UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE INTERATENEO INTERNAZIONALE IN SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE

CLASSE: LM70

REGOLAMENTO DIDATTICO

A.A. 2023-2024

ARTICOLO 1

Funzioni e struttura del Corso di studio

1. È istituito presso l'Università degli Studi di Torino il Corso di Laurea Magistrale Interateneo Internazionale in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE della classe LM-70, in convenzione con le università di Milano, Palermo, Foggia e Sassari. Il Corso di Laurea Magistrale Interateneo Internazionale in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE è organizzato secondo le disposizioni previste dalla classe delle Lauree Magistrali in Scienze e tecnologie alimentari di cui al D.M. 16 marzo 2007 (*G.U. n. 157 del 9-7-2007 Suppl. Ordinario n. 155*). Esso rappresenta la trasformazione dal precedente Corso di Laurea Specialistica Interateneo in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE, classe 78/S.
2. Il Corso di Laurea Magistrale Interateneo Internazionale in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE ha come riferimento il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) e afferisce alla Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria (SAMEV) dell'Università degli Studi di Torino.

3. L'attività si svolge nei Dipartimenti delle Università di Torino, Milano, Palermo, Foggia e Sassari (sedi consorziate).

4. La struttura didattica competente è il Consiglio di Gestione del corso di Laurea Magistrale in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE, di seguito indicato con CG, composto in base a quanto previsto dalla convenzione in atto tra gli Atenei.

5. Il presente Regolamento, (redatto nel rispetto dello schema tipo deliberato dal Senato accademico), in armonia con il Regolamento Didattico di Ateneo (RDA), il Regolamento Didattico del DISAFA (RDD) e il Regolamento di Ateneo sui rapporti tra Scuole, Dipartimenti e Corsi di Studio, disciplina l'organizzazione didattica del Corso di Laurea Magistrale per quanto non definito dai predetti Regolamenti. L'ordinamento didattico del corso di Laurea Magistrale, con gli obiettivi formativi specifici ed il quadro generale delle attività formative, redatto secondo lo schema della Banca Dati ministeriale, è riportato nell'ALLEGATO 1, che forma parte integrante del presente Regolamento. Il Consiglio del DISAFA, sentito il parere del CG, si riserva di disciplinare particolari aspetti dell'organizzazione didattica attraverso specifici Regolamenti.

6. Il presente Regolamento viene annualmente adeguato all'Offerta Formativa pubblicata ed è di conseguenza legato alla coorte riferita all'anno accademico di prima iscrizione.

7. La sede e le strutture logistiche di supporto alle attività didattiche e di laboratorio sono di norma quelle del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari e della Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Torino, fatta salva la possibilità che alcuni insegnamenti siano mutuati o tenuti presso altri corsi di studio delle Università degli Studi di Torino, Milano, Palermo, Foggia, Sassari. Attività didattiche e di tirocinio potranno essere svolte presso altre strutture didattiche e scientifiche delle Università degli Studi di Torino, Milano, Palermo, Foggia, Sassari, nonché presso altre Università italiane e straniere, o Enti esterni, pubblici e privati, nell'ambito di accordi e convenzioni specifiche. In casi di disposizioni specifiche del Rettore e/o di comprovata necessità le attività didattiche e di tirocinio possono essere svolte con modalità telematica.

ARTICOLO 2

Obiettivi formativi specifici, sbocchi occupazionali e professionali

Obiettivi Formativi

Il corso ha l'obiettivo di formare figure professionali aventi una preparazione di livello avanzato, convenientemente calibrata per l'esercizio di attività specialistiche sia nel settore delle scienze viticole che di quelle enologiche e dotati di padronanza ed autonomia nello svolgimento della professione. Specifica attenzione è attribuita alla capacità di risoluzione di problemi complessi della gestione di sistemi produttivi viticoli ed enologici in rapporto al contesto territoriale, sia nei suoi risvolti ambientali che in quelli socio-economici, nonché al conseguimento di una comprovata idoneità ad utilizzare strumenti innovativi e rigorose metodologie di lavoro. Sono particolarmente favoriti gli scambi con Università e Centri di Ricerca Europei ed extraeuropei anche per permettere al laureat* 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 di apprendimento sono incentrate su aspetti avanzati delle produzioni viticole, delle tecnologie enologiche e di controllo della qualità e della sicurezza alimentare, delle discipline economiche e della cultura enologica e sulla produzione di uva da tavola. Il corso di studio include un curriculum (i.e. International) interamente in lingua inglese.

Il primo anno di corso è dedicato alle attività di tipo caratterizzante, il secondo a attività di specializzazione tematiche, anche a libera scelta dello student*, alle attività di tirocinio e per la prova finale. L'elaborato finale può essere presentato e discusso in lingua italiana o 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. È capofila l'Università di Torino, dove si svolgono le attività del primo anno di studio. Quelle del secondo anno si sviluppano presso una o più delle cinque sedi italiane consorziate, a scelta dello student*, o presso una delle altre sedi straniere convenzionate.

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

PRODUZIONE E QUALITÀ DELL'UVA

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

Lo/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 *(applying knowledge and understanding)*

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.

TECNOLOGIE DELLA TRASFORMAZIONE ENOLOGICA

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

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 *(applying knowledge and understanding)*

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.

CONTROLLO QUALITÀ IN ENOLOGIA E GESTIONE DEI DATI

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

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 *(applying knowledge and understanding)*

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.

ECONOMIA, MARKETING, CULTURA ENOLOGICA

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

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 *(applying knowledge and understanding)*

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.

TABLEGRAPE

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

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 *(applying knowledge and understanding)*

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.

WINE DIVERSITY, AUTHENTICITY AND SAFETY

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

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 produzione enologica, inclusi gli aspetti di identità varietale e di sicurezza per il consumator*;

- 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 *(applying knowledge and understanding)*

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.

TIROCINIO E PROVA FINALE

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

Con le attività formative connesse allo svolgimento del tirocinio e della prova finale il 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 *(applying knowledge and understanding)*

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.

