

Corso di Laurea Magistrale Interateneo in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE

(ex D.M. 270/04 Classe LM70 – Scienze e Tecnologie Alimentari)

Corso di Laurea Magistrale interateneo, tra le Università di Torino, Milano, Palermo, Foggia e Sassari

Il Corso di Laurea Magistrale interateneo in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE si svolge nelle Facoltà di Agraria delle Università di Torino, Milano, Palermo, Foggia e Sassari. La struttura didattica competente è il Consiglio di Gestione della Laurea Magistrale in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE, di seguito indicato con CG. La sede e le strutture logistiche di supporto alle attività didattiche e di laboratorio sono di norma quelle delle Facoltà di Agraria, fatta salva la possibilità che alcuni insegnamenti possano essere mutuati o tenuti presso altri corsi di studio delle Università degli studi di Torino, Milano, Palermo, Foggia, Sassari. Attività didattiche e di tirocinio potranno essere svolte presso altre strutture didattiche e scientifiche delle Università degli studi di Torino, Milano, Palermo, Foggia, Sassari, nonché presso Enti esterni, pubblici e privati, nell'ambito di accordi e convenzioni specifiche.

Obiettivi, struttura e prospettive di lavoro per i laureati

1. Obiettivi formativi del corso di studi

Il corso ha l'obiettivo di formare figure professionali dotate di una preparazione di livello avanzato, convenientemente calibrata per l'esercizio di attività specialistiche sia nel settore delle scienze viticole che di quelle enologiche, garante di padronanza ed autonomia nello svolgimento della professione. Specifica attenzione è attribuita alla capacità di risoluzione di problemi complessi della gestione di sistemi produttivi viticoli ed enologici in rapporto al contesto territoriale, sia nei suoi risvolti ambientali che in quelli socio-economici, nonché al conseguimento di una comprovata idoneità ad utilizzare strumenti innovativi e rigorose metodologie di lavoro.

Gli interventi formativi sono improntati all'interdisciplinarietà e finalizzati all'elaborazione di conoscenze e competenze che consentano di supportare la progettazione e il trasferimento di conoscenze nel settore viticolo ed enologico.

Descrizione del Percorso Formativo

Il Corso è basato sulla cooperazione didattica e scientifica tra cinque Atenei, ubicati in realtà territoriali diversificate, che hanno concordato un percorso formativo comune. È capofila l'Università di Torino, presso cui è attivata la Segreteria unica e si svolgono le attività del primo anno di studio. Quelle del secondo anno si sviluppano presso una delle cinque sedi consorziate, a scelta dello studente, o presso una delle sedi straniere convenzionate (SupAgro Montpellier [Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier - ENITA de Bordeaux], Francia; Justus-Liebig-Universität Giessen, Fachhochschule Wiesbaden-University of Applied Sciences, Forschungsanstalt Geisenheim, Germania; Universidade Técnica de Lisboa/Instituto Superior de Agronomia, Portogallo; Universidad Politécnica de Madrid, Spagna).

Il corso di studio prevede le seguenti attività formative:

- 1) attività caratterizzanti: finalizzate all'acquisizione di conoscenze e competenze avanzate inerenti l'agro-sistema viticolo, la genetica della vite, le biotecnologie microbiche, elementi di nutrizione umana, le tecniche e la certificazione della qualità in enologia, la legislazione viticolo-enologica;
- 2) attività affini o integrative: finalizzate all'acquisizione di conoscenze e competenze avanzate inerenti, in primo luogo, la metodologia sperimentale e la meccanizzazione viticola. Inoltre, in queste attività sono compresi contenuti culturali afferenti a settori scientifico-disciplinari inclusi tra quelli caratterizzanti che, ai fini del presente corso di laurea, si configurano atti a completare piuttosto che a caratterizzare la formazione del laureato;
- 3) attività a scelta dello studente: nel rispetto di quanto stabilito dall'art. 10 del D.M. 270/04;
- 4) attività di Tirocinio: da svolgersi presso centri di ricerca o aziende viticole o enologiche italiane o estere;
- 5) attività relative alla prova finale, con discussione di una tesi di laurea originale.

Le attività connesse alla coltivazione della vite, alla preparazione del vino ed alla sua commercializzazione si configurano sempre più come una famiglia di professioni per le quali il grado di specializzazione richiesto lungo la filiera uva-vino, non può essere adeguatamente soddisfatto dalle lauree di primo livello.

I fenomeni in mutamento nel settore viticolo-enologico sono riassumibili in due macro-tendenze: la contrazione quantitativa dell'offerta ed una modifica qualitativa della domanda. Questi fenomeni costringeranno le imprese del settore a riesaminare le modalità di gestione aziendale, riconvertendo le produzioni, ripensando le strategie di marketing e infine dotandosi di una gestione più spiccatamente imprenditoriale/manageriale.

Il corso di Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche si pone l'obiettivo di formare una nuova figura professionale in grado di affrontare, in virtù di una solida preparazione di base, le sfide di un mercato del vino ormai globalizzato.

