




Università	Università degli Studi di TRENTO								
Classe	L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali								
Atenei in convenzione	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ateneo</th> <th>data conv</th> <th>durata conv</th> <th>data provvisoria</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Università degli Studi di Udine</td> <td>23/03/2011</td> <td></td> <td>S </td> </tr> </tbody> </table>	Ateneo	data conv	durata conv	data provvisoria	Università degli Studi di Udine	23/03/2011		S 
Ateneo	data conv	durata conv	data provvisoria						
Università degli Studi di Udine	23/03/2011		S 						
Tipo di titolo rilasciato	Congiunto								
Nome del corso	Viticultura ed Enologia <i>adeguamento di: Viticultura ed Enologia (1285192)</i>								
Nome inglese	Viticulture and Enology								
Lingua in cui si tiene il corso	italiano								
Codice interno all'ateneo del corso									
Il corso é	corso di nuova istituzione								
Data di approvazione del consiglio di facoltà	01/12/2010								
Data di approvazione del senato accademico	07/06/2011								
Data della relazione tecnica del nucleo di valutazione	18/01/2010								
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	23/11/2009 -								
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	25/01/2010								
Modalità di svolgimento	convenzionale								
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea									
Facoltà di riferimento ai fini amministrativi	INGEGNERIA								
Massimo numero di crediti riconoscibili	12 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011								
Numero del gruppo di affinità	1								

Obiettivi formativi qualificanti della classe: L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali

I laureati nei corsi di laurea della classe devono:

possedere un'adeguata conoscenza propedeutica nei settori della matematica, fisica, informatica, chimica, biologia orientate agli aspetti applicativi;

conoscere i metodi disciplinari di indagine e essere in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché finalizzare le conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi dei settori agrario e forestale;

possedere conoscenze e competenze operative e di laboratorio in uno o più dei settori indicati, tra questi:

* l'agrario, con particolare riferimento agli aspetti quantitativi e qualitativi delle produzioni, compresa la sostenibilità e gli aspetti igienico-sanitari, ai problemi del territorio agrario, compresi gli aspetti catastali, topografici e cartografici, alla stima dei beni fondiari, dei mezzi tecnici, degli impianti e dei prodotti di interesse agrario, alimentare e forestale, alla gestione sostenibile delle risorse agrarie, alla progettazione semplice ed alla gestione di strutture e impianti in campo agrario, compreso il verde;

* il forestale, con particolare riferimento alla protezione e alla gestione sostenibile delle risorse dell'ambiente e territorio montano, forestale, compresi gli aspetti catastali, topografici e cartografici e silvo-zootecnico, alla gestione di progetti e di lavori, alla produzione, raccolta, lavorazione e commercializzazione di prodotti e derivati; alla stima dei suprasuoli forestali;

possedere le conoscenze di base per la semplice progettazione di sistemi agricoli, forestali e ambientali; essere in grado di svolgere assistenza tecnica nei settori agrario e forestale; essere capaci di valutare l'impatto in termini di ambiente e di sicurezza di piani ed opere propri del settore agrario e forestale; conoscere i principi e gli ambiti delle attività professionali e le relative normativa e deontologia; conoscere i contesti aziendali ed i relativi aspetti economici, gestionali ed organizzativi propri dei settori agrario e forestale; possedere gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze; essere in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua di norma l'inglese, dell'Unione Europea, oltre l'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali; possedere adeguate competenze e strumenti per la gestione e la comunicazione dell'informazione; essere capaci di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

I laureati della classe svolgeranno attività professionali in diversi ambiti:

* agrario, con particolare riferimento alla progettazione semplice e all'applicazione di semplici tecnologie per il controllo delle produzioni vegetali ed animali nei loro aspetti quantitativi, qualitativi ed ambientali, alla trasformazione e commercializzazione dei prodotti, alla gestione delle imprese, alla valutazione e stima di beni fondiari, impianti, mezzi tecnici e prodotti del settore agrario, ai problemi del territorio agrario, con particolare riferimento alla protezione e gestione economica ed ecologica sostenibile delle risorse dell'ambiente rurale;

* -forestale, con particolare riferimento all'analisi e rilievi per l'ausilio al monitoraggio dell'ambiente montano e degli ecosistemi forestali, alla conservazione e gestione sostenibile delle risorse dell'ambiente forestale e silvo-zootecnico, alla gestione di lavori per la protezione del suolo e dell'ingegneria forestale, alla produzione, raccolta, lavorazione industriale e commercializzazione di prodotti legnosi, per impieghi strutturali e alla trasformazione chimico industriale ed energetica).