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i Laureat* Magistrali

Funzione in un contesto di lavoro:

- funzione di gestione, controllo e conduzione degli impianti e dei processi di lavorazione delle uve e dei vini e dei prodotti biologici correlati;

- funzioni di direzione, amministrazione e gestione di imprese che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione, marketing e commercializzazione delle uve e dei vini;

- funzione di responsabile del controllo e assicurazione qualità e sicurezza di materie prime (uve), di prodotti finiti, di additivi, di coadiuvanti enologici, di imballaggi e di quanto altro attiene alla produzione e alla trasformazione di prodotti vitivinicoli;

- funzione di responsabile per la definizione degli standard e dei capitolati per i suddetti prodotti.

Competenze associate alla funzione:

- competenze per gestire, controllare e condurre impianti e processi di lavorazione delle uve e dei vini e dei prodotti biologici correlati;

- competenze per dirigere, amministrare e gestire imprese nel settore della produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione dei prodotti vitivinicoli;

- competenze per controllare e assicurare la qualità e sicurezza di materie prime (uve), prodotti finiti, additivi, coadiuvanti enologici, imballaggi e di quanto altro attiene alla produzione e alla trasformazione di prodotti vitivinicoli;

- competenza per la definizione di standard e di capitolati per i suddetti prodotti.

Sbocchi occupazionali:

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

- 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 laureat* magistrali in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente potranno partecipare alle prove d'accesso ai percorsi di formazione del personale docente per le scuole secondarie di primo e secondo grado.

Il Corso prepara alle professioni di

Agronomi e forestali (2.3.1.3.0.)

ARTICOLO 3

Requisiti di ammissione e modalità di verifica

1. Sono ammessi al Corso di Laurea Magistrale Interateneo Internazionale in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE, ad accesso non programmato, i 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 colloquio volto a verificare l'adeguatezza della personale preparazione dei candidat*. Per poter accedere a tale colloquio 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 curricolari minimi anche student* con diploma di laurea in una classe differente da quelle sovra riportate.

Per gli student* in possesso di un titolo straniero la procedura da seguire è invece 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. Il colloquio verte su una serie di materie caratterizzanti specificate nel *Syllabus* reso noto nel Manifesto degli studi e nei siti web dei Dipartimenti di riferimento delle Università consorziate. Le prove si svolgeranno in tre date nei mesi di luglio, settembre e novembre, in aule fisiche o virtuali (modalità telematica) aperte al pubblico, previa comunicazione sui siti dei Dipartimenti di riferimento, alla presenza di almeno tre docent* degli Atenei consorziati. Il colloquio potrà svolgersi in lingua inglese se richiesto dal candidato.
4. La Commissione, tenuto conto dei requisiti curricolari 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 del colloquio per la verifica dell'adeguatezza della preparazione personale.

ARTICOLO 4

Durata del corso di studio

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

ARTICOLO 5

Attività Formative, insegnamenti e docent*

1. Il Corso di Laurea Magistrale Interateneo Internazionale in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE si articola in 2 curricula:
   - Fondamentale (in lingua italiana e inglese);
   - International (in lingua inglese).
2. Al secondo anno sono previsti per ogni curriculum tre indirizzi specifici denominati "tracks":
   - Personal track (in conformità all'art. 11, co. 4)
   - Table grape track
   - Wine Diversity, Authenticity and Safety track.
3. Il piano di studio è descritto nell'allegato 2, che viene annualmente aggiornato.

ARTICOLO 6

Tipologia delle attività formative

1. Le attività didattiche degli ambiti disciplinari si articolano in insegnamenti, secondo un programma ripartito in due periodi didattici, approvato dal CG e pubblicato nel Manifesto degli studi (Guida dello studente). L'articolazione dei moduli e la durata degli insegnamenti sono stabilite secondo le indicazioni del DISAFA. Le attività didattiche (lezioni ed esami) si tengono secondo il calendario stabilito annualmente (cfr. art. 7 comma 6), all'interno del periodo ordinario delle lezioni fissato dal Regolamento Didattico di Ateneo (art. 23 comma 1).

2. Agli insegnamenti corrispondono di norma 200 ore per 8 crediti formativi o 125 ore per 5 crediti formativi, secondo una ripartizione di 8 ore di lezione frontale, seminari, o analoghe attività, e 17 ore di studio personale o altre attività formative di tipo individuale per ciascun CFU. I crediti di esercitazioni e laboratorio corrispondono a 16 ore di attività in presenza e 9 di studio individuale.

3. Il Corso di Laurea Magistrale, oltre alle attività formative già inserite in Regolamento, può organizzare laboratori e stage esterni in collaborazione con istituzioni pubbliche e private italiane o straniere, a seconda delle necessità, essendovene concreta praticabilità e riscontrandosene l'opportunità formativa; devono essere approvate singolarmente dalla Commissione Carriere Studenti (CCS) e svolgersi sotto la responsabilità didattica di un docent* del Corso di Studio. I crediti didattici assegnati a tali attività saranno stabiliti dalla CCS di volta in volta.

4. In accordo con il RDA, gli student* del Corso di Laurea Magistrale possono ottenere il riconoscimento di tirocini, stage

ecc., che siano coerenti con gli obiettivi didattici del Corso, fino a 7 crediti.

5. Nel quadro di una crescente integrazione con istituzioni universitarie italiane e straniere, è prevista la possibilità di sostituire attività formative svolte nel Corso di Laurea con altre discipline insegnate in Università italiane o straniere. Ciò avverrà nel quadro di accordi e programmi internazionali, di convenzioni interateneo, o di specifiche convenzioni proposte dal Corso di Laurea Magistrale, e approvate dal DISAFA, con altre istituzioni universitarie o di analoga rilevanza culturale.

6. Qualora a causa di situazioni emergenziali dovute al Covid-19, seguendo la normativa vigente e le disposizioni del Rettor*, si richiedano modifiche sostanziali alle tipologie delle attività formative, queste verranno chiaramente evidenziate e riportate sulla pagina web del Corso di Studio, accanto al presente Regolamento. Le modifiche dovranno essere approvate dal Consiglio di Gestione del Corso di Studio.