Gli interventi formativi saranno quindi improntati all'interdisciplinarietà e all'approfondimento delle conoscenze di base connesse alla coltivazione della vite, alla produzione del vino ed alla sua commercializzazione e promozione. La formazione dello specialista non trascurerà anche aspetti di formazione culturale più ampia, quale quella nutrizionale, che sono fondamentali per un laureato con una visione più completa del sistema produttivo.

In dettaglio i laureati del corso di Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche devono:

- possedere una solida preparazione culturale di base e una buona padronanza del metodo scientifico;
- essere capaci di gestire ed ottimizzare i processi produttivi e di gestire progetti di ricerca e di sviluppo viti-enologico su scala aziendale e territoriale;
- essere esperti nel gestire e promuovere la qualità e la sicurezza dei prodotti viticoli ed enologici nell'ottemperanza delle norme sulla sicurezza degli operatori e sulla tutela dell'ambiente;
- avere conoscenze e capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore vitivinicolo;
- possedere elevate competenze tecniche per il controllo di qualità e dell'igiene dei prodotti viticoli ed enologici anche con l'impiego di metodologie innovative;
- avere competenze nella gestione delle imprese, della filiera vitivinicola, delle imprese di consulenza e servizi ad essa connessa;
- aver attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico economico che su quello umano ed etico;
- essere in grado di utilizzare almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano.

2. Attività formative

1. Le attività didattiche dei settori disciplinari si articolano in insegnamenti, secondo un programma articolato in n. 2 periodi didattici, approvato dal CG e pubblicato nel Manifesto degli studi (Guida dello studente). L'articolazione dei moduli e la durata dei corsi sono stabilite

secondo le indicazioni della Facoltà. Le attività didattiche (lezioni ed esami) si tengono secondo il calendario stabilito annualmente dal Consiglio di Facoltà.

2. I corsi sono di norma di 150 ore per 6 crediti o di 100 ore per 4 crediti, secondo una ripartizione di 8 ore di lezione frontale, seminari, o analoghe attività, e 17 ore di studio personale o ad altre attività formative di tipo individuale. I crediti di esercitazioni e laboratorio corrispondono a 16 ore.

3. Il Corso di Laurea Magistrale, 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; devono essere approvate singolarmente dal CG e svolgersi sotto la responsabilità didattica di un docente del Corso di Laurea. I crediti didattici assegnati a tali attività saranno fissati dal CG di volta in volta.

4. Gli studenti del Corso di Laurea Magistrale possono ottenere il riconoscimento di tirocini, stages ecc., che siano coerenti con gli obiettivi didattici del Corso, fino a 7 crediti.

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

3. Requisiti di ammissione ai corsi di studio

1. Gli studenti che intendono iscriversi al Corso di Laurea Magistrale interateneo in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE devono essere in possesso della Laurea o del Diploma Universitario di durata triennale o di altro titolo conseguito all'estero, riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente. Gli studenti devono inoltre essere in possesso dei **requisiti curriculari** (vedi punto 3) e di **adeguata personale preparazione** (vedi punto 4), non essendo prevista l'iscrizione con carenze formative.

Vengono date per acquisite un'adeguata capacità di utilizzo dei principali strumenti informatici (elaborazione di testi, utilizzo di fogli elettronici di calcolo, progettazione e gestione di database, utilizzo di strumenti di presentazione) ed un'adeguata conoscenza di una lingua straniera (capacità di comunicare in modo soddisfacente, abilità di lettura e ascolto anche collegate alla comunicazione accademica).

2. Il Corso di Laurea Magistrale interateneo in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE è ad accesso **non programmato**.

3. L'iscrizione potrà avvenire solo previo superamento di un colloquio finalizzato a verificare l'adeguatezza della personale preparazione dei candidati. Per poter accedere al colloquio di verifica è richiesto il possesso dei seguenti requisiti curriculari minimi, da documentare presso la competente Segreteria Studenti:

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

4. L'iscrizione al Corso di Laurea Magistrale in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE degli studenti in possesso dei requisiti curriculari è subordinata al superamento di un colloquio finalizzato alla verifica dell'adeguatezza della personale preparazione in una serie di materie caratterizzanti specificate nel **Syllabus** reso noto nel Manifesto degli studi e nei siti delle Facoltà di Agraria consorziate.

Syllabus

Le materie oggetto della prova orale finalizzata alla verifica dell'adeguatezza della personale preparazione sono le seguenti:

- **Viticoltura:** conoscenze di base sulla morfofisiologia ed ecologia della vite, e sulle principali tecniche colturali adottate in viticoltura.
- **Microbiologia generale ed enologica:** conoscenze di base del ruolo dei microorganismi nei processi di vinificazione e affinamento dei vini.
- **Enologia:** conoscenza delle fondamentali operazioni unitarie e dei processi di trasformazione delle uve.
- **Tecnologia enologica:** conoscenze di base riguardo agli impianti per la vinificazione e l'affinamento dei vini.
- **Economia e gestione delle aziende vitivinicole:** conoscenze necessarie per la gestione economica delle aziende.
- **Analisi chimiche dei vini:** nozioni fondamentali sulla composizione dei vini, delle tecniche analitiche, anche in considerazione della tutela dei consumatori.
- **Lingua inglese:** capacità di traduzione e comprensione.

I colloqui si svolgeranno periodicamente, in aule aperte al pubblico, previa comunