



Area Didattica e Servizi agli Studenti  
Coordinamento Servizi agli Studenti

**Università degli Studi di Teramo**

**Format  
Regolamento Didattico del  
Corso di Studio**

**Anno accademico 2019/2020**

## UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TERAMO

### Regolamento didattico del Corso di Studio in VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Classe L-2 DM 22.10.2004 n. 270 e successivi adeguamenti

Anno Accademico 2018 /2019

<b>Art. 1 – Informazioni generali sul corso</b>	
<b>Ateneo:</b>	Università degli Studi di Teramo
<b>Denominazione del Corso in italiano:</b>	Viticultura ed enologia
<b>Denominazione del Corso in inglese:</b>	Viticulture and Oenology
<b>Classe:</b>	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
<b>Programmazione degli accessi</b>	- Nazionale no - Locale no
<b>Lingua in cui si tiene il Corso</b>	Italiano
<b>Modalità di svolgimento delle attività formative</b>	- Corso di studio convenzionale
<b>Durata legale del Corso di studi:</b>	3 anni
<b>Titolo rilasciato:</b>	Enologo
<b>Facoltà di afferenza:</b>	Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali
<b>Sede didattica del Corso:</b>	Teramo, via R. Balzarini 1
<b>Presidente del Corso:</b>	Prof.ssa Rosanna Tofalo
<b>Organo collegiale di gestione del Corso</b>	Consiglio di Corso di Studi
<b>Indirizzo internet del Corso:</b>	<a href="https://www.unite.it/UniTE/Viticultura_ed_enologia_2019_2020">https://www.unite.it/UniTE/Viticultura ed enologia 2019 2020</a>
<b>Art. 2 – Breve descrizione del Corso</b>	
<p>Il Corso di Studio si articola su 3 anni di attività didattica, per un totale di 180 crediti. Nell'ambito delle attività formative, necessarie per il conseguimento della laurea, sono previste una lingua straniera e le abilità informatiche. Il Corso di Studio è articolato fra insegnamenti di base (circa il 20%), indispensabili per fornire agli studenti una solida ed univoca base culturale) e insegnamenti caratterizzanti (circa 60%), che trattano argomenti più direttamente connessi con la successiva attività professionale. Nell'ambito di questi ultimi corsi, i diversi argomenti sono affrontati sia sotto l'aspetto teorico, sia sotto quello pratico, mediante esercitazioni di laboratorio e visite presso aziende.</p> <p>Il rimanente 20% delle attività è relativo sia ad insegnamenti integrativi che a scelta dello studente, con i quali potrà meglio orientare il suo profilo formativo, sia ad attività di tirocinio (che potrà svolgere presso aziende o centri di ricerca italiani o esteri).</p> <p>Stante la sopraccitata articolazione, il corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia si pone l'obiettivo specifico di formare tecnici con innovativa e aggiornata preparazione teorica a livello universitario e solida formazione sugli aspetti di carattere applicativo. La formazione tecnico-scientifica dovrà permettere un agevole apprendimento dei nuovi processi e il trasferimento al settore produttivo; la formazione professionale dovrà consentire un rapido inserimento nel mondo del lavoro, con la capacità di gestire e controllare l'intera filiera del settore vitivinicolo.</p> <p>Il Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia fornirà anche le basi per l'accesso a Master, e/o Lauree Magistrali nello stesso settore o in settori affini, che vengono attivati presso l'Università degli Studi di Teramo o presso altre Strutture Universitarie italiane o internazionali.</p> <p>Il CdS mira a innovare le modalità di erogazione dei percorsi istituzionali, sia con riferimento alle modalità</p>	

organizzative, sia con riferimento agli strumenti didattici impiegati.

Ferma restando la modalità di erogazione della didattica convenzionale, alla trasmissione lineare di saperi si affiancherà una didattica con un ruolo attivo dello studente che, attraverso il ricorso a nuove tecnologie e a modalità integrate di e-learning, riceverà un supporto didattico on-line.

Il corso di studio potrà prevedere, in forma sperimentale, attraverso i propri insegnamenti, test, verifiche, community di approfondimento che permetteranno allo studente di rispettare i tempi di marcia, di essere in regola con gli esami, ottimizzando il suo tempo, in linea con quanto stabilito nella programmazione triennale e all'interno del Documento sulle politiche di qualità dell'Ateneo.

L'organizzazione didattica del corso rispecchia la preparazione professionale indicata dall'OIV (Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino) nella risoluzione OIV-ECO 563-2016 del 28 ottobre 2016.

### **Art. 3 – Obiettivi formativi specifici e descrizione del percorso formativo**

Il Corso di Studio prevede l'interazione di diverse aree scientifico-disciplinari, al fine di fornire una formazione completa e attuale ai suoi laureati.

In sintesi, nel corso dei primi semestri gli studenti approfondiscono le conoscenze relative alle materie di base, quindi alle materie biologiche e, infine, a quelle professionalizzanti, sia agronomico-viticole, sia economiche, sia enologico-impiantistiche.

Nello specifico, il Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia si propone di formare laureati che:

- possiedano adeguate conoscenze di base nei settori della matematica, fisica, statistica, informatica, chimica e biologia, con particolare riferimento agli aspetti applicativi;
- conoscano e sappiano applicare il metodo scientifico nei molteplici problemi applicativi del settore agronomico-produttivo, viticolo in particolare, della trasformazione industriale delle bevande fermentate;
- possiedano conoscenze e competenze tecniche e di laboratorio nel settore agronomico, alimentare e vitivinicolo, con particolare riferimento alla tecnologia e al controllo della qualità delle bevande fermentate;
- siano in grado di svolgere assistenza tecnica nel settore agronomico-produttivo, alimentare e delle bevande;
- siano capaci di valutare l'impatto ambientale di impianti di produzione e trasformazione delle bevande fermentate;
- conoscano le responsabilità professionali ed etiche;
- conoscano i contesti aziendali e i relativi aspetti economici, gestionali e organizzativi propri del settore agrario, alimentare e delle bevande;
- possiedano gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze;
- siano in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali;
- possiedano adeguate competenze e strumenti per la comunicazione e la gestione dell'informazione;
- siano capaci di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

Gli studenti devono acquisire una formazione professionale che consenta un rapido inserimento nel mondo del lavoro, con la capacità di gestire e controllare l'intera filiera del settore vitivinicolo. La formazione tecnico-scientifica dovrà permettere un agevole apprendimento dei processi innovativi e il trasferimento al settore produttivo.

Il Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia fornirà anche le basi per l'accesso a master e/o lauree magistrali nello stesso settore o in settori affini che vengano attivati presso l'Università degli Studi di Teramo, anche in collaborazione con altre strutture universitarie italiane e dell'Unione Europea.