ARTICOLO 7

Esami ed altre verifiche del profitto degli student*

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

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

15. Il President* della Commissione informa lo student* dell'esito della prova e della sua valutazione prima della proclamazione ufficiale del risultato; sino a tale proclamazione lo student* 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 student* è verbalizzato unicamente sul registro degli esami.
16. Nella determinazione dell'ordine con cui gli student* devono essere esaminati, vengono tenute in particolare conto le specifiche esigenze degli student* lavoratori.
17. Il voto d'esame è espresso in trentesimi e l'esame si considera superato se il punteggio è maggiore o uguale a 18. All'unanimità può essere concessa la lode, qualora il voto finale sia 30.
18. Le prove sono pubbliche ed è pubblica la comunicazione del voto finale.
19. Qualora a causa di situazioni emergenziali dovute al Covid-19, seguendo la normativa vigente e le disposizioni del Rettor*, si richiedano modifiche sostanziali alle modalità di esami ed altre verifiche del profitto degli student*, queste verranno chiaramente evidenziate e riportate sulla pagina web del Corso di Studio, accanto al presente Regolamento. Le modifiche dovranno essere approvate dal Consiglio di Gestione del Corso di Studio.

ARTICOLO 8

Prova finale

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

2. 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 mediate 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.

3. 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.

ARTICOLO 9

Iscrizione e frequenza di singoli insegnamenti

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

ARTICOLO 10

Propedeuticità, Obblighi di frequenza

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

ARTICOLO 11

Piano carriera

1. Il CG determina annualmente nel presente Regolamento e nel Manifesto degli studi, i percorsi formativi consigliati, precisando anche gli spazi per le scelte autonome degli student*.
2. Lo student* presenta il proprio piano carriera nel rispetto dei vincoli previsti dal Decreto Ministeriale relativo alla classe di appartenenza, con le modalità previste nel Manifesto degli studi.
3. Il piano carriera può essere articolato su una durata più lunga rispetto a quella normale per gli student* a tempo parziale, ovvero, in presenza di un rendimento didattico eccezionalmente elevato per quantità di crediti ottenuti negli anni accademici precedenti, su una durata più breve.
4. Il piano carriera individuale, ovvero difforme dai piani carriera indicati nel regolamento del corso di studio, deve essere conforme all'ordinamento didattico e viene sottoposto all'approvazione della CCS. Le delibere sono assunte entro i termini di scadenza previsti per la presentazione dei piani carriera.

ARTICOLO 12

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

1. Per il riconoscimento di prove di esame sostenute in corsi di studio diversi dal Corso Laurea Magistrale Interateneo Internazionale in Scienze Viticole ed Enologiche, relativamente al trasferimento degli student* da un altro corso di studio ovvero da un'altra Università, la CCS convaliderà gli esami sostenuti indicando espressamente la tipologia di attività formativa, l'ambito disciplinare, il settore scientifico disciplinare ed il numero di CFU coperti nel proprio ordinamento

didattico, nonché l'anno di corso al quale viene inserito lo student*, in base al numero di esami convalidati; nel caso di esami didatticamente equipollenti, essi devono essere dichiarati tali con specifica delibera, anche ricorrendo eventualmente a colloqui per la verifica delle conoscenze effettivamente possedute. Il mancato riconoscimento di crediti sarà motivato; agli student* che provengano da corsi di Laurea Magistrale della medesima classe, viene assicurato il riconoscimento di almeno il 50% dei crediti maturati nella sede di provenienza.

2. Il numero massimo dei crediti riconoscibili risulta determinato dalla ripartizione dei crediti stabilita nell'Ordinamento didattico del Corso di Laurea Magistrale.

3. Per gli esami non compresi nei settori scientifico-disciplinari indicati dall'Ordinamento didattico del Corso di Laurea Magistrale o eccedenti i limiti di cui al precedente comma 2, a richiesta dello student* potrà essere riconosciuto un massimo di 10 crediti a titolo di «Attività formative a scelta dello studente».

4. Sarà possibile il riconoscimento di crediti assolti in "Ulteriori attività formative" (D. M. 270/04, art. 10, c. 5, d), per un massimo di 5 crediti purché non eccedenti i 10 CFU previsti dal comma 3.

ARTICOLO 13

Docent*

A. Docent* del corso di studio

SSD Appartenenza	SSD Insegnamento	Nominativo (DDMM 16/03/2007 – ART. 1.9)	Requisiti rispetto alle discipline insegnate	Attività di ricerca a supporto dell'attività didattica
AGR/12	AGR/12	BELLA PATRIZIA		Tutti i docent* svolgono attività di ricerca strettamente inerenti le tematiche del Corso di studio.
AGR/01	AGR/01	BENEDETTO GRAZIELLA		
AGR/12	AGR/12	BIANCO PIERO ATTILIO		
AGR/14	AGR/14	BONIFACIO ELEONORA		
ICAR/06	ICAR/06	BORGOGNO MONDINO ENRICO		
AGR/11	AGR/11	BOSCO DOMENICO		
AGR/01	AGR/01	CHIRONI STEFANIA		
AGR/16	AGR/16	COCOLIN LUCA SIMONE		
AGR/03	AGR/03	COLA GABRIELE		
AGR/03	AGR/03	DE PALMA LAURA		
AGR/15	AGR/15	DEL CARO ALESSANDRA		
AGR/03	AGR/03	DI LORENZO ROSARIO		
AGR/11	AGR/11	DI PALMA ANTONELLA		
AGR/03	AGR/03	FAILLA OSVALDO		
AGR/15	AGR/15	FARRIS STEFANO		
AGR/03	AGR/03	FERRANDINO ALESSANDRA		

