ROLLE <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di TORINO</i>	AGR/15	40
4	2015	311605876	ANALISI FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI	AGR/15	Alessandra DEL CARO <i>Ricercatore Università degli Studi di SASSARI</i>	AGR/15	40
5	2016	311613448	APPROFONDIMENTI DI ENTOMOLOGIA (modulo di DIFESA DELLA VITE)	AGR/11	Domenico BOSCO <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di TORINO</i>	AGR/11	40
6	2015	311605877	APPROFONDIMENTI DI PATOLOGIA VITICOLA	AGR/12	Docente di riferimento Vanda Assunta PROTA <i>Ricercatore Università degli Studi di SASSARI</i>	AGR/12	40
7	2016	311613450	APPROFONDIMENTI DI PATOLOGIA VITICOLA (modulo di DIFESA DELLA	AGR/12	Piero Attilio BIANCO <i>Prof. Ia fascia</i>	AGR/12	40

		VITE)			<i>Università degli Studi di MILANO</i>	
8	2016	311613451	BIOLOGIA DELLA VITE (modulo di BIOLOGIA E GENETICA DELLA VITE)	AGR/03	Oswaldo FAILLA <i>Prof. Ia fascia Università degli Studi di MILANO</i>	AGR/03 40
9	2015	311605878	BIOTECNOLOGIE MICROBICHE	AGR/16	Ilaria Maria MANNAZZU <i>Prof. Ila fascia Università degli Studi di SASSARI</i>	AGR/16 40
10	2016	311613453	CHIMICA DELLE VINIFICAZIONI	AGR/15	Docente di riferimento Antonio Giovanni TIRELLI <i>Prof. Ila fascia Università degli Studi di MILANO</i>	AGR/15 72
11	2015	311605867	ECONOMICS OF FOOD SAFETY AND NUTRITION	AGR/01	Antonio STASI <i>Ricercatore Università degli Studi di FOGGIA</i>	AGR/01 40
12	2015	311605879	ENOGRAPHY	AGR/15	Vincenzo GERBI <i>Prof. Ia fascia Università degli Studi di TORINO</i>	AGR/15 40
13	2015	311605880	ENOLOGIA IN CLIMA CALDO-ARIDO	AGR/15	Sandra PATI <i>Ricercatore Università degli Studi di FOGGIA</i>	AGR/15 40
14	2015	311605881	FERMENTATION MICROFLORA AND TERRITORIAL CHARACTERIZATION	AGR/16	Kalliopi RANTSIOU <i>Ricercatore Università degli Studi di TORINO</i>	AGR/16 40
15	2015	311605882	FISIOLOGIA E QUALITA' DELLA PRODUZIONE VITICOLA IN CLIMA	AGR/03	Laura DE PALMA <i>Prof. Ia fascia</i>	AGR/03 40

CALDO-ARIDO

*Università
degli Studi di
FOGGIA*

Paolo
SIMONETTI
*Prof. IIa fascia
Università
degli Studi di
MILANO*

Carlo Massimo
POZZI
*Prof. IIa fascia
Università
degli Studi di
MILANO*

**Docente di
riferimento**

Rosario DI
LORENZO
*Prof. Ia fascia
Università
degli Studi di
PALERMO*

Antonino
PISCIOTTA
*Ricercatore
Università
degli Studi di
PALERMO*

Claudio
LOVISOLO
*Prof. IIa fascia
Università
degli Studi di
TORINO*

**Docente di
riferimento**

Vittorino
NOVELLO
*Prof. Ia fascia
Università
degli Studi di
TORINO*

Vincenzo
GERBI
*Prof. Ia fascia
Università
degli Studi di
TORINO*

Antonio
SECCIA

16	2015	311605883	FOODS AND BEVERAGES IN THE BALANCED DIET	BIO/09			
17	2016	311613454	GENETICA DELLA VITE (modulo di BIOLOGIA E GENETICA DELLA VITE)	AGR/07			
18	2016	311613455	GERMOPLASMA E RISORSE AMBIENTALI IN VITICOLTURA	AGR/03			
19	2015	311605884	GESTIONE DEL VIGNETO IN AMBIENTE MEDITERRANEO A CLIMA CALDO-ARIDO	AGR/03			
20	2015	311605885	GRAPEVINE ECOPHYSIOLOGY	BIO/04			
21	2016	311613456	INNOVAZIONI NEI SISTEMI VITICOLI	AGR/03			
22	2016	311613457	INNOVAZIONI TECNOLOGICHE IN ENOLOGIA (modulo di INNOVAZIONI IN ENOLOGIA)	AGR/15			