Ai fini indicati, i curricula dei corsi di laurea della classe comprendono in ogni caso attività finalizzate a fornire le conoscenze di base nei settori della matematica, fisica, chimica e biologia, nonché un'adeguata preparazione sui problemi generali dei settori agrario e forestale;

prevedono, in relazione a obiettivi specifici, un congruo numero di crediti formativi per attività di laboratorio, di attività di campagna, di stages aziendali e professionali; la conoscenza di almeno una lingua dell'Unione Europea, di norma l'inglese;

l'accertamento della conoscenza può essere effettuata autonomamente od affidata ad una riconosciuta istituzione. Possono prevedere soggiorni presso altre Università italiane ed europee, anche nel quadro di accordi internazionali.

I curricula inoltre prevedono, in relazione ad obiettivi specifici, l'acquisizione di conoscenze essenziali delle tecnologie e dell'ingegneria agraria e forestale e ambientale, dei metodi chimici e microbiologici di analisi.

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Il Nucleo di Valutazione, dopo un attento esame della documentazione riguardante il corso di laurea in Viticoltura ed enologia, ritiene che:

1. Gli obiettivi formativi specifici del corso sono definiti in modo chiaro ed esauriente e comprendono una chiara descrizione del percorso formativo.
2. I risultati attesi dell'apprendimento sono esposti in modo chiaro e completo.
3. Le conoscenze richieste per l'accesso sono descritte in modo chiaro e completo.
4. Le caratteristiche della prova finale e dei suoi scopi formativi sono specificate in modo sintetico e chiaro.
5. Gli sbocchi occupazionali e professionali previsti sono definiti in modo chiaro e completo.

Alla luce dei pareri espressi sopra, il NdV ritiene di poter formulare una valutazione complessiva di segno positivo sulla progettazione del corso di laurea in Viticoltura ed enologia. Il Nucleo ha inoltre verificato l'adeguatezza di questo corso di studi rispetto alle strutture e alle risorse di docenza disponibili presso la Facoltà di Ingegneria. Il NdV ritiene, infine, che il corso in esame possa contribuire alla razionalizzazione e alla qualificazione dell'offerta formativa dell'Università degli Studi di Trento.

Sintesi della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni

L'incontro si è svolto presso l'Istituto di San Michele all'Adige alla presenza dei rappresentanti delle organizzazioni rappresentative a livello locale (Asso Enologi, Consorzio Vini del Trentino, Consorzio Trento DOC, Cantine cooperative, Cantine private, Camera di Commercio, Assessorato all'Agricoltura). Il preside della Facoltà di Ingegneria dell'Università di Trento, prof. Marco Tubino, dopo aver presentato l'attività realizzata in questi anni in collaborazione con l'Università di Udine e l'Istituto Agrario di San Michele (FEM), ha esposto la proposta di ordinamento didattico interateneo secondo il decreto ministeriale n°270/2004 evidenziandone gli aspetti di sinergia e valorizzazione delle competenze dei diversi enti coinvolti. Il prof. Marco Dal Ri, dirigente del Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Edmund Mach, ha rimarcato gli impegni della fondazione nella formazione nel settore vitivinicolo. Le parti sociali hanno confermato il loro interesse per questa figura professionale, hanno dimostrato apprezzamento per la proposta di un corso interateneo che consenta l'ottimizzazione della formazione stessa tramite utilizzo di risorse e competenze provenienti da più enti e chiedono che vengano potenziate le collaborazioni internazionali per permettere agli studenti l'acquisizione, oltre che di una solida formazione, anche di una mentalità aperta e di una buona competenza linguistica.

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Il Comitato Provinciale di Coordinamento, ritenuto che l'offerta formativa presentata dall'Università degli Studi di Trento, che rappresenta l'unica istituzione universitaria della Provincia, sia coerente con le istanze di formazione del territorio, espresse anche dai soggetti istituzionali locali; ritenuto altresì che, in ragione delle considerazioni sopra esposte, le iniziative presentate possano contribuire agli obiettivi di razionalizzazione e qualificazione dell'offerta formativa individuate nel DM 3.07.2007, n. 362; ha espresso parere favorevole in merito all'istituzione, ai sensi del DM 270/2004 e successive integrazioni, a decorrere dall'anno accademico 2010/11, del corso di studio in oggetto.

Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo

Il Corso di laurea triennale in Viticoltura ed Enologia intende formare laureati in possesso di una solida preparazione di base di livello universitario nei settori di competenza, nonché di buone capacità tecniche professionali. Il percorso formativo, infatti, prevede di costruire, su conoscenze solide e ampie, degli approfondimenti di carattere applicativo spendibili efficacemente nella realtà del mondo del lavoro.

Le aree disciplinari di base e professionalizzanti nelle quali il Corso di laurea opera riguardano la filiera vitivinicola, con particolare attenzione alla coltivazione della vite, alla produzione di uva, alla sua trasformazione in vino, al controllo di qualità e alla gestione economica globale della filiera stessa. Pertanto, il laureato in Viticoltura ed Enologia dovrà:

- possedere un'adeguata conoscenza delle materie di base, anche rivolte ad aspetti applicativi;
- possedere un'adeguata conoscenza nei settori delle materie agronomiche, genetiche, delle produzioni e della difesa delle colture;
- avere la capacità di riconoscere e gestire le componenti biotiche (animali, vegetali, microrganismi) e abiotiche (atmosfera, idrosfera, litosfera) dell'agroecosistema, nonché quelle connesse ai processi di trasformazione delle materie prime;
- avere la capacità di progettare e gestire tutti gli aspetti relativi alla produzione in campo e alla trasformazione in cantina delle materie prime del settore vitivinicolo;
- conoscere i contesti aziendali e i relativi aspetti economici propri del settore vitivinicolo, ma in generale anche di quelli del settore agro-alimentare;
- possedere conoscenze e competenze anche operative di laboratorio nei settori agrario e microbiologico, in particolare nell'analisi dei prodotti viticolo-enologici, di matrici biologiche e di terreni agrari;
- conoscere il metodo scientifico d'indagine ed essere in grado di partecipare alla ricerca e alla sperimentazione, per giungere alla soluzione di problemi applicativi del settore vitivinicolo;
- essere capace di valutare l'impatto ambientale dell'attività sia viticola che enologica;
- avere la capacità di recepire i processi innovativi e di trasferirli tempestivamente al settore produttivo;
- conoscere gli aspetti gestionali e giuridico-economici del settore, inclusa la capacità di inquadrarli a livello nazionale e internazionale;
- possedere gli strumenti cognitivi di base per la formazione e l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze.

La struttura didattica del Corso di laurea triennale in Viticoltura ed Enologia è stata elaborata sulla base delle linee guida proposte dall'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV, Parigi), rispecchia quella degli analoghi Corsi di altri Paesi europei e comprende, oltre a discipline di base, discipline caratterizzanti, affini e integrative per lo più a carattere professionale e tecnico, nonché altre attività formative. Si articola in tre anni, durante i quali lo studente seguirà lezioni teoriche, esercitazioni, laboratori, seminari, visite guidate, svolgerà un tirocinio pratico-applicativo e realizzerà un elaborato finale.

Le attività di tirocinio e quelle per la predisposizione della prova finale dovranno essere svolte all'interno o all'esterno delle Università di Udine e Trento e della Fondazione Mach, presso qualificate aziende produttive presenti sul territorio e istituzioni italiane o straniere con le quali si siano stipulate apposite convenzioni. L'attività di tirocinio pratico-applicativo prevede di norma di essere suddivisa in tre momenti, i) vendemmia e vinificazione in aziende convenzionate di dimensioni medio-piccole, ma di alta qualità del territorio alla fine del secondo anno, ii) potatura secca nel periodo invernale del terzo anno, iii) vendemmia e vinificazione in aziende di grosse dimensioni di altre regioni italiane o all'estero alla fine del terzo anno. Sono attive oltre 200 convenzioni per il tirocinio con aziende vitivinicole di varie zone.