AGR/02	AGR/02	FERRERO FRANCESCO		
AGR/15	AGR/15	FRACASSETTI DANIELA		
AGR/16	AGR/16	FRAGASSO MARIAGIOVANNA		
AGR/15	AGR/15	GIACOSA SIMONE		
AGR/11	AGR/11	GONELLA ELENA		
AGR/09	AGR/09	GRELLA MARCO		
AGR/02	AGR/02	GRISTINA LUCIANO		
AGR/09	AGR/09	GUIDETTI RICCARDO		
AGR/15	AGR/15	LAUREATI MONICA		
BIO/04	BIO/04	LOVISOLO CLAUDIO		
AGR/16	AGR/16	MANNAZZU ILARIA		
AGR/01	AGR/01	MASSAGLIA STEFANO		
AGR/03	AGR/03	MERCENARO LUCA		
IUS/10	IUS/03	MIRATE SILVIA		
VET/04	AGR/02	NUCERA DANIELE		
AGR/15	AGR/15	PAISSONI MARIA ALESSANDRA		
AGR/15	AGR/15	PATI SANDRA		
AGR/09	AGR/09	PESSINA DOMENICO		
AGR/03	AGR/03	PISCIOTTA ANTONINO		
AGR/07	AGR/07	POZZI CARLO		
AGR/12	AGR/12	PROTA VANDA ASSUNTA		
AGR/12	AGR/12	QUAGLINO FABIO		

AGR/16	**AGR/16**	**RANTSIOU KALLIOPI**		
AGR/15	**AGR/15**	**RIO SEGADE SUSANA**		
BIO/09	**BIO/09**	**RISO PATRIZIA**		
AGR/15	**AGR/15**	**ROLLE LUCA GIORGIO CARLO**		
AGR/03	**AGR/03**	**SABBATINI PAOLO**		
AGR/03	**AGR/03**	**SAVOI STEFANIA**		
AGR/01	**AGR/01**	**SECCIA ANTONIO**		
AGR/01	**AGR/01**	**STASI ANTONIO**		
AGR/15	**AGR/15**	**TIRELLI ANTONIO**		
AGR/15	**AGR/15**	**TODARO ALDO**		
AGR/12	**AGR/12**	**TOFFOLATTI SILVIA**		
AGR/16	**AGR/16**	**VIGENTINI ILEANA**		

B. Docent* di riferimento

Cognome	Nome	Settore	Qualifica	Peso
Di Lorenzo	Rosario	AGR/03	PO	1
Failla	Osvaldo	AGR/03	PO	0.5
Sabbatini	Paolo	AGR/03	PO	0.5
Fracassetti	Daniela	AGR/15	PA	0.5
Fragasso	Mariagiovanna	AGR/16	RTD	1
Prota	Vanda	AGR/12	RU	1
Rolle	Luca Giorgio Carlo	AGR/15	PO	1

Vigentini	Ileana	AGR/16	PA	0.5

ARTICOLO 14

Orientamento e Tutorato

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

Docent tutor*	Simone Giacosa Alessandra Ferrandino Maria Alessandra Paissoni

ARTICOLO 15
Assicurazione della Qualità e Commissione Monitoraggio e Riesame

1. Il President* del CG è il responsabil* dell'Assicurazione della Qualità e sovraintende alla redazione dei Rapporti di Riesame (annuale e ciclico); può nominare un suo delegat* quale referente dell'Assicurazione della Qualità.
2. Nel CdS è istituita la Commissione Monitoraggio e Riesame, che è composta dal President* del CG in funzione di Coordinator*, dal referente dell'Assicurazione della Qualità, e da almeno due student* e almeno due docent*. Gli student*i sono ratificati dal CG dopo loro selezione sulle base delle in vigore delineate dall'Ateneo, mentre i docent* sono nominati dal CG tra quell* che compongono il Collegio dei Docenti. La numerosità della Commissione non deve essere inferiore a quattro componenti. Nella composizione della Commissione deve essere favorita la condizione di pariteticità garantendo comunque una partecipazione di student* pari almeno al 25% e comunque non inferiore a 2. La Commissione è permanente e dura in carica tre anni accademici. Qualora un componente si dimetta o venga a cessare per qualsiasi causa, la Commissione viene reintegrata dal Consiglio nella seduta immediatamente successiva. Il mandato del subentrant* scade alla scadenza del triennio.
3. Le principali funzioni della Commissione sono le seguenti:

– confronto tra docent* e student*;

– autovalutazione e stesura del Monitoraggio annuale e del Riesame ciclico del Corso di Studio, ivi compreso il monitoraggio degli interventi correttivi proposti;

– istruttoria su tematiche relative all'efficacia e alla funzionalità dell'attività didattica (ivi compreso il controllo delle schede insegnamento), dei piani di studio, del tutorato e dei servizi forniti agli student*; sugli indicatori del Corso di Studio; sull'opinione degli student*, di cui cura un'adeguata diffusione;

– di supporto al President* del Corso di Studio nella predisposizione e aggiornamento delle informazioni della scheda SUA-CdS;

– di collegamento con le strutture didattiche di raccordo per i problemi di competenza della Commissione.

4. La Commissione si riunisce al termine dei periodi didattici e in corrispondenza delle scadenze previste per le varie attività (non meno di due volte l'anno).
5. Non possono far parte della Commissione Monitoraggio e Riesame i component* della Commissione Didattica Paritetica (di Dipartimento o di Scuola) di riferimento del Corso di Studio stesso.

ARTICOLO 16
Procedure di autovalutazione

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

ARTICOLO 17
Altre Commissioni

1. Nel CG sono istituite le seguenti Commissioni:
- Commissione per le carriere degli studenti (CCS): si occupa delle pratiche relative alla carriera degli student*;
- 2 Commissioni ammissione laurea magistrale, 1 per student* con titolo di studio straniero e 1 per student* con titolo di studio italiano: si occupa dell'ammissione degli student* al Corso di studio;
- Commissione Tirocinio: con il compito di tenere rapporti con le aziende già convenzionate, di procedere alla individuazione e selezione di nuove aziende da convenzionare.