BIO/09 40

AGR/07 40

AGR/03 48

AGR/03 40

BIO/04 40

AGR/03 48

AGR/15 48

23	2015	311605886	LEGISLAZIONE VITIVINICOLA	AGR/01	<i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di FOGGIA</i>	AGR/01	40
24	2015	311605887	MARKETING PER LA VALORIZZAZIONE DEI VINI SICILIANI	AGR/01	<i>Stefania CHIRONI Prof. IIa fascia Università degli Studi di PALERMO</i>	AGR/01	40
25	2015	311605888	MECHANIC FOR PRECISION VITICULTURE	AGR/09	<i>Paolo BALSARI Prof. Ia fascia Università degli Studi di TORINO</i>	AGR/09	40
26	2016	311613458	METODI STATISTICI PER LA RICERCA	AGR/02	Docente di riferimento <i>Dario SACCO Prof. IIa fascia Università degli Studi di TORINO</i>	AGR/02	64
27	2015	311605889	MICROBIAL BIOTECHNOLOGY IN OENOLOGY	AGR/16	<i>Ileana VIGENTINI Ricercatore a t.d. (art. 24 c.3-b L. 240/10) Università degli Studi di MILANO</i>	AGR/16	40
28	2015	311605890	MICROBIOLOGIA DEGLI STARTER ENOLOGICI	AGR/16	<i>Luciano BENEDUCE Ricercatore Università degli Studi di FOGGIA</i>	AGR/16	40
29	2015	311605891	PACKAGING IN THE WINE INDUSTRY: PERFORMANCE, SAFETY AND SUSTAINABILITY	AGR/15	Docente di riferimento <i>Stefano FARRIS Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10) Università degli Studi di MILANO</i>	AGR/15	40
					<i>Alessandra FERRANDINO Ricercatore a t.d. - t.pieno</i>		

30	2015	311613444	SECONDARY METABOLITES IN GRAPEVINE	AGR/03	(art. 24 c.3-a L. 240/10) Università degli Studi di TORINO Giovanni NIEDDU Prof. Ia fascia	AGR/03	40
31	2015	311605892	STUDI DEGLI AMBIENTI VITICOLI	AGR/03	Università degli Studi di SASSARI ATTILIO SCIENZA Docente a contratto	AGR/03	40
32	2015	311605893	SUSTAINABLE VITICULTURE	AGR/03	Docente di riferimento Antonietta BAIANO Ricercatore Università degli Studi di FOGGIA Laura DE PALMA Prof. Ia fascia		40
33	2015	311605871	TABLEGRAPE PROCESSING	AGR/15	Università degli Studi di FOGGIA Laura DE PALMA Prof. Ia fascia	AGR/15	40
34	2015	311605872	TABLEGRAPE PROTECTED CULTIVATION	AGR/03	Università degli Studi di FOGGIA Agata NOVARA Ricercatore a t.d. - t.pieno	AGR/03	40
35	2015	311605894	TECNICHE DI GESTIONE DEI SUOLI IN AMBIENTE CALDO-ARIDO	AGR/02	(art. 24 c.3-a L. 240/10) Università degli Studi di PALERMO Aldo TODARO Ricercatore	AGR/02	40
36	2015	311605895	TECNOLOGIE AGROALIMENTARI	AGR/15	Università degli Studi di PALERMO Raffaele ROMANO Prof. IIa fascia	AGR/15	40
37	2015	311605896	TECNOLOGIE ENOLOGICHE PER LE ZONE CALDE E ARIDE DEGLI AMBIENTI MEDITERRANEI	AGR/15	Università degli Studi di NAPOLI "Federico II" Silvia	AGR/15	40