Il Corso di laurea interateneo, istituito come prevede la normativa presso entrambe le sedi, prevede un'unica sede amministrativa ed un unico percorso didattico, ma offre agli studenti opzioni formative che sono orientate a integrare le competenze specifiche presenti presso i due Atenei, a valorizzare il loro radicamento nei rispettivi territori di riferimento e a incentivare la mobilità degli studenti e di docenti e ricercatori. Entrambi gli Atenei contribuiscono pertanto all'attività didattica secondo le specifiche competenze e partecipano alla gestione logistica del corso interateneo. La Facoltà di Agraria dell'Università di Udine svolge un ruolo prioritario nel coordinare e gestire l'attività didattica nelle discipline caratterizzanti afferenti all'area agraria, mentre la Facoltà di Ingegneria dell'Università di Trento contribuisce principalmente per le attività didattiche di base fisico-matematiche e per quelle professionalizzanti di tipo tecnologico-industriale, che hanno costituito un elemento di qualificazione del Corso di laurea in Ingegneria delle industrie alimentari attivato dalla medesima facoltà, unico corso in Italia con questa caratterizzazione. Tali competenze sono particolarmente utili per il settore enologico. La Fondazione E. Mach, che vanta una lunga esperienza nel settore della ricerca e formazione secondaria in campo enologico, mette a disposizione strutture di campo, di trasformazione e laboratori d'avanguardia che forniscono un importante supporto per la realizzazione di specifici corsi di approfondimento, attività seminariali e per la preparazione di tesi di laurea.

Il corso prevede dunque uno sviluppo unitario sotto il coordinamento della sede amministrativa della Facoltà di Agraria di Udine e promuove la mobilità degli studenti e docenti, in modo da poter svolgere attività didattiche per tutti gli studenti sia nella sede di Udine che in quella di Trento, in dipendenza del periodo didattico all'interno dell'unico percorso formativo. Nel corso di laurea saranno previsti insegnamenti a frequenza obbligatoria con accertamento della stessa e delle altre attività didattiche collegate (es. laboratori). Nella parte finale del percorso formativo, fra gli insegnamenti a scelta dello studente, si valorizzeranno le competenze dei due Atenei, offrendo anche corsi di contenuto tecnico-scientifico propri dell'Ingegneria Industriale e dell'Ambiente, ad integrazione delle competenze più proprie della Facoltà di Agraria, con opzioni sviluppate nelle due sedi.

La Fondazione E. Mach, importante ente di ricerca e formazione in campo agrario, viticolo ed enologico, mette a disposizione strutture e laboratori d'avanguardia per supportare la realizzazione di specifici corsi di approfondimento e per la preparazione di tesi di laurea. Questo percorso formativo intende ottemperare alle norme contenute nella Legge 10/07/1991 n. 129 per le quali il conseguimento di questa laurea triennale dà diritto anche al titolo di Enologo.

Inoltre, questo corso di studi recepisce anche le indicazioni e partecipa ai progetti finanziati dall'Unione Europea con il Fondo Sociale Europeo (obiettivo 3, asse C, misura C.3, azione 17).

Il corso vuole avere una marcata connotazione internazionale, per fornire agli studenti un completamento e arricchimento della formazione con la possibilità di esperienze in altri Paesi. Infatti il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia attivato a Udine ha stipulato il 31.03.1999 un accordo per il doppio titolo con la Hochschule RheinMain University of Applied Sciences di Wiesbaden (Germania), con la collaborazione dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e della Facoltà di Ingegneria di Trento; tale accordo è stato il primo a doppio titolo stipulato da una Facoltà di Agraria italiana. Un analogo accordo è stato firmato l'11.02.2008 con la Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, Argentina. Entrambi gli accordi sono stati finanziati nell'ambito dei progetti di internazionalizzazione Interlink del MIUR. Agli studenti che partecipano a questi programmi per il doppio titolo, come previsto dalle relative convenzioni, è rilasciato oltre al titolo italiano, il corrispondente titolo presso l'Università straniera consorziata, dopo aver frequentato i corsi del terzo anno e averne superato gli esami. Tali accordi hanno portato al doppio titolo circa 50 studenti complessivamente con la Germania e 12 studenti con l'Argentina.

E' previsto anche un aggiornamento della convenzione con la già citata Hochschule RheinMain University of Applied Sciences (Wiesbaden Germania) per il conseguimento della doppia laurea, sulla base dei nuovi ordinamenti del corso attivati sia in Italia che in Germania.