ARTICOLO 18

Modifiche al Regolamento

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

ARTICOLO 19

Norme transitorie

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

ALLEGATO N. 1
RAD

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

ALLEGATO N. 2

SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE - *curriculum* Fondamentale a.a 2023/24

1° anno

cod.	insegnamento	SSD	CFU	TAF	Sede
	1° semestre				
SAF0039	Chimica delle vinificazioni	AGR/15	9	B	Asti
SAF0040	Biologia e genetica della vite - mod. Biologia della vite	AGR/03	5	B	Asti
SAF0040	Biologia e genetica della vite - mod. Genetica della vite	AGR/07	5	B	Asti
INT0612	Germoplasma e risorse ambientali in viticoltura	AGR/03	6	B	Asti
SAF0041	Innovazioni in enologia - mod. Innovazioni tecnologiche in enologia	AGR/15	6	B	Asti
	2° semestre				
INT0608	Difesa della vite Mod. Approfondimenti di entomologia	AGR/11	5	B	Asti
INT0608	Difesa della vite Mod. Approfondimenti di patologia viticola	AGR/12	5	B	Asti
INT0610	Innovazioni nei sistemi viticoli	AGR/03	6	B	Asti
SAF0041	Innovazioni in enologia - mod. Analisi enologiche avanzate	AGR/15	5	B	Asti
INT0496	Metodi statistici per la ricerca	AGR/02	8	C	Asti

	Tot. 1° anno		**60**		

SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE - *curriculum* Fondamentale

Personal track - 2° anno

	10 cfu a scelta tra:				
INT0613	Enography	AGR/15	5	B	Asti
SAF0172	Fermentation microbiota and territorial characterization	AGR/16	5	B	Asti
SAF0042	Packaging in the wine industry: performance, safety and sustainability	AGR/15	5	B	Milano
SAF0043	Microbial biotechnology in oenology	AGR/16	5	B	Milano
SAF0044	Foods and beverages in the balanced diet	BIO/09	5	B	Milano
INT0614	Tecnologie enologiche per le zone calde e aride degli ambienti mediterranei	AGR/15	5	B	Palermo
INT0734	Tecnologie agroalimentari	AGR/15	5	B	Palermo
SAF0018	Tablegrape processing	AGR/15	5	B	Foggia
SAF0020	Plant protection	AGR/12	5	B	Palermo
INT0618	Biotecnologie microbiche	AGR/16	5	B	Sassari
INT0619	Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti	AGR/15	5	B	Sassari
	5 cfu a scelta tra:				
INT0621	Grapevine ecophysiology	BIO/04	5	B	Alba

SAF0045	Vineyard management, environment and ripening	AGR/03	5	B	Alba
SAF0048	Secondary metabolites in grapevine	AGR/03	5	B	Alba
SAF0046	Sustainable viticulture	AGR/03	5	B	Milano
INT0503	Gestione del vigneto in ambiente mediterraneo a clima caldo-arido	AGR/03	5	B	Palermo
SAF0017	Tablegrape protected cultivation	AGR/03	5	B	Foggia
INT0506	Studio degli ambienti viticoli	AGR/03	5	B	Sassari
	5 cfu a scelta tra:				
INT0622	Viticultural pedology	AGR/14	5	C	Asti
INT0623	Mecchanic for precision viticulture	AGR/09	5	C	Asti
SAF0047	Advanced machinery and plant engineering in viticulture and enology	AGR/09	5	C	Milano
SAF0325	Sensory and consumer science for the wine industry	AGR/15	5	C	Milano
INT0626	Tecniche di gestione dei suoli in ambiente caldo-arido	AGR/02	5	C	Palermo
SAF0019	Tablegrape innovation	AGR/03	5	C	Palermo
INT0627	Approfondimenti di patologia viticola	AGR/12	5	C	Sassari
	CFU a libera scelta		10	D	
INT0517	Tirocinio		5	F	
INT0518	Prova finale	PROFIN_S	25	E	
	Tot. 2° anno		**60**		

	Totale		**120**		

cod.	insegnamenti a scelta	SSD	CFU	TAF	Sede
SAF0331	Basics of Remote Sensing for Agriculture	ICAR/06	5	D	Asti
AGR0388	Storia della vite e del vino nell'alimentazione	M-STO/01	5	D	Asti
SAF0342	Climate change and mitigation strategies in viticulture	AGR/03	5	D	Asti
SAF0343	Diverse wines: Marketing threats and opportunities	AGR/01	5	D	Asti
SAF0344	Production of special wines	AGR/15	5	D	Asti
SAF0015	Legislazione vitivinicola	AGR/01	5	D	Foggia
INT0507	Acarologia della vite	AGR/11	5	D	Foggia
INT0504	Fisiologia e qualità della produzione viticola in clima caldo arido	AGR/03	5	D	Foggia
SAF0049	Economics of food safety and nutrition	AGR/01	5	D	Foggia
INT0617	Microbiologia degli starter enologici	AGR/16	5	D	Foggia
SAF0345	Sustainable management of fungal diseases of grapevine	AGR/12	5	D	Milano
SAF0346	Applied agrometeorology in a changing climate	AGR/03	5	D	Milano
INT0513	Marketing per la valorizzazione dei vini siciliani	AGR/01	5	D	Palermo
SAF0022	Plant growth regulators	AGR/03	5	D	Palermo

SAF0023	Tablegrape soiless cultivation	AGR/03	5	D	Palermo

*L'insegnamento verrà attivato con un minimo di 6 studenti iscritti.

SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE - *curriculum* Fondamentale
Table grape track - 2° anno

cod.	insegnamento	SSD	CFU	TAF	Sede	
	10 cfu a scelta tra:					
INT0613	Enography	AGR/15	5	B	Asti	free choice
SAF0172	Fermentation microbiota and territorial characterization	AGR/16	5	B	Asti	free choice
SAF0042	Packaging in the wine industry: performance, safety and sustainability	AGR/15	5	B	Milano	free choice
SAF0043	Microbial biotechnology in oenology	AGR/16	5	B	Milano	free choice
SAF0044	Foods and beverages in the balanced diet	BIO/09	5	B	Milano	free choice
INT0614	Tecnologie enologiche per le zone calde e aride degli ambienti mediterranei	AGR/15	5	B	Palermo	free choice
INT0734	Tecnologie agroalimentari	AGR/15	5	B	Palermo	free choice
SAF0018	Tablegrape processing	AGR/15	5	B	Foggia	compulsory
SAF0020	Plant protection	AGR/12	5	B	Palermo	compulsory
INT0618	Biotecnologie microbiche	AGR/16	5	B	Sassari	free choice
INT0619	Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti	AGR/15	5	B	Sassari	free choice
	5 cfu a scelta tra:					
INT0621	Grapevine ecophysiology	BIO/04	5	B	Alba	free choice

SAF0045	Vineyard management, environment and ripening	AGR/03	5	B	Alba	free choice
SAF0048	Secondary metabolites in grapevine	AGR/03	5	B	Alba	free choice
SAF0046	Sustainable viticulture	AGR/03	5	B	Milano	free choice
INT0503	Gestione del vigneto in ambiente mediterraneo a clima caldo-arido	AGR/03	5	B	Palermo	free choice
SAF0017	Tablegrape protected cultivation	AGR/03	5	B	Foggia	compulsory
INT0506	Studio degli ambienti viticoli	AGR/03	5	B	Sassari	free choice
	5 cfu a scelta tra:					
INT0622	Viticultural pedology	AGR/14	5	C	Asti	free choice
INT0623	Mecchanic for precision viticulture	AGR/09	5	C	Asti	free choice
SAF0047	Advanced machinery and plant engineering in viticulture and enology	AGR/09	5	C	Milano	free choice
SAF0325	Sensory and consumer science for the wine industry	AGR/15	5	C	Milano	free choice
INT0626	Tecniche di gestione dei suoli in ambiente caldo-arido	AGR/02	5	C	Palermo	free choice
SAF0019	Tablegrape innovation	AGR/03	5	C	Palermo	compulsory
INT0627	Approfondimenti di patologia viticola	AGR/12	5	C	Sassari	free choice
	CFU a libera scelta		10	D		
INT0517	Tirocinio		5	F		
INT0518	Prova finale	PROFIN_S	25	E		
	Tot. 2° anno		**60**			

cod.	insegnamenti a scelta	SSD	CFU	TAF	Sede	
SAF0331	Basics of Remote Sensing for Agriculture	ICAR/06	5	D	Asti	free choice
AGR0388	Storia della vite e del vino nell'alimentazione	M-STO/01	5	D	Asti	free choice
SAF0342	Climate change and mitigation strategies in viticulture	AGR/03	5	D	Asti	free choice
SAF0343	Diverse wines: Marketing threats and opportunities*	AGR/01	5	D	Asti	free choice
SAF0344	Production of special wines	AGR/15	5	D	Asti	free choice
INT0617	Microbiologia degli starter enologici	AGR/16	5	D	Foggia	free choice
SAF0015	Legislazione vitivinicola	AGR/01	5	D	Foggia	free choice
INT0507	Acarologia della vite	AGR/11	5	D	Foggia	free choice
INT0504	Fisiologia e qualità della produzione viticola in clima caldo arido	AGR/03	5	D	Foggia	free choice
SAF0049	Economics of food safety and nutrition	AGR/01	5	D	Foggia	suggested
SAF0345	Sustainable management of fungal diseases of grapevine	AGR/12	5	D	Milano	free choice
SAF0346	Applied agrometeorology in a changing climate	AGR/03	5	D	Milano	free choice
INT0513	Marketing per la valorizzazione dei vini siciliani	AGR/01	5	D	Palermo	free choice
SAF0022	Plant growth regulators	AGR/03	5	D	Palermo	suggested
SAF0023	Tablegrape soiless cultivation	AGR/03	5	D	Palermo	suggested

*L'insegnamento verrà attivato con un minimo di 6 studenti iscritti.

SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE - *curriculum* Fondamentale
Wine Diversity, Authenticity and Safety track - 2° anno

cod.	insegnamento	SSD	CFU	TAF	Sede	
	10 cfu a scelta tra:					
INT0613	Enography	AGR/15	5	B	Asti	compulsory
SAF0172	Fermentation microbiota and territorial characterization	AGR/16	5	B	Asti	compulsory
SAF0042	Packaging in the wine industry: performance, safety and sustainability	AGR/15	5	B	Milano	free choice
SAF0043	Microbial biotechnology in oenology	AGR/16	5	B	Milano	suggested
SAF0044	Foods and beverages in the balanced diet	BIO/09	5	B	Milano	free choice
INT0614	Tecnologie enologiche per le zone calde e aride degli ambienti mediterranei	AGR/15	5	B	Palermo	free choice
INT0734	Tecnologie agroalimentari	AGR/15	5	B	Palermo	free choice
SAF0018	Tablegrape processing	AGR/15	5	B	Foggia	free choice
SAF0020	Plant protection	AGR/12	5	B	Palermo	free choice
INT0618	Biotecnologie microbiche	AGR/16	5	B	Sassari	free choice
INT0619	Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti	AGR/15	5	B	Sassari	free choice
	5 cfu a scelta tra:					
INT0621	Grapevine ecophysiology	BIO/04	5	B	Alba	free choice
SAF0045	Vineyard management, environment and ripening	AGR/03	5	B	Alba	free choice
SAF0048	Secondary metabolites in grapevine	AGR/03	5	B	Alba	compulsory

SAF0046	Sustainable viticulture	AGR/03	5	B	Milano	free choice
INT0503	Gestione del vigneto in ambiente mediterraneo a clima caldo-arido	AGR/03	5	B	Palermo	free choice
SAF0017	Tablegrape protected cultivation	AGR/03	5	B	Foggia	free choice
INT0506	Studio degli ambienti viticoli	AGR/03	5	B	Sassari	free choice
	5 cfu a scelta tra:					
INT0622	Viticultural pedology	AGR/14	5	C	Asti	free choice
INT0623	Mecchanic for precision viticulture	AGR/09	5	C	Asti	free choice
SAF0047	Advanced machinery and plant engineering in viticulture and enology	AGR/09	5	C	Milano	suggested
SAF0325	Sensory and consumer science for the wine industry	AGR/15	5	C	Milano	compulsory
INT0626	Tecniche di gestione dei suoli in ambiente caldo-arido	AGR/02	5	C	Palermo	free choice
SAF0019	Tablegrape innovation	AGR/03	5	C	Palermo	free choice
INT0627	Approfondimenti di patologia viticola	AGR/12	5	C	Sassari	free choice
	CFU a libera scelta		10	D		
INT0517	Tirocinio		5	F		
INT0518	Prova finale	PROFIN_S	25	E		
	Tot. 2° anno		**60**			

cod.	**insegnamenti a scelta**	**SSD**	**CFU**	**TAF**	**Sede**	
SAF0331	Basics of Remote Sensing for Agriculture	ICAR/06	5	D	Asti	free choice