38 2015 311605897 **VINEYARD MANAGEMENT,
ENVIRONMENT AND
RIPENING** AGR/03

GUIDONI
Prof. IIa fascia AGR/03 40
*Università
degli Studi di
TORINO*

Silvia
STANCHI
*Ricercatore a
t.d. - t.pieno*

39 2015 311605898 **VITICULTURAL PEDOLOGY** AGR/14

*(art. 24 c.3-a L. AGR/14 40
240/10)*
*Università
degli Studi di
TORINO*

ore
totali 1640

Curriculum: TABLEGRAPE GROWING

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
	AGR/11 Entomologia generale e applicata <i>APPROFONDIMENTI DI ENTOMOLOGIA (1 anno)</i> - 5 CFU			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari <i>ANALISI ENOLOGICHE AVANZATE (1 anno)</i> - 5 CFU			
Discipline delle tecnologie alimentari	<i>CHIMICA DELLE VINIFICAZIONI (1 anno)</i> - 9 CFU	35	35	24 - 42
	<i>INNOVAZIONI TECNOLOGICHE IN ENOLOGIA (1 anno)</i> - 6 CFU			
	<i>TABLEGRAPE PROCESSING (2 anno)</i> - 5 CFU			
	AGR/12 Patologia vegetale <i>APPROFONDIMENTI DI PATOLOGIA VITICOLA (1 anno)</i> - 5 CFU			
	AGR/07 Genetica agraria <i>GENETICA DELLA VITE (1 anno)</i> - 5 CFU			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree <i>BIOLOGIA DELLA VITE (1 anno)</i> - 5 CFU			
Discipline della produzione e gestione.	<i>GERMOPLASMA E RISORSE AMBIENTALI IN VITICOLTURA (1 anno)</i> - 6 CFU	32	32	24 - 36
	<i>INNOVAZIONI NEI SISTEMI VITICOLI (1 anno)</i> - 6 CFU			
	<i>TABLEGRAPE INNOVATION (2 anno)</i> - 5 CFU			
	<i>TABLEGRAPE PROTECTED CULTIVATION (2 anno)</i> - 5 CFU			
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 affini o integrative	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee <i>METODI STATISTICI PER LA RICERCA (1 anno) - 8 CFU</i>	13	13	12 - 24 min 12
	AGR/12 Patologia vegetale <i>PLANT PROTECTION (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 conoscenze linguistiche		-	-
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Abilità informatiche e telematiche		-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	5	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>TABLEGRAPE GROWING</i>:				120 93 - 154

Curriculum: PERCORSO TRADIZIONALE

Attività caratterizzanti	settore	CFU		
		Ins	Off	Rad
	BIO/09 Fisiologia <i>FOODS AND BEVERAGES IN THE BALANCED DIET (2 anno) - 5 CFU</i>			
	AGR/16 Microbiologia agraria <i>BIOTECNOLOGIE MICROBICHE (2 anno) - 5 CFU</i> <i>FERMENTATION MICROFLORA AND TERRITORIAL CHARACTERIZATION (2 anno) - 5 CFU</i> <i>MICROBIAL BIOTECHNOLOGY IN OENOLOGY (2 anno) - 5 CFU</i>			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari <i>ANALISI ENOLOGICHE AVANZATE (1 anno) - 5 CFU</i> <i>CHIMICA DELLE VINIFICAZIONI (1 anno) - 9 CFU</i> <i>INNOVAZIONI TECNOLOGICHE IN ENOLOGIA (1 anno) - 6 CFU</i>			
Discipline delle tecnologie alimentari	<i>ANALISI FISICHE E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI (2 anno) - 5 CFU</i>	75	38	24 - 42

ENOGRAPHY (2 anno) - 5 CFU
PACKAGING IN THE WINE INDUSTRY: PERFORMANCE, SAFETY AND SUSTAINABILITY (2 anno) - 5 CFU
TECNOLOGIE AGROALIMENTARI (2 anno) - 5 CFU
TECNOLOGIE ENOLOGICHE PER LE ZONE CALDE E ARIDE DEGLI AMBIENTI MEDITERRANEI (2 anno) - 5 CFU

AGR/12 Patologia vegetale

APPROFONDIMENTI DI PATOLOGIA VITICOLA (1 anno) - 5 CFU

AGR/11 Entomologia generale e applicata

APPROFONDIMENTI DI ENTOMOLOGIA (1 anno) - 5 CFU

BIO/04 Fisiologia vegetale

GRAPEVINE ECOPHYSIOLOGY (2 anno) - 5 CFU

AGR/07 Genetica agraria

GENETICA DELLA VITE (1 anno) - 5 CFU

AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree

BIOLOGIA DELLA VITE (1 anno) - 5 CFU

Discipline della
produzione e
gestione.