Numerosi accordi Erasmus con diversi Atenei europei permettono agli studenti di Viticoltura ed Enologia di effettuare tirocini e seguire corsi in altre nazioni viticole significative.

I tirocini pratico-applicativi potranno essere svolti anche in Paesi extraeuropei sulla base di accordi interuniversitari o contatti di collaborazione didattica e di ricerca intrattenuti dai docenti del corso (oltre ai paesi già citati, Canada, Stati Uniti, Cile, Brasile, Sud-Africa, Australia, Nuova Zelanda).

Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio (DM 16/03/2007, art. 3, comma 7)

Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)

Nel corso del triennio di studio i laureati dovranno dimostrare di avere acquisito la conoscenza:

- dei principi scientifici e tecnici di base dell'intera filiera vitivinicola, riguardanti in primo luogo la biologia di vegetali, animali e microrganismi, le tecnologie alimentari e gli aspetti economici;
- dei fattori fisici e ambientali del territorio che condizionano la produzione vitivinicola;
- delle tecnologie relative alla produzione dell'uva e alla sua trasformazione enologica, alle quali saper applicare controlli di prodotto e di processo;
- dell'impatto ambientale delle attività del settore;
- della gestione efficace della qualità del prodotto finale, modulando opportunamente le fasi critiche rilevanti per questo obiettivo.

Tali obiettivi verranno raggiunti con cicli di lezioni teoriche seguite dal relativo studio individuale. L'attività formativa verrà integrata da seminari tenuti da docenti interni o da operatori del settore vitivinicolo in grado di portare nel corso di laurea la loro competenza e concreta esperienza.

L'acquisizione di tali conoscenze verrà valutata sia "in itinere" durante lo svolgimento dei corsi (ad esempio mediante test di autovalutazione da sottoporre agli studenti) sia durante la prova di accertamento finale, da condurre con modalità diverse (scritta, orale, prova pratica).

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

I laureati dovranno dimostrare di essere in grado di applicare con efficacia le proprie conoscenze nei diversi ambiti professionali (da quelli agronomici a quelli enologici e del marketing), dimostrando di poter discutere con competenza temi tecnici e affrontare e risolvere in modo adeguato problemi che dovessero insorgere. Tali capacità potranno essere acquisite attraverso la redazione di piani di sviluppo aziendale o note tecniche che possano proporre la soluzione di problemi contingenti, sotto la guida di docenti e di esperti del mondo del lavoro.

Oltre alla valutazione di tali testi, tali capacità verranno valutate nell'ambito di specifiche discipline che prevedono anche attività di laboratorio (es. analisi chimico-fisiche, riconoscimento di organismi vari) e in particolare durante lo svolgimento del tirocinio pratico-applicativo. Inoltre, per verificare l'acquisizione delle nozioni e abilità nella gestione del vigneto e nella vinificazione, a gruppi di studenti potrà venire affidata la gestione di una porzione limitata di un vigneto didattico, da seguire direttamente, dalla decisione del carico produttivo ed esecuzione della potatura secca, alle altre operazioni colturali, fino alla raccolta dell'uva, vinificazione e stabilizzazione del vino, valutando al termine di queste attività la adeguatezza dei risultati raggiunti.

Autonomia di giudizio (making judgements)

I laureati dovranno essere in grado di raccogliere, interpretare ed elaborare autonomamente dati e informazioni relativi a varie tematiche di tipo tecnico-scientifico associate al sistema vitivinicolo, compresi campi sociali ed etici connessi al sistema considerato. La capacità di analizzare criticamente la realtà produttiva verrà sviluppata sollecitando opportunamente gli studenti a predisporre testi e rapporti tecnici personali su problematiche specifiche, nonché nel corso dei viaggi di studio sotto la guida di docenti ed esperti, nei quali prendere visione non solo degli avanzamenti tecnici del settore di competenza, ma anche dei nodi più significativi che ostacolano il miglioramento di efficienza produttiva e qualità dei prodotti.

Tali capacità verranno valutate di norma durante gli accertamenti di profitto (orali e/o scritti) delle discipline, nonché nel corso della presentazione e della discussione dell'elaborato finale.

Abilità comunicative (communication skills)

I laureati dovranno saper comunicare, nell'ambito delle proprie competenze, a interlocutori con diverso grado di specializzazione, informazioni di carattere generale relative al settore vitivinicolo e trattare criticamente problematiche tecnico-scientifiche di diverso grado di complessità. Dovranno utilizzare efficacemente l'italiano, la lingua inglese, nonché forme innovative di trasmissione e comunicazione di testi e di immagini, quali presentazioni orali integrate da supporti audiovisivi. Tali forme potranno anche riguardare simulazioni guidate volte a migliorare la capacità di lavorare in gruppo. Dovranno prestare speciale attenzione alla presentazione dei prodotti vitivinicoli aziendali, con una comunicazione efficace dei caratteri salienti delle produzioni, dell'approccio aziendale e delle varie linee di prodotto.

La verifica di tali abilità verrà condotta in modo particolare durante presentazioni e discussioni di brevi elaborati, svolti nell'ambito di discipline di approfondimento, di seminari, nonché al momento della prova finale.

Capacità di apprendimento (learning skills)

I laureati al termine del triennio dovranno essere in grado di sostenere autonomamente l'aggiornamento e la formazione permanente nei propri settori di competenza, nonché dovranno eventualmente aver sviluppato le capacità necessarie per l'accesso a Corsi di specializzazione, Master, Lauree Magistrali nello stesso settore attivate presso l'Università di Udine (anche in collaborazione con altre strutture universitarie italiane, dell'Unione Europea o di Paesi al di fuori dell'UE) o altri Atenei italiani. Tali capacità verranno raggiunte anche attraverso l'impiego di libri e articoli scientifici, nonché con l'uso di strumenti informatici, inclusa la rete internet.

La valutazione di tale capacità verrà condotta durante gli accertamenti di profitto delle diverse discipline e al momento della discussione della prova finale.

Conoscenze richieste per l'accesso (DM 270/04, art 6, comma 1 e 2)

Per l'ammissione al Corso di Laurea triennale in Viticoltura ed Enologia si richiede il possesso dei requisiti di legge (diploma di scuola secondaria superiore o altro titolo conseguito all'estero e riconosciuto idoneo), nonché di un'adeguata preparazione iniziale costituita, oltre che da capacità logiche e di comprensione verbale, da conoscenze di base di matematica, fisica, chimica e biologia.

La verifica di tali requisiti avverrà attraverso una prova di accesso che gli studenti sosterranno con l'obiettivo di verificare le attitudini a intraprendere con successo il corso di studi e la propria preparazione iniziale. La valutazione degli esiti di tale prova verrà effettuata dai docenti del Corso di Laurea. I risultati della prova, che non determina preclusione all'iscrizione, potranno evidenziare nei candidati carenze, in una o più discipline, che verranno colmate attraverso opportuni strumenti didattici. Le modalità di svolgimento della prova di accesso e gli eventuali obblighi formativi aggiuntivi vengono definiti dal Regolamento didattico del Corso di Laurea.

Caratteristiche della prova finale

(DM 270/04, art 11, comma 3-d)

L'elaborato finale del Corso di laurea triennale in Viticoltura ed Enologia è costituito da un testo scritto realizzato autonomamente dallo studente, in accordo e con la supervisione di un docente, nel rispetto dell'entità dell'impegno personale (commisurato in CFU) richiesto al candidato.

La prova finale di norma riguarda una breve esperienza di carattere scientifico-sperimentale o applicativo svolta presso l'Università o altre strutture. In alternativa a tale modalità, la prova finale può essere collegata all'attività di tirocinio pratico-applicativo condotto presso imprese private, enti pubblici o altri ambiti lavorativi convenzionati con l'Università, finalizzato all'acquisizione di competenze operative e professionali nei settori di competenza; l'elaborato potrà approfondire aspetti tecnico-scientifici, economico-giuridici o altri temi specifici inclusi nei settori di interesse, compreso un progetto di sviluppo aziendale.

In ogni caso all'elaborato finale viene attribuito un ruolo di formazione personale dello studente, senza richiedere necessariamente un particolare contributo in termini di originalità.

La valutazione della prova finale viene effettuata al momento della presentazione e discussione in seduta pubblica, di fronte a una commissione di docenti (con l'eventuale partecipazione di esperti esterni), dell'elaborato relativo alle attività sopra indicate. La commissione esprimerà il proprio giudizio complessivo, tenendo conto anche dell'intero percorso di studi seguito dal laureando.