Il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia ha una durata di tre anni, corrispondente al conseguimento di almeno 180 crediti formativi universitari (CFU), ivi inclusi quelli relativi al superamento della prova finale.

E' offerta la possibilità di distribuire le attività formative in un numero di anni al massimo pari al doppio della durata legale del corso di studi, con riduzione dell'importo delle tasse per ogni singolo anno come stabilito da apposito regolamento di Ateneo.

All'atto dell'immatricolazione, a ogni studente è assegnato un tutor appartenente al corpo docente, al quale potrà rivolgersi durante tutto il percorso formativo per orientamento di tipo organizzativo e culturale. L'attività tutoriale è coordinata dalla Servizio supporto qualità e didattica di Facoltà.

La didattica è organizzata, per ciascun anno di corso, in due cicli pari a circa 12 settimane ciascuno.

Il percorso formativo contempla all'inizio (primi 3 cicli) prevalentemente insegnamenti di base e successivamente

(ultimi 3 cicli) insegnamenti professionalizzanti, che includono maggiormente esercitazioni di laboratorio, di campo e viaggi di istruzione. In generale, ogni insegnamento ha circa il 30% delle ore dedicato ad attività formative volte a integrare la didattica frontale (a quanto appena sopra riportato si aggiungono i lavori di gruppo, la valutazione collettiva delle prove in di autovalutazione, casi studio affrontati singolarmente o in gruppo, ecc..).

Nel piano formativo un punto focale è rappresentato dall'attività di tirocinio, sia facoltativo, sia curricolare. Nello specifico, gli studenti, in accordo con il tutor accademico, possono iniziare le attività di tirocinio fin dal primo anno, che varranno come crediti a scelta, qualora ne venga richiesto il riconoscimento (4 CFU). Il tirocinio curricolare è articolato in 2 parti distinte, relative ad ambiti diversi della futura professione, per un totale di 11 CFU.

Il lavoro svolto nel periodo di tirocinio fornirà la base per la stesura dell'elaborato finale da discutere in sede di prova finale per il conseguimento della laurea.

Per ogni insegnamento impartito nel corso di laurea è prevista la produzione di materiale didattico fornito dal docente di riferimento. Inoltre, il materiale è reperibile nella piattaforma e-learning di Ateneo.

Ogni CFU di lezione frontale corrisponde a un numero di 8 ore oppure pari a 10 qualora l'insegnamento sia totalmente laboratoriale. Quelli relativi al tirocinio corrispondono ad almeno 25 ore di attività dello studente.

Nel corso di laurea sono previsti sia insegnamenti monodisciplinari sia corsi integrati, comprendenti due o tre moduli distinti. In quest'ultimo caso, l'esame finale può essere condotto da docenti diversi per i diversi moduli, anche se la valutazione finale sarà unica, complessiva e collegiale.

Per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento attesi possono essere previste, oltre alla prova finale, una o più prove di autovalutazione; le prove potranno essere scritte, orali e/o pratiche.

Per l'accertamento della conoscenza di una lingua straniera è previsto un esame scritto e/o orale o la convalida di un diploma rilasciato da un istituto riconosciuto a livello internazionale.

Per l'accertamento delle abilità informatiche è previsto un esame scritto e/o orale che segue un corso impartito dal personale esperto del settore o la convalida di un diploma rilasciato da un istituto riconosciuto.

Lo studente potrà acquisire i 12 CFU a scelta libera scegliendo, anche con l'ausilio del tutor accademico, qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi di Teramo, purché riconosciuto coerente con il percorso formativo da parte del Consiglio di Corso di Studi, o scegliendo altre attività formative suggerite dal tutor e attivate dalla Facoltà o dall'Università, per completare l'offerta formativa tenendo conto di nuove istanze e necessità professionali. Conoscenze e abilità professionali certificate, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso, potranno essere riconosciute fino ad un massimo di 12 CFU previo parere del Consiglio di Corso di Studi. La frequenza, anche se non obbligatoria, è fortemente raccomandata per tutte le attività didattiche.

#### Art. 4 – Risultati di apprendimento attesi espressi tramite i descrittori europei del titolo di studio

- Conoscenza e capacità di comprensione
- Capacità di applicare conoscenza e comprensione

##### Conoscenza e comprensione

Il laureato in Viticoltura ed Enologia dovrà acquisire adeguate conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica, della biologia e dell'informatica, sapendole utilizzare nei loro aspetti applicativi lungo l'intera filiera produttiva. Deve, inoltre, conoscere i metodi di indagine propri delle scienze e tecnologie alimentari ed essere in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva con particolare riferimento alla qualità e sicurezza alimentare. Dovrà acquisire una buona conoscenza e comprensione degli strumenti concettuali, tecnici, normativi, etici, ambientali ed economici implicati nella produzione di beni e servizi nel settore vitivinicolo e sviluppare capacità di mantenere continuamente aggiornate e collegate tali conoscenze e capacità agli aspetti più innovativi e avanzati nei contesti di esercizio della propria professione.

Di seguito vengono dettagliati i principali risultati di apprendimento attesi, suddivisi per gli ambiti disciplinari in cui si articola la classe di laurea.

Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche

Piena comprensione del concetto di funzione. Acquisizione dei principi basilari che regolano il calcolo differenziale e il calcolo integrale per funzioni reali di