GERMOPLASMA E RISORSE AMBIENTALI IN VITICOLTURA (1 anno) - 6 CFU

47 29 24 -
36

INNOVAZIONI NEI SISTEMI VITICOLI (1 anno) - 6 CFU

GESTIONE DEL VIGNETO IN AMBIENTE

MEDITERRANEO A CLIMA CALDO-ARIDO (2 anno) - 5 CFU

STUDI DEGLI AMBIENTI VITICOLI (2 anno) - 5 CFU

SUSTAINABLE VITICULTURE (2 anno) - 5 CFU

VINEYARD MANAGEMENT, ENVIRONMENT AND RIPENING (2 anno) - 5 CFU

Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 48 (minimo da D.M. 45)

Totale attività caratterizzanti

67 48 -
78

Attività affini

settore

CFU CFU CFU
Ins Off Rad

AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee

METODI STATISTICI PER LA RICERCA (1 anno) - 8 CFU

TECNICHE DI GESTIONE DEI SUOLI IN AMBIENTE

CALDO-ARIDO (2 anno) - 5 CFU

AGR/09 Meccanica agraria

ADVANCED MACHINERY AND PLANT ENGINEERING IN VITICULTURE AND ENOLOGY (2 anno) - 5 CFU

Attività formative
affini o integrative

MECCANIC FOR PRECISION VITICULTURE (2 anno) - 5 CFU

33 13 12 -
24
min
12

AGR/12 Patologia vegetale

APPROFONDIMENTI DI PATOLOGIA VITICOLA (2 anno)
- 5 CFU

AGR/14 Pedologia

VITICULTURAL PEDOLOGY (2 anno) - 5 CFU

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 conoscenze linguistiche	-	-
Ulteriori attività formative Abilità informatiche e telematiche	-	-
(art. 10, comma 5, lettera d) 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>PERCORSO TRADIZIONALE</i>:		120 93 - 154



Attività caratterizzanti

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

Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/01 - Economia ed estimo rurale	12	24	12
	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/09 - Meccanica agraria			
	AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale			
	AGR/11 - Entomologia generale e applicata			
	AGR/12 - Patologia vegetale			
	AGR/13 - Chimica agraria			
	AGR/14 - Pedologia			
	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 - Microbiologia agraria			
	BIO/01 - Botanica generale			
	BIO/03 - Botanica ambientale e applicata			
	BIO/04 - Fisiologia vegetale			
	BIO/10 - Biochimica			
CHIM/10 - Chimica degli alimenti				
CHIM/11 - Chimica e biotecnologia delle fermentazioni				

Totale Attività Affini

12 - 24

Altre attività

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

CFU totali per il conseguimento del titolo

120

Range CFU totali del corso

93 - 154

Comunicazioni dell'ateneo al CUN

Note relative alle attività di base

Note relative alle altre attività

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

Nell'ambito delle attività formative affini o integrative sono compresi alcuni contenuti culturali afferenti a settori scientifico-disciplinari già presenti nelle attività formative caratterizzanti ma che, ai fini del presente corso di laurea, si configurano atti a completare piuttosto che a caratterizzare la formazione del laureato magistrale, venendo anche utilizzati dagli atenei consorziati per meglio specializzare l'offerta formativa complessiva.

La formazione del laureato magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche è fortemente orientata allo studio della filiera vitivinicola. Pertanto risulta necessario consentire approfondimenti sia culturali che metodologici utili a rafforzare una formazione scientifica di più ampio spettro nei settori della sostenibilità delle produzioni e della sicurezza alimentare, inserendo nell'ambito delle attività affini e integrative i seguenti settori scientifico-disciplinari:

AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree, per approfondire la conoscenza delle interazioni tra genotipo e ambiente nell'agro-eco-sistema;

AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari, per migliorare le competenze su tecnologie che presentano punti in comune con altre filiere agro-alimentari;

BIO/04 Fisiologia vegetale, per approfondire le conoscenze di specifici meccanismi che regolano il funzionamento biologico delle specie perenni in relazione all'ambiente;

CHIM/10 Chimica degli alimenti, per ampliare le capacità di valutazione analitica del prodotto, naturale e trasformato, anche con metodi e tecniche innovative comuni ad altre matrici alimentari.

Note relative alle attività caratterizzanti