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

(Decreti sulle Classi, Art. 3, comma 7)

Il laureato del Corso triennale in Viticoltura ed Enologia trova collocazione nel settore vitivinicolo, dove ricopre ruoli di gestione della filiera produttiva completa, dall'impianto e dalla conduzione agronomica e fitoiatrica del vigneto, alla produzione dell'uva, alla sua trasformazione, ai controlli di qualità e al marketing.

Ai sensi della Legge 10/04/1991 n. 129, il conseguimento della laurea dà diritto al titolo di Enologo il quale ha competenza nella produzione dell'uva, nella sua trasformazione, nei controlli di qualità e nella commercializzazione; in particolare all'Enologo competono:

- la direzione e l'amministrazione, nonché la consulenza in aziende vitivinicole per la produzione e la trasformazione dell'uva, l'affinamento, la conservazione, l'imbottigliamento e la commercializzazione dei vini e dei prodotti derivati;
- la direzione e l'amministrazione, nonché la consulenza in aziende vitivinicole, con particolare riferimento alla scelta varietale, all'impianto, alla coltivazione ed agli aspetti fitosanitari dei vigneti;
- la direzione e l'espletamento di funzioni di carattere vitivinicolo in enti, associazioni e consorzi;
- l'effettuazione delle analisi microbiologiche, enochimiche ed organolettiche dei vini e la valutazione dei conseguenti risultati;
- la collaborazione nella progettazione e nella scelta della tecnologia relativa agli impianti e agli stabilimenti vitivinicoli;
- l'organizzazione aziendale della distribuzione e della commercializzazione dei prodotti vitivinicoli compresi gli aspetti di comunicazione, di marketing e di immagine.

Il titolo di Enologo è riconosciuto dall'Unione Europea e permette quindi lo svolgimento della professione in tutti i suoi Paesi, senza l'iscrizione ad alcun albo, ordine o collegio.

Inoltre, date le competenze di carattere generale acquisite durante il corso di studi, il laureato in Viticoltura ed Enologia può svolgere la sua attività anche in industrie alimentari di prodotti trasformati per via fermentativa (industria della distillazione, industria della birra e dei succhi fermentati in genere).

Infine, il laureato in Viticoltura ed Enologia può ricoprire vari ruoli tecnici e dirigenziali nell'ambito delle attività dei Consorzi Tutela Vini, Associazioni di produttori, enti pubblici e privati operanti nell'ambito del settore vitivinicolo.

Ai sensi del DPR 05/06/2001 n. 328 e delle corrispondenze di cui al DM 26/07/2007 n. 386, la Laurea triennale in Viticoltura ed Enologia costituisce requisito per l'ammissione all'esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di dottore agronomo e dottore forestale; il superamento dell'esame consente l'iscrizione a un Albo provinciale dei dottori agronomi e dottori forestali, nella "sezione B - agronomi e forestali juniores" e all'esercizio della relativa professione.

Il corso prepara alla professione di

- Biotecnologi alimentari - (2.3.1.1.4)
- Agronomi ed assimilati - (2.3.1.3.0)

Il rettore dichiara che nella stesura dei regolamenti didattici dei corsi di studio il presente corso ed i suoi eventuali curricula differiranno di almeno 40 crediti dagli altri corsi e curriculum della medesima classe, ai sensi del DM 16/3/2007, art. 1 §2.

Attività di base

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale FIS/02 Fisica teorica, modelli e metodi matematici FIS/03 Fisica della materia FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare FIS/05 Astronomia e astrofisica FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) FIS/08 Didattica e storia della fisica INF/01 Informatica ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni MAT/01 Logica matematica MAT/02 Algebra MAT/03 Geometria MAT/04 Matematiche complementari MAT/05 Analisi matematica MAT/06 Probabilità e statistica matematica MAT/07 Fisica matematica MAT/08 Analisi numerica MAT/09 Ricerca operativa SECS-S/01 Statistica	8	14	8
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale e inorganica CHIM/06 Chimica organica	8	14	8
Discipline biologiche	AGR/07 Genetica agraria BIO/01 Botanica generale BIO/02 Botanica sistematica BIO/04 Fisiologia vegetale BIO/05 Zoologia	8	14	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:		30		