	<p>una variabile reale, con particolare riferimento ai concetti di limite e di continuità. Familiarità nell'uso delle grandezze fisiche secondo il Sistema Internazionale, capacità di analisi dimensionale. Padronanza dei principi e leggi della meccanica, dell'elettromagnetismo e dei fenomeni di trasporto. Abilità di impiego del computer.</p> <p><b>Discipline chimiche</b> Conoscenza della costituzione atomico-molecolare dei corpi materiali secondo rapporti ponderali descritti dalla stechiometria; capacità di utilizzare in contesti riferibili alle tecnologie alimentari le misure di pH, di concentrazione e comprensione del ruolo dei legami chimici e della struttura sulle proprietà dei materiali. Comprensione del ruolo delle principali reazioni chimiche che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari.</p> <p><b>Discipline biologiche</b> Comprensione degli aspetti fondamentali della biologia molecolare e della cellula. Abilità nel distinguere i componenti di tali organismi attraverso osservazioni scientifiche. Capacità di comprendere le relazioni struttura e funzione in sistemi biologici (inclusi quelli alimentari) e le loro modificazioni nei processi. Capacità di cogliere gli aspetti fondamentali dell'integrazione e regolazione dei flussi metabolici.</p> <p><b>Discipline della tecnologia alimentare</b> Comprensione degli aspetti fondamentali relativi alle tecniche di produzione viticola e ripercussione sulla qualità dei prodotti trasformati. Possesso di strumenti logici e conoscitivi per comprendere le principali operazioni ed i processi di trasformazione dell'industria viticola-enologica e il binomio processo produttivo-qualità del prodotto. Consapevolezza della complementarietà delle nozioni acquisite in altre aree disciplinari per la gestione del processo di trasformazione e per ottimizzare la qualità dei prodotti finiti.</p> <p><b>Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti</b> Abilità nell'uso consapevole e proficuo di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti vitivinicoli. Capacità di valutazione dell'uva e del vino e dei loro effetti nutrizionali. Valutazione impatto ambientale dei fitofarmaci e normative connesse al loro utilizzo.</p> <p><b>Discipline economiche e giuridiche</b> Padronanza delle nozioni economiche di base, capacità di definizione di bisogni e beni. Familiarità con le principali teorie economiche, dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi. Comprensione delle caratteristiche fondamentali dell'industria alimentare e della distribuzione e le problematiche dei mercati agro-alimentari anche a livello internazionale.</p> <p><b>Discipline orientate all'integrazione e/o completamento del percorso formativo con riferimento a specifiche culture di contesto</b> Conoscenza delle principali macchine dell'industria enologica e dei principi di funzionamento e gestione degli impianti. Comprensione di concetti e metodi di analisi chimiche, fisiche e sensoriali alla base del controllo e della gestione della qualità nell'industria viticola-enologica. Capacità di cogliere gli aspetti fondamentali dell'integrazione e regolazione dei flussi metabolici.</p> <p><b>Modalità di conseguimento</b> Le conoscenze e le capacità di comprensione vengono conseguite durante le differenti attività di formazione previste nel corso quali: lezioni frontali, attività seminariali, esercitazioni, attività di laboratorio, visite didattiche, tirocinio. Tali risultati di apprendimento vengono consolidati dallo studente durante lo studio individuale.</p> <p><b>Strumenti didattici di verifica</b></p>
--	---

	<p>Sono previste prove di profitto orali, anche precedute da test scritti, prove in di autovalutazione scritte su specifici argomenti, riassunti di articoli tecnici e scientifici. La Commissione didattica paritetica di Facoltà verificherà alla fine di ogni anno accademico se la configurazione del Corso nel suo complesso ha permesso agli studenti di raggiungere i risultati di apprendimento attesi, predisponendo in caso contrario, gli aggiustamenti e le modifiche necessarie. Per tale valutazione saranno anche presi in considerazione sia i dati di Alma Laurea sull'inserimento nel Mondo del Lavoro dei Laureati dell'Università di Teramo in questa classe sia le risultanze di specifiche interviste a laureati occupati ed a responsabili di imprese che hanno accolto per periodi di stage o lavorativi i laureati di questo Corso di Laurea.</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione Il laureato in Viticoltura ed Enologia è in grado di acquisire le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato per attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzione enologica e di ogni altra attività connessa, anche in termini di sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità. Dovrà acquisire capacità e competenze di problem solving, ovvero traslare le informazioni teoriche e le abilità operative acquisite, ai contesti scientifici e tecnologici previsti nelle operatività proprie delle varie applicazioni della filiera vitivinicola. Essere quindi in grado non solo di analizzare e descrivere le operazioni e i processi, ma anche di utilizzarli e di intervenire su di essi con opportuni mezzi e strumenti scientifici e tecnologici al fine di ottenere beni e servizi utili. Dovranno in definitiva: a) saper affrontare attivamente e creativamente le problematiche nel proprio contesto lavorativo; b) saper intervenire sulle procedure operative di controllo e gestione dei processi; c) saper pianificare e condurre autonomamente il proprio lavoro tecnico e/o di ricerca.</p> <p>Modalità di conseguimento Le capacità di applicare conoscenza e comprensione si conseguono mediante: esercitazioni in aula, in laboratorio e in campo; studio di casi; tirocini presso enti o aziende del settore. Un ruolo particolarmente importante è svolto dal tirocinio e dalla preparazione dell'elaborato finale. Questa esperienza costituirà un fondamentale momento di sintesi in cui applicare le conoscenze e le abilità acquisite nell'intero ciclo formativo.</p> <p>Strumenti didattici di verifica Si procederà alla valutazione, anche in sede di esame, di relazioni sulle esercitazioni compiute e sulle esperienze di tirocinio svolte. Particolare attenzione sarà posta alla presentazione e discussione della prova finale svolta sotto la guida del docente relatore.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Autonomia di giudizio</li> <li>- Abilità comunicative</li> <li>- Capacità di apprendimento</li> </ul>	<p>Il laureato in Viticoltura ed Enologia dovrà essere in grado di raccogliere e interpretare i dati derivanti dalla propria attività in modo autonomo, critico e autorevole, individuandone i presupposti, analizzandone le dinamiche di trasformazione e descrivendone le conseguenze. Dovrà inoltre essere in grado di collegare tutti gli aspetti della propria operatività valutandone le conseguenze sociali, scientifiche, etiche ed economiche che ne risultano. Il laureato in Viticoltura ed Enologia possiede pertanto consapevolezza e autonomia di giudizio tali da acquisire le informazioni necessarie e valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato, per attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzione vitivinicola e di ogni altra attività connessa, anche in termini di sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità.</p> <p>Modalità di conseguimento L'autonomia di giudizio si svilupperà stimolando gli studenti all'interpretazione</p>

individuale di elaborati tecnico-scientifici, al commento di seminari, di relazioni a convegni e di eventuali risultati sperimentali. I docenti sono invitati a presentare, quando possibile, diverse tesi interpretative di una problematica, sollecitando gli studenti alla discussione. La partecipazione, durante i periodi di tirocinio, ad attività caratteristiche delle filiere agroalimentari offrirà allo studente importanti occasioni per sviluppare in modo autonomo le proprie capacità decisionali e di giudizio. L'autonomia di giudizio verrà anche espressa dallo studente nella individuazione degli esami a scelta e dell'argomento della prova finale e nella la programmazione degli esami.

#### Strumenti didattici di verifica

L'autonomia di giudizio è verificata tramite le relazioni chieste agli allievi sulle interpretazioni precedentemente esposte.

Il laureato in Viticoltura ed Enologia dovrà sapersi esprimere correttamente e con rigore scientifico, anche in inglese, sia per la stesura di rapporti tecnico-scientifici in ambito aziendale che, più in generale, per comunicare in ambito accademico-scientifico e sociale i risultati del proprio lavoro tecnico e/o di ricerca, sia ad un pubblico esperto che, in termini adeguatamente comprensibili, ma altrettanto rigorosi, ad un pubblico non specializzato. Dovrà saper utilizzare tutte le modalità e gli strumenti tecnici ed informatici per la gestione della comunicazione e dovrà conoscere i processi e le logiche per una efficiente ed efficace comunicazione. Dovrà inoltre aver acquisito buone capacità relazionali nella gestione della propria attività lavorativa, sapendo lavorare in gruppo con adeguate capacità di inserimento nell'ambiente di lavoro, anche in contesto internazionale.

#### Modalità di conseguimento

Le abilità comunicative sono coltivate sollecitando gli studenti a presentare oralmente, per iscritto e con l'uso di strumenti elettronici propri gli elaborati individuali. La partecipazione a tirocini, stage, soggiorni all'estero e attività di internazionalizzazione sono ulteriori strumenti utili per lo sviluppo delle abilità comunicative del singolo studente.

#### Strumenti didattici di verifica

Nelle valutazioni degli elaborati individuali e della prova finale la qualità e l'efficacia della comunicazione concorre autonomamente alla formazione del giudizio complessivo.

Il laureato in Viticoltura ed Enologia dovrà acquisire non solo competenze e conoscenze adeguate al conseguimento del titolo di studio, ma soprattutto stimoli, capacità e metodi di apprendimento adeguati per l'aggiornamento e l'innalzamento continuo delle proprie competenze. Sarà quindi in possesso di motivazioni e metodi per progredire a livelli di conoscenza sempre più avanzati, mediante una adeguata autonomia operativa e l'utilizzo di strumenti che fanno uso anche delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica.

Un elenco dei principali risultati di apprendimento attesi, suddivisi per gli ambiti disciplinari in cui si articola la classe di laurea, è proposto nel quadro A4.b.

Le capacità di apprendimento sono conseguite nel complesso delle attività formative previste dal corso di studio, lo studente può, inoltre, verificare le sue capacità di apprendimento assistendo alle prove di esame. Nel corso del ciclo di studi si svolgono seminari e brevi corsi integrativi su innovazioni tecnologiche nel settore agroalimentare, su nuovi sviluppi di politica di mercato nonché sull'innovazione negli altri ambiti tecnico-scientifici connessi, allo scopo di aggiornare i contenuti degli insegnamenti già svolti. La partecipazione a tali iniziative permetterà anche di valutare la capacità individuale di apprendimento al di fuori del progetto formativo.

Strumenti didattici di verifica

La verifica della capacità di apprendimento si effettua sia durante le prove di esame che attraverso la valutazione delle prove relative alle attività integrative proposte.

Art. 5 – Ambiti occupazionali previsti

**Funzione in un contesto di lavoro**

La professione di enologo è regolamentata dalla Legge n. 129 del 10 aprile 1991.

L'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), ossia l'ente intergovernativo che a livello mondiale riunisce i principali Paesi produttori, ha definito l'Enologo persona altamente qualificata, tecnicamente e scientificamente preparata che, dalla coltivazione della vite alla raccolta dell'uva, dalla vinificazione all'imbottigliamento, sovrintende e determina quanto serve a garantire la qualità del prodotto.

Stante quanto sopra premesso, che inquadra normativamente il profilo professionale dell'enologo, il Corso di Studio intende formare laureati che siano in grado di seguire tutte le operazioni di produzione, dal vigneto alla cantina, oltre che di valutare compiutamente le caratteristiche qualitative dei vini. Inoltre, devono essere in grado di affrontare gli aspetti di comunicazione, marketing e immagine del prodotto finale e di effettuare analisi microbiologiche, chimiche e sensoriali dei vini.

Il laureato in Viticoltura ed Enologia può avere diverse collocazioni che vanno dall'attività individuale in proprio (libero professionista) ad attività all'interno di una struttura produttiva, con compiti subalterni o dirigenziali.

L'Enologo è un professionista della produzione, la cui professionalità si sviluppa principalmente nella responsabilità e nella gestione di complessi viticoli, enologici e vitivinicoli.

La principale funzione, in ambito lavorativo, è perciò la direzione e l'amministrazione di aziende vitivinicole dalla trasformazione dell'uva alla commercializzazione dei vini e dei prodotti derivati. Rientra tra le attività professionali anche l'effettuazione dei controlli microbiologici, chimici e organolettici dei vini e la valutazione dei conseguenti risultati.

Fa sempre parte dell'attività dell'enologo l'organizzazione aziendale della distribuzione e della commercializzazione dei prodotti vitivinicoli, compresi gli aspetti di comunicazione, di marketing e d'immagine.

**Competenze associate alla funzione**

Le principali competenze del laureato in Viticoltura ed Enologia sono: a) una solida base culturale relativa alle conoscenze di base nei settori della matematica, fisica, statistica, informatica, chimica e biologia, con particolare riferimento agli aspetti applicativi; b) una adeguata conoscenza del metodo scientifico, in grado di portarlo a risolvere i molteplici aspetti applicativi e previsionali del settore agronomico-produttivo, della viticoltura in particolare, della trasformazione industriale delle bevande fermentate; c) conoscenze e competenze tecniche e di laboratorio nel settore agronomico, alimentare e vitivinicolo, con particolare riferimento alla tecnologia ed al controllo della qualità delle bevande fermentate; d) idonea valutazione dell'impatto ambientale di impianti di produzione e trasformazione delle bevande fermentate; e) conoscenza delle responsabilità professionali ed etiche; f) conoscenza dei contesti aziendali e dei relativi aspetti economici, gestionali e organizzativi propri del settore agrario, alimentare e delle bevande; g) strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze; h) utilizzo efficace, in forma scritta ed orale, di almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali; i) adeguate competenze e strumenti per la comunicazione e la gestione dell'informazione; l) capacità di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia.

**Sbocchi occupazionali**

I principali sbocchi professionali sono relativi alla filiera vitivinicola nel suo complesso.

Il laureato in Viticoltura ed Enologia può interagire con la produzione primaria, relativamente ad aspetti viticoli, sia agronomici, sia relativi alla difesa della pianta.

Inoltre, può operare nel settore enologico sia in fase produttiva (tecnico enologo), sia in quella di controllo qualità (controllo analitico dei componenti dei vini, della carica microbica, di residui di additivi, ausiliari tecnologici e/o fitofarmaci).

E' anche possibile una proficua occupazione nel settore commerciale inerente la filiera, quale agente di aziende produttrici di macchine e impianti, di ausiliari tecnologici, ecc..

Non si deve, inoltre, trascurare il settore del confezionamento dei vini e della commercializzazione dei prodotti enologici.

Le competenze acquisite gli consentono di poter svolgere la libera professione, in qualità di consulente, nei diversi



ambiti della filiera vitivinicola.