AGR0388	Storia della vite e del vino nell'alimentazione	M-STO/01	5	D	Asti	free choice
SAF0342	Climate change and mitigation strategies in viticulture	AGR/03	5	D	Asti	free choice
SAF0343	Diverse wines: Marketing threats and opportunities*	AGR/01	5	D	Asti	free choice
SAF0344	Production of special wines	AGR/15	5	D	Asti	suggested
INT0617	Microbiologia degli starter enologici	AGR/16	5	D	Foggia	free choice
SAF0015	Legislazione vitivinicola	AGR/01	5	D	Foggia	free choice
INT0507	Acarologia della vite	AGR/11	5	D	Foggia	free choice
INT0504	Fisiologia e qualità della produzione viticola in clima caldo arido	AGR/03	5	D	Foggia	free choice
SAF0049	Economics of food safety and nutrition	AGR/01	5	D	Foggia	free choice
SAF0345	Sustainable management of fungal diseases of grapevine	AGR/12	5	D	Milano	free choice
SAF0346	Applied agrometeorology in a changing climate	AGR/03	5	D	Milano	free choice
INT0513	Marketing per la valorizzazione dei vini siciliani	AGR/01	5	D	Palermo	free choice
SAF0022	Plant growth regulators	AGR/03	5	D	Palermo	free choice
SAF0023	Tablegrape soiless cultivation	AGR/03	5	D	Palermo	free choice

*L'insegnamento verrà attivato con un minimo di 6 studenti iscritti.

SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE - *curriculum* INTERNATIONAL a.a. 2022/23

1° anno

cod.	insegnamento	SSD	CFU	TAF	Sede
	1° semestre				
SAF0188	Viticulture and vineyard management	AGR/03	8	B	Asti
SAF0190	Grapevine protection - Mod. Entomology	AGR/11	5	B	Asti
SAF0190	Grapevine protection - Mod. Pathology	AGR/12	5	B	Asti
SAF0191	Enology and wine chemistry - Mod. Wine chemistry	AGR/15	5	B	Asti
SAF0191	Enology and wine chemistry - Mod. Enology	AGR/15	7	B	Asti
	2° semestre				
SAF0192	Wine microbiology	AGR/16	8	B	Asti
SAF0193	Wine marketing and European and Comparative Wine Law - mod. Wine marketing	AGR/01	5	C	Asti
SAF0193	Wine marketing and European and Comparative Wine Law - mod. European and Comparative wine law	IUS/03	5	B	Asti
SAF0189	Grapevine physiology	BIO/04	6	B	Asti
SAF0194	Experimental methodology	AGR/02	6	C	Asti
	Tot. 1° anno		**60**		

SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE - *curriculum* INTERNATIONAL

Personal track - 2° anno

	10 cfu a scelta tra:				
INT0613	Enography	AGR/15	5	B	Asti
SAF0172	Fermentation microbiota and territorial characterization	AGR/16	5	B	Asti
SAF0042	Packaging in the wine industry: performance, safety and sustainability	AGR/15	5	B	Milano
SAF0043	Microbial biotechnology in oenology	AGR/16	5	B	Milano
SAF0044	Foods and beverages in the balanced diet	BIO/09	5	B	Milano
SAF0018	Tablegrape processing	AGR/15	5	B	Foggia
SAF0020	Plant protection	AGR/12	5	B	Palermo
	5 cfu a scelta tra:				
SAF0045	Vineyard management, environment and ripening	AGR/03	5	B	Alba
SAF0048	Secondary metabolites in grapevine	AGR/03	5	B	Alba
SAF0046	Sustainable viticulture	AGR/03	5	B	Milano
SAF0017	Tablegrape protected cultivation	AGR/03	5	B	Foggia
	5 cfu a scelta tra:				
INT0622	Viticultural pedology	AGR/14	5	C	Asti
INT0623	Mecchanic for precision viticulture	AGR/09	5	C	Asti
SAF0047	Advanced machinery and plant engineering in viticulture and enology	AGR/09	5	C	Milano

SAF0325	Sensory and consumer science for the wine industry	AGR/15	5	C	Milano
SAF0019	Tablegrape innovation	AGR/03	5	C	Palermo
	CFU a libera scelta		10	D	
SAF0196	Training work		5	F	
SAF0197	Final exam	PROFIN_S	25	E	
	Tot. 2° anno		**60**		
	Totale		**120**		

cod.	insegnamenti a scelta	SSD	CFU	TAF	Sede
SAF0331	Basics of Remote Sensing for Agriculture	ICAR/06	5	D	Asti
SAF0342	Climate change and mitigation strategies in viticulture	AGR/03	5	D	Asti
SAF0343	Diverse wines: Marketing threats and opportunities	AGR/01	5	D	Asti
SAF0344	Production of special wines	AGR/15	5	D	Asti
SAF0049	Economics of food safety and nutrition	AGR/01	5	D	Foggia
SAF0345	Sustainable management of fungal diseases of grapevine	AGR/12	5	D	Milano
SAF0346	Applied agrometeorology in a changing climate	AGR/03	5	D	Milano
SAF0022	Plant growth regulators	AGR/03	5	D	Palermo
SAF0023	Tablegrape soiless cultivation	AGR/03	5	D	Palermo

*L'insegnamento verrà attivato con un minimo di 6 studenti iscritti.

SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE - *curriculum* INTERNATIONAL

Table grape track - 2° anno

cod.	insegnamento	SSD	CFU	TAF	Sede	
	10 cfu a scelta tra:					
INT0613	Enography	AGR/15	5	B	Asti	free choice
SAF0172	Fermentation microbiota and territorial characterization	AGR/16	5	B	Asti	free choice
SAF0042	Packaging in the wine industry: performance, safety and sustainability	AGR/15	5	B	Milano	free choice
SAF0043	Microbial biotechnology in oenology	AGR/16	5	B	Milano	free choice
SAF0044	Foods and beverages in the balanced diet	BIO/09	5	B	Milano	free choice
SAF0018	Tablegrape processing	AGR/15	5	B	Foggia	compulsory
SAF0020	Plant protection	AGR/12	5	B	Palermo	compulsory
	5 cfu a scelta tra:					
SAF0045	Vineyard management, environment and ripening	AGR/03	5	B	Alba	free choice
SAF0048	Secondary metabolites in grapevine	AGR/03	5	B	Alba	free choice
SAF0046	Sustainable viticulture	AGR/03	5	B	Milano	free choice
SAF0017	Tablegrape protected cultivation	AGR/03	5	B	Foggia	compulsory
	5 cfu a scelta tra:					
INT0622	Viticultural pedology	AGR/14	5	C	Asti	free choice
INT0623	Mecchanic for precision viticulture	AGR/09	5	C	Asti	free choice

SAF0047	Advanced machinery and plant engineering in viticulture and enology	AGR/09	5	C	Milano	free choice
SAF0325	Sensory and consumer science for the wine industry	AGR/15	5	C	Milano	free choice
SAF0019	Tablegrape innovation	AGR/03	5	C	Palermo	compulsory
	CFU a libera scelta		10	D		
SAF0196	Training work		5	F		
SAF0197	Final exam	PROFIN_S	25	E		
	Tot. 2° anno		**60**			

cod.	**insegnamenti a scelta**	**SSD**	**CFU**	**TAF**	**Sede**	
SAF0331	Basics of Remote Sensing for Agriculture	ICAR/06	5	D	Asti	free choice
SAF0342	Climate change and mitigation strategies in viticulture	AGR/03	5	D	Asti	free choice
SAF0343	Diverse wines: Marketing threats and opportunities*	AGR/01	5	D	Asti	free choice
SAF0344	Production of special wines	AGR/15	5	D	Asti	free choice
SAF0049	Economics of food safety and nutrition	AGR/01	5	D	Foggia	suggested
SAF0345	Sustainable management of fungal diseases of grapevine	AGR/12	5	D	Milano	free choice
SAF0346	Applied agrometeorology in a changing climate	AGR/03	5	D	Milano	free choice
SAF0022	Plant growth regulators	AGR/03	5	D	Palermo	suggested
SAF0023	Tablegrape soiless cultivation	AGR/03	5	D	Palermo	suggested

*L'insegnamento verrà attivato con un minimo di 6 studenti iscritti.

SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE - *curriculum* INTERNATIONAL
Wine Diversity, Authenticity and Safety track - 2° anno

cod.	insegnamento	SSD	CFU	TAF	Sede	
	10 cfu a scelta tra:					
INT0613	Enography	AGR/15	5	B	Asti	compulsory
SAF0172	Fermentation microbiota and territorial characterization	AGR/16	5	B	Asti	compulsory
SAF0042	Packaging in the wine industry: performance, safety and sustainability	AGR/15	5	B	Milano	free choice
SAF0043	Microbial biotechnology in oenology	AGR/16	5	B	Milano	suggested
SAF0044	Foods and beverages in the balanced diet	BIO/09	5	B	Milano	free choice
SAF0018	Tablegrape processing	AGR/15	5	B	Foggia	free choice
SAF0020	Plant protection	AGR/12	5	B	Palermo	free choice
	5 cfu a scelta tra:					
SAF0045	Vineyard management, environment and ripening	AGR/03	5	B	Alba	free choice
SAF0048	Secondary metabolites in grapevine	AGR/03	5	B	Alba	compulsory
SAF0046	Sustainable viticulture	AGR/03	5	B	Milano	free choice
SAF0017	Tablegrape protected cultivation	AGR/03	5	B	Foggia	free choice

	5 cfu a scelta tra:					
INT0622	Viticultural pedology	AGR/14	5	C	Asti	free choice
INT0623	Mecchanic for precision viticulture	AGR/09	5	C	Asti	free choice
SAF0047	Advanced machinery and plant engineering in viticulture and enology	AGR/09	5	C	Milano	suggested
SAF0325	Sensory and consumer science for the wine industry	AGR/15	5	C	Milano	compulsory
SAF0019	Tablegrape innovation	AGR/03	5	C	Palermo	free choice
	CFU a libera scelta		10	D		
SAF0196	Training work		5	F		
SAF0197	Final exam	PROFIN_S	25	E		
	Tot. 2° anno		**60**			

cod.	**insegnamenti a scelta**	**SSD**	**CFU**	**TAF**	**Sede**	
SAF0331	Basics of Remote Sensing for Agriculture	ICAR/06	5	D	Asti	free choice
SAF0342	Climate change and mitigation strategies in viticulture	AGR/03	5	D	Asti	free choice
SAF0343	Diverse wines: Marketing threats and opportunities*	AGR/01	5	D	Asti	free choice
SAF0344	Production of special wines	AGR/15	5	D	Asti	suggested
SAF0049	Economics of food safety and nutrition	AGR/01	5	D	Foggia	free choice
SAF0345	Sustainable management of fungal diseases of grapevine	AGR/12	5	D	Milano	free choice

SAF0346	Applied agrometeorology in a changing climate	AGR/03	5	D	Milano	free choice
SAF0022	Plant growth regulators	AGR/03	5	D	Palermo	free choice
SAF0023	Tablegrape soiless cultivation	AGR/03	5	D	Palermo	free choice

*L'insegnamento verrà attivato con un minimo di 6 studenti iscritti.