Totale Attività di Base	30 - 42
--------------------------------	---------

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline economiche estimative e giuridiche.	AGR/01 Economia ed estimo rurale IUS/03 Diritto agrario	10	16	-
Discipline della produzione vegetale	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/07 Genetica agraria AGR/13 Chimica agraria AGR/16 Microbiologia agraria	30	48	-
Discipline della difesa	AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale	8	16	-
Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	AGR/09 Meccanica agraria AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari ICAR/06 Topografia e cartografia	30	42	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		86		

Totale Attività Caratterizzanti	86 - 122
----------------------------------------	----------

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 AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/07 - Genetica agraria AGR/09 - Meccanica agraria AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale AGR/11 - Entomologia generale e applicata AGR/12 - Patologia vegetale AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 - Microbiologia agraria CHIM/01 - Chimica analitica ICAR/01 - Idraulica ICAR/02 - Costruzioni idrauliche e marittime e idrologia ING-IND/13 - Meccanica applicata alle macchine ING-IND/24 - Principi di ingegneria chimica ING-IND/25 - Impianti chimici IUS/03 - Diritto agrario L-LIN/12 - Lingua e traduzione - lingua inglese SECS-S/02 - Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica	18	36	18

Totale Attività Affini	18 - 36
-------------------------------	---------

Altre attività

ambito disciplinare	CFU min	CFU max	
A scelta dello studente	12	18	
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	4	6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	0	6
	Abilità informatiche e telematiche	2	4
	Tirocini formativi e di orientamento	6	10
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	2
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	0	0	

Totale Altre Attività	27 - 54
------------------------------	---------

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	161 - 254

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

(AGR/01 AGR/03 AGR/07 AGR/09 AGR/10 AGR/11 AGR/12 AGR/15 AGR/16 IUS/03)

Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe (AGR/01, AGR/03, AGR/07, AGR/09, AGR/10, AGR/11, AGR/12, AGR/15, AGR/16, IUS/03)

La figura di laureato/enologo che si intende formare ha rilevanti connotati professionali nella produzione viticola, nella trasformazione enologica della materia prima e nel controllo di qualità applicato alla filiera; pertanto, ai fini del completamento del percorso formativo, si ritiene opportuno che le discipline affini e integrative possano comprendere settori legati ai vari aspetti produttivi (AGR/03, AGR/07, AGR/09, AGR/10, AGR/11, AGR/12, AGR/15, AGR/16) ed economico-giuridici (AGR/01, IUS/03),

che in tempi recenti hanno ampliato le loro specializzazioni fino a ricoprire una vasta area di conoscenze utili allo svolgimento delle attività professionali, e integrative di

quelle tradizionali già acquisibili nell'ambito delle discipline caratterizzanti.

All'interno delle Attività affini e integrative sono previsti settori scientifico-disciplinari non presenti fra le Attività formative di base e quelle caratterizzanti, ovvero CHIM/01, SECS-S/02 e L-LIN/12, ICAR/01, ICAR/02, ING-IND13, ING-IND24 e ING-IND25. Si segnalano in particolare quei settori, tipici dell'ingegneria, che nella collaborazione interateneo possono utilmente integrare la preparazione con contenuti tecnici pertinenti all'ambito della viticoltura ed enologia. Il settore ING-IND13 è in aggiunta alla meccanica agraria in quanto è noto che la tecnologia della produzione agricola è in evoluzione verso soluzioni che vedono sempre più presente l'automazione ed il monitoring di processo. Le stesse macchine agricole costituiscono sistemi sempre più complessi, che costituiscono oggetto di ricerca della Meccanica Applicata. Si ritiene quindi che la disciplina possa trasmettere i risultati della ricerca nella meccanica e nell'automatica con particolare attenzione alle applicazioni agronomiche". Sono anche presenti inoltre alcuni settori già trattati fra le Attività formative di base e quelle caratterizzanti (ovvero AGR/01, AGR/03, AGR/07, AGR/09, AGR/10, AGR/11, AGR/12, AGR/15, AGR/16 e IUS/03).

Note relative alle altre attività

Ulteriori conoscenze linguistiche possono essere riconosciute in lingue rilevanti per il settore vitivinicolo quali, ad esempio, francese, tedesco, spagnolo, portoghese.

Note relative alle attività di base

Note relative alle attività caratterizzanti

RAD chiuso il 07/06/2011