Infine, il laureato in Viticoltura ed Enologia può facilmente inserirsi nel reparto ricerca e sviluppo di aziende, di grandi dimensioni, in cui si effettua la produzione di prodotti per l'enologia.

#### **Art. 6 – Conoscenze richieste per l'accesso - Modalità di verifica (ed eventuale recupero OFA – solo per le lauree e le lauree magistrali a ciclo unico)**

Le conoscenze richieste in ingresso vengono valutate mediante test appositamente predisposti, il cui esito comunque non pregiudica in alcun modo l'iscrizione al corso di studio. Nel caso in cui il test valutativo non venisse superato, verranno attribuiti allo studente Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA). I dettagli sulla prova di verifica delle conoscenze e le modalità di eventuale recupero saranno rese note con apposito avviso.

#### **Art. 7 – Calendario e tipologia delle attività didattiche e frequenza**

Il percorso formativo si articola in 6 periodi didattici (semestri). L'articolazione e la durata dei corsi sono stabilite secondo le indicazioni della Facoltà. Le attività didattiche (lezioni ed esami) si svolgono secondo il calendario stabilito annualmente dal Consiglio di Facoltà.

In generale, ogni insegnamento ha circa il 30% delle ore dedicato ad attività formative volte a integrare la didattica frontale (a quanto appena sopra riportato si aggiungono i lavori di gruppo, la valutazione collettiva delle prove di autovalutazione, casi studio affrontati singolarmente o in gruppo, ecc..).

Ogni CFU di lezione frontale corrisponde a un numero di 8 ore oppure pari a 10 qualora l'insegnamento sia totalmente laboratoriale. Ogni CFU relativo allo svolgimento della tesi corrisponde a 25 ore di impegno dello studente.

Il Corso di studio, oltre alle attività formative, 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; queste attività devono essere approvate singolarmente dal CdS e svolgersi sotto la responsabilità didattica di un docente del Corso.

Nel quadro di una crescente integrazione con istituzioni universitarie italiane e straniere, è prevista la possibilità di sostituire attività formative svolte nel Corso di Studi 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 CdS e approvate dai competenti organi accademici.

Sono previste le seguenti propedeuticità:

-L'insegnamento di Fondamenti di chimica (I anno) è propedeutico ai seguenti insegnamenti:

“Biochimica Enologica” (II anno) e “Enologia I - Chimica Enologica” (II anno);

- L'insegnamento di “Istituzioni di matematica, fisica ed elementi di statistica” (I anno) è propedeutico ai seguenti insegnamenti:

“Operazioni unitarie con applicazioni” (II anno); “Impianti enologici e progettazione di cantine” (III anno);

- L'insegnamento di “Biologia, anatomia e morfologia vegetale” (I anno) è propedeutico ai seguenti insegnamenti:

Biochimica Enologica (II anno) e “Biologia dei Microrganismi” (II anno); “Viticoltura Speciale” (II anno);

- L'insegnamento di “Biologia dei Microrganismi” (II anno) è propedeutico al seguente insegnamento:

“Microbiologia enologica” (III anno).

- Gli insegnamenti di “Enologia I - Chimica Enologica” e “Operazioni unitarie con applicazioni” (II anno) sono propedeutici a:

“Enologia II – Tecnica Enologica” (III anno).

La frequenza, anche se non obbligatoria, è fortemente raccomandata per tutte le attività didattiche.

#### **Art. 8 – Attività ad autonoma scelta dello studente**

Le attività a scelta dello studente, per un totale di 12 cfu possono riguardare tutti gli insegnamenti attivati nell'Ateneo, purché coerenti con il progetto formativo.

La valutazione in merito alla coerenza è competenza del Consiglio di Corso di Studi.

#### **Art. 9 – Tutorato**

L'attività orientamento in itinere è effettuata dai docenti tutor in collaborazione con la segreteria di Facoltà. In particolare, la segreteria di Facoltà facilita i processi formativi interagendo con i docenti, studenti, uffici amministrativi, segreteria, uffici orientamento e tutorato, aziende esterne, parti sociali ed enti locali. Inoltre, si occupa di realizzare tutte quelle azioni necessarie all'orientamento e all'assistenza degli studenti, nonché degli aspetti organizzativi della didattica, di attività di stage e delle nuove attività formative, in stretta collaborazione con la Commissione Orientamento e Tutorato di Ateneo.

Descrizione link: Per quanto concerne gli studenti diversamente abili del CdS, questi, in aggiunta al servizio di tutorato sopra descritto, sono supportati da interventi specializzati e consultabili sul sito di Ateneo al seguente link:

Link inserito: <http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/25541UTE0308>

### **Art. 10 – Stage e tirocini**

Il tirocinio curriculare è un'esperienza formativa che uno studente svolge presso una struttura convenzionata con l'Università (ente o azienda) o in un laboratorio di ricerca interno a essa.

Al tirocinio previsto nel piano di studi è riconosciuto un numero di 11 (5 nel secondo anno e 6 nel terzo, per un totale di 125 e 150 ore rispettivamente) crediti formativi universitari (CFU). Il tirocinio consente allo studente di realizzare momenti di alternanza fra studio e lavoro nell'ambito dei processi formativi e agevola le scelte professionali mediante la conoscenza diretta del mondo del lavoro (art. 1 D.M. 142/98). Dal punto di vista dello studente egli approfondisce, verifica e amplia l'apprendimento ricevuto dal corso di laurea mediante attività pratiche di campo e/o cantina. Per l'Università è un'occasione per verificare la congruenza tra i percorsi formativi dei corsi di laurea e gli sbocchi potenziali cui gli studenti aspirano. Dal punto di vista dell'azienda, il tirocinio costituisce una vantaggiosa opportunità di scambio con giovani portatori di conoscenze scientifiche aggiornate e costituisce altresì un'opportunità di formare "giovani talenti" da inserire eventualmente in forma stabile nel proprio organico.

La Facoltà attiva convenzioni con Enti pubblici e privati che operano nei settori di riferimento di tutti i corsi di studio ad essa afferenti.

Descrizione link: L'elenco delle convenzioni stipulate con le strutture esterne (circa 250), periodicamente aggiornato, è consultabile al seguente link

Link inserito: <http://www.unite.it/UniTE/Corsi di laurea Bioscienze e tecnologie agro-alimentari e ambientali/Tirocini curricolari Bioscienze e tecnologie agro-alimentari e ambientali>

### **Art. 11 – Prova finale**

La laurea in Viticoltura ed Enologia si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto, anche a carattere multimediale, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, davanti a una commissione di laurea. L'elaborato è attinente alle attività svolte dallo studente durante il tirocinio che possono riguardare i seguenti punti, eventualmente tra loro integrati:

- attività sperimentali di laboratorio inerenti l'acquisizione di abilità tecniche e/o la validazione di metodi e procedure;
- monitoraggio di un processo o di un'attività produttiva attraverso la rilevazione di dati e la loro elaborazione;
- indagini di approfondimento bibliografico e documentale inerenti uno specifico argomento.

Le linee guida inerenti alla Relazione finale di tirocinio sono consultabile accedendo al seguente link:

[https://www.unite.it/UniTE/Prova\\_finale\\_Viticoltura\\_ed\\_enologia\\_1516](https://www.unite.it/UniTE/Prova_finale_Viticoltura_ed_enologia_1516)

### **Art. 12 – Norme finali e transitorie**

Gli studenti che al momento dell'attivazione del Corso di Studi in Viticoltura ed Enologia erano già iscritti in un ordinamento previgente hanno facoltà di optare per l'iscrizione al nuovo ordinamento. Il CdS determina i crediti da assegnare agli insegnamenti previsti dagli ordinamenti didattici previgenti e, ove necessario, valuta in termini di crediti le carriere degli studenti già iscritti; stabilisce il percorso di Studi individuale da assegnare per il completamento della propria carriera.



**DIDATTICA PROGRAMMATA  
VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

I ANNO									
BASE	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	VARI	Istituzioni di Matematica, Fisica ed Elementi di statistica	Matematica e Statistica	Propedeuticità NO	Mutuazione NO	<a href="http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=2873&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=872&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=1&amp;SELTCDS=U&amp;SELCD=96&amp;SELCOMP=1&amp;SELCORSO=2873&amp;SELDOC=872">http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=2873&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=872&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=1&amp;SELTCDS=U&amp;SELCD=96&amp;SELCOMP=1&amp;SELCORSO=2873&amp;SELDOC=872</a>	6	48
				Fisica	Propedeuticità NO	Mutuazione NO	<a href="http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=2873&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=872&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=1&amp;SELTCDS=U&amp;SELCD=96&amp;SELCOMP=1&amp;SELCORSO=2873&amp;SELDOC=872">http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=2873&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=872&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=1&amp;SELTCDS=U&amp;SELCD=96&amp;SELCOMP=1&amp;SELCORSO=2873&amp;SELDOC=872</a>	5	40
BASE	Discipline biologiche	BIO/03	Biologia, anatomia e morfologia vegetale		Propedeuticità NO	Mutuazione NO	<a href="https://elearning.unite.it/course/view.php?id=2100">https://elearning.unite.it/course/view.php?id=2100</a>	8	64

**DIDATTICA PROGRAMMATA  
VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

BASE	Discipline chimiche	VARI	Fondamenti di chimica	Chimica generale ed inorganica	Propedeuticità NO	Mutuazione SI (Cds in Scienze e tecnologie alimentari)	<a href="http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=2003&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=125&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=1&amp;SELTCDS=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=5&amp;SELCORSO=2003&amp;SELDOC=125">http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=2003&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=125&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=1&amp;SELTCDS=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=5&amp;SELCORSO=2003&amp;SELDOC=125</a>	7	56
	Discipline chimiche			Chimica organica	Propedeuticità NO	Mutuazione NO	<a href="http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=2003&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=125&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=1&amp;SELTCDS=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=5&amp;SELCORSO=2003&amp;SELDOC=125">http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=2003&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=125&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=1&amp;SELTCDS=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=5&amp;SELCORSO=2003&amp;SELDOC=125</a>	7	56
Attività formative caratterizzanti	Discipline economiche e giuridiche	AGR/01	Economia e gestione delle imprese vitivinicole		Propedeuticità NO	Mutuazione NO	<a href="http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=2199&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=339&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=1&amp;SELTCDS=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=8&amp;SELCORSO=2199&amp;SELDOC=339">http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=2199&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=339&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=1&amp;SELTCDS=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=8&amp;SELCORSO=2199&amp;SELDOC=339</a>	6	48
Attività formative caratterizzanti	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/03	Viticultura generale		Propedeuticità NO	Mutuazione NO	<a href="http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=2537&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=493&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=1&amp;SELTCDS=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=9">http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=2537&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=493&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=1&amp;SELTCDS=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=9</a>	8	64

**DIDATTICA PROGRAMMATA  
VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

							<a href="#">&amp;SELCORSO=2537&amp;SELDOC=493</a>		
<b>Ulteriori attività formative - art. 10, comma 5, lettera f</b>	<b>Abilità informatiche e telematiche</b>		<b>Conoscenze informatiche</b>		Propedeuticità NO	Mutuazione SI (Cds in Scienze e tecnologie alimentari)	<a href="https://elearning.unite.it/course/view.php?id=2099&amp;realid=2101">https://elearning.unite.it/course/view.php?id=2099&amp;realid=2101</a>	<b>2</b>	16
<b>Per la prova finale e la lingua straniera – art.10, comma 5, lettera c</b>	<b>Per la conoscenza di almeno una lingua straniera</b>		<b>Lingua straniera</b>		Propedeuticità NO	Mutuazione NO	<a href="http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=333&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=254&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=1&amp;SELTCDs=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=11&amp;SELCORSO=333&amp;SELDOC=254">http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=333&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=254&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=1&amp;SELTCDs=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=11&amp;SELCORSO=333&amp;SELDOC=254</a>	<b>3</b>	24
<b>Altre attività formative - art. 10, comma 5, lettera a</b>			<b>A scelta dello studente</b>		Propedeuticità NO	Mutuazione NO		<b>4</b>	32

**DIDATTICA PROGRAMMATA  
VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

**II ANNO**

<b>Attività formative caratterizzanti</b>	<b>Discipline delle tecnologie alimentari</b>	AGR/16	<b>Biologia dei microorganismi</b>		Propedeuticità SI BIOLOGIA, ANATOMIA E MORFOLOGIA VEGETALE	Mutuazione NO	<a href="http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=424&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=409&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=2&amp;SELTCD5=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=1&amp;SELCORSO=424&amp;SELDOC=409">http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=424&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=409&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=2&amp;SELTCD5=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=1&amp;SELCORSO=424&amp;SELDOC=409</a>	6	48
<b>Attività formative caratterizzanti</b>	<b>Discipline delle tecnologie alimentari</b>	AGR/15	<b>Operazioni unitarie con applicazioni</b>		Propedeuticità SI ISTITUZIONI DI MATEMATICA, FISICA ED ELEMENTI DI STATISTICA	Mutuazione NO	<a href="https://elearning.unite.it/course/view.php?id=2011">https://elearning.unite.it/course/view.php?id=2011</a>	7	56
<b>Attività formative caratterizzanti</b>	<b>Discipline delle tecnologie alimentari</b>	AGR/03	<b>Viticoltura speciale</b>		Propedeuticità SI BIOLOGIA, ANATOMIA E MORFOLOGIA VEGETALE	Mutuazione NO	<a href="http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=2537&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=493&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=1&amp;SELTCD5=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=9&amp;SELCORSO=2537&amp;SELDOC=493">http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=2537&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=493&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=1&amp;SELTCD5=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=9&amp;SELCORSO=2537&amp;SELDOC=493</a>	8	64

**DIDATTICA PROGRAMMATA  
VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

Attività formative caratterizzanti	Discipline delle tecnologie alimentari	VARI	Enologia I - Chimica e analisi enologiche	Chimica enologica	Propedeuticità SI FONDAMENTI DI CHIMICA	Mutuazione NO	<a href="http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=2874&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=613&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=2&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=12&amp;SELCORSO=2874&amp;SELDOC=613">http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=2874&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=613&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=2&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=12&amp;SELCORSO=2874&amp;SELDOC=613</a>	6	48
	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti			Analisi controllo qualità			<a href="http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=2874&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=613&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=2&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=12&amp;SELCORSO=2874&amp;SELDOC=613">http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=2874&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=613&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=2&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=12&amp;SELCORSO=2874&amp;SELDOC=613</a>	7	56
Attività formative affini o integrative	Attività formative affini o integrative	BIO/10	Biochimica enologica		Propedeuticità SI FONDAMENTI DI CHIMICA	Mutuazione NO	<a href="https://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=1815&amp;VRIC_AA=2">https://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=1815&amp;VRIC_AA=2</a>	8	64

**DIDATTICA PROGRAMMATA  
VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

					BIOLOGIA, ANATOMIA E MORFOLOGIA VEGETALE		<a href="http://www.unite.it/UnITE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=430&amp;VRIC_AA=2018&amp;VRIC_IDOC=193&amp;SELAA=2018&amp;SELANNO=2&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=66&amp;SELCO=MP=4&amp;SELCORSO=1815&amp;SELDOC=780">016&amp;VRIC_IDOC=780&amp;VRIC_Facolta=4&amp;VRIC_anno=&amp;VRIC_C_cds=U-66&amp;VRIC_tipo=&amp;VRIC_curr=&amp;VRIC_doc=&amp;VRIC_ins=&amp;SELAA=2016&amp;SELANNO=2&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=66&amp;SELCO=MP=4&amp;SELCORSO=1815&amp;SELDOC=780</a>		
<b>Attività formative caratterizzanti</b>	<b>Discipline della tecnologia alimentare</b>	AGR/02	<b>Agronomia aziendale e territoriale</b>		Propedeuticità NO	Mutuazione NO	<a href="http://www.unite.it/UnITE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=430&amp;VRIC_AA=2018&amp;VRIC_IDOC=193&amp;SELAA=2018&amp;SELANNO=2&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=4&amp;SELCORSO=430&amp;SELDOC=193">http://www.unite.it/UnITE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=430&amp;VRIC_AA=2018&amp;VRIC_IDOC=193&amp;SELAA=2018&amp;SELANNO=2&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=4&amp;SELCORSO=430&amp;SELDOC=193</a>	8	64
<b>A scelta dello studente - art. 10, comma 5, lettera a</b>	<b>A scelta dello studente</b>		<b>A scelta dello studente</b>		Propedeuticità NO	Mutuazione NO		4	32
<b>Tirocinio - Ricerca bibliografica</b>	<b>Per stage e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati. Ordini professionali - art. 10, comma 5, lettera e</b>		<b>Tirocinio - Ricerca bibliografica</b>					5	40
<b>III ANNO</b>									



**DIDATTICA PROGRAMMATA  
VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

<b>Attività formative caratterizzanti</b>	<b>Discipline economiche e giuridiche</b>	AGR/01	<b>Legislazione e marketing delle imprese vitivinicole</b>		Propedeuticità NO	Mutuazione NO	<a href="http://www.unite.it/UnITE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=3132&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=339&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=3&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=1&amp;SELCORSO=3132&amp;SELDOC=339">http://www.unite.it/UnITE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=3132&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=339&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=3&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=1&amp;SELCORSO=3132&amp;SELDOC=339</a>	6	48
<b>Attività formative caratterizzanti</b>	<b>Discipline della tecnologia alimentare</b>	AGR/02	<b>Viticultura di precisione</b>		Propedeuticità NO	Mutuazione NO	<a href="http://www.unite.it/UnITE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=987&amp;VRIC_AA=2018&amp;VRIC_IDOC=193&amp;SELAA=2018&amp;SELANNO=3&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=66&amp;SELCOMP=2&amp;SELCORSO=987&amp;SELDOC=193">http://www.unite.it/UnITE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=987&amp;VRIC_AA=2018&amp;VRIC_IDOC=193&amp;SELAA=2018&amp;SELANNO=3&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=66&amp;SELCOMP=2&amp;SELCORSO=987&amp;SELDOC=193</a>	7	56
<b>Attività formative caratterizzanti</b>	<b>Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti</b>	VARI	<b>Difesa della vite</b>	<b>Patologia e fitoiatria</b>	Propedeuticità NO	Mutuazione NO	<a href="http://www.unite.it/UnITE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=3135&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=456&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=3&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=4&amp;SELCORSO=3135&amp;SELDOC=456">http://www.unite.it/UnITE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=3135&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=456&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=3&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=4&amp;SELCORSO=3135&amp;SELDOC=456</a>	7	56
				<b>Entomologia</b>	Propedeuticità NO	Mutuazione NO	<a href="http://www.unite.it/UnITE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=3135&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=456&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=3&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=4&amp;SELCORSO=3135&amp;SELDOC=456">http://www.unite.it/UnITE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=3135&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=456&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=3&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=4&amp;SELCORSO=3135&amp;SELDOC=456</a>	6	48

**DIDATTICA PROGRAMMATA  
VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

							<a href="#">=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=4&amp;SELCORSO=3135&amp;SELDOC=456</a>		
<b>Attività formative caratterizzanti</b>	<b>Discipline della tecnologia alimentare</b>	AGR/15	<b>Enologia II - Tecniche enologiche</b>		Propedeuticità SI ENOLOGIA I - CHIMICA ENOLOGICA OPERAZIONI UNITARIE CON APPLICAZIONI	Mutuazione NO	<a href="http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=3136&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=613&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=3&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=6&amp;SELCORSO=3136&amp;SELDOC=613">http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=3136&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=613&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=3&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=6&amp;SELCORSO=3136&amp;SELDOC=613</a>	6	48
<b>Attività formative caratterizzanti</b>	<b>Discipline della tecnologia alimentare</b>	AGR/16	<b>Microbiologia enologica</b>	<b>Microbiologia enologica</b>	Propedeuticità SI BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI	Mutuazione NO	<a href="http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=3137&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=513&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=3&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=8&amp;SELCORSO=3137&amp;SELDOC=513">http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=3137&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=513&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=3&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=8&amp;SELCORSO=3137&amp;SELDOC=513</a>	7	56
<b>Attività formative affini o integrative</b>	<b>Attività formative affini o integrative</b>			<b>Qualità e igiene microbiologica delle cantine</b>			<a href="https://elearning.unite.it/course/view.php?id=2018">https://elearning.unite.it/course/view.php?id=2018</a>	4	32
<b>Attività formative affini o</b>	<b>Attività formative affini o integrative</b>	ING-IND/25	<b>Impianti enologici e progettazione di cantine</b>	<b>Progettazione delle cantine</b>	Propedeuticità SI ISTITUZIONI DI	Mutuazione NO	<a href="http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;">http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;</a>	5	40

**DIDATTICA PROGRAMMATA  
VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

integrative				MATEMATICA, FISICA ED ELEMENTI DI STATISTICA			<a href="http://www.unite.it/Unite/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=3140&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=198&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=2&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=12&amp;SELCORSO=2874&amp;SELDOC=613">VRIC_ID=2874&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=613&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=2&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=12&amp;SELCORSO=2874&amp;SELDOC=613</a>		
							<a href="http://www.unite.it/Unite/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=3140&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=198&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=3&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=12&amp;SELCORSO=3140&amp;SELDOC=198">http://www.unite.it/Unite/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=3140&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=198&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=3&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=12&amp;SELCORSO=3140&amp;SELDOC=198</a>	4	32
Per la prova finale e la lingua straniera	Per la prova finale		Elaborato e prova finale					3	24
Per stage e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati. Ordini professionali - art. 10, comma 5, lettera e			Tirocinio - Ricerca bibliografica					6	48
Altre attività formative - art. 10, comma 5, lettera a	A scelta dello studente		A scelta dello studente					4	32

**DIDATTICA PROGRAMMATA  
VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

A SCELTA									
A scelta dello studente		AGR/15	Tecniche di condizionamento				<a href="http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=2472&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=874&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=2&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=95&amp;SELCOMP=13&amp;SELCORSO=2472&amp;SELDOC=874">http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=2472&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=874&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=2&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=95&amp;SELCOMP=13&amp;SELCORSO=2472&amp;SELDOC=874</a>	3	24
A scelta dello studente		CHIM/06	Laboratorio di chimica per la viti-enologia				<a href="http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=3147&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=125&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=1&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=22&amp;SELCORSO=3147&amp;SELDOC=125">http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=3147&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=125&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=1&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=22&amp;SELCORSO=3147&amp;SELDOC=125</a>	4	40
A scelta dello studente		AGR/15	Tecnologie enologiche speciali				<a href="http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=441&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=385&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=1&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=15&amp;SELCORSO=441&amp;SELDOC=385">http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=441&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=385&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=1&amp;SELTCD=U&amp;SELCDS=96&amp;SELCOMP=15&amp;SELCORSO=441&amp;SELDOC=385</a>	3	24
A scelta dello studente		AGR/15	Analisi sensoriali			Mutuazione SI (Cds in Scienze e	<a href="http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;">http://www.unite.it/UniTE/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;</a>	3	24

**DIDATTICA PROGRAMMATA  
VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

						tecnologie alimentari)	<a href="http://www.unite.it/Unite/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=1812&amp;VRIC_AA=2018&amp;VRIC_IDOC=385&amp;SELAA=2018&amp;SELANNO=3&amp;SELTCDS=U&amp;SELCD=66&amp;SELCOMP=18&amp;SELCORSO=1812&amp;SELDOC=385">VRIC_ID=442&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=209&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=1&amp;SELTCDS=U&amp;SELCD=96&amp;SELCOMP=16&amp;SELCORSO=442&amp;SELDOC=209</a>		
A scelta dello studente		AGR/15	Gestione tecnico normativa				<a href="http://www.unite.it/Unite/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=1812&amp;VRIC_AA=2018&amp;VRIC_IDOC=385&amp;SELAA=2018&amp;SELANNO=3&amp;SELTCDS=U&amp;SELCD=66&amp;SELCOMP=18&amp;SELCORSO=1812&amp;SELDOC=385">http://www.unite.it/Unite/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=1812&amp;VRIC_AA=2018&amp;VRIC_IDOC=385&amp;SELAA=2018&amp;SELANNO=3&amp;SELTCDS=U&amp;SELCD=66&amp;SELCOMP=18&amp;SELCORSO=1812&amp;SELDOC=385</a>	3	24
A scelta dello studente		AGR/01	Turismo enogastronomico e sviluppo rurale				<a href="https://www.unite.it/Unite/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=2774&amp;VRIC_AA=2017&amp;VRIC_IDOC=88&amp;VRIC_Facolta=4&amp;VRIC_anno=&amp;VRIC_cds=U-66&amp;VRIC_tipo=&amp;VRIC_curr=&amp;VRIC_doc=&amp;VRIC_ins=&amp;SELAA=2017&amp;SELANNO=2&amp;SELTCDS=U&amp;SELCD=66&amp;SELCOMP=14&amp;SELCORSO=2774&amp;SELDOC=88">https://www.unite.it/Unite/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=2774&amp;VRIC_AA=2017&amp;VRIC_IDOC=88&amp;VRIC_Facolta=4&amp;VRIC_anno=&amp;VRIC_cds=U-66&amp;VRIC_tipo=&amp;VRIC_curr=&amp;VRIC_doc=&amp;VRIC_ins=&amp;SELAA=2017&amp;SELANNO=2&amp;SELTCDS=U&amp;SELCD=66&amp;SELCOMP=14&amp;SELCORSO=2774&amp;SELDOC=88</a>	3	24
A scelta dello studente		AGR/02	Gestione delle malerbe				<a href="http://www.unite.it/Unite/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=2880&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=388&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=1&amp;SELTCDS=U&amp;SELCD=96&amp;SELCOMP=19&amp;SELCORSO=2880&amp;SELDOC">http://www.unite.it/Unite/Engine/RAServePG.php/P/58601UTE0641?&amp;VRIC_provenienza=5858&amp;rifm=1UTE0441&amp;VRIC_ID=2880&amp;VRIC_AA=2019&amp;VRIC_IDOC=388&amp;SELAA=2019&amp;SELANNO=1&amp;SELTCDS=U&amp;SELCD=96&amp;SELCOMP=19&amp;SELCORSO=2880&amp;SELDOC</a>	3	24



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI TERAMO

**DIDATTICA PROGRAMMATA  
VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

							<a href="#">=388</a>		
--	--	--	--	--	--	--	----------------------	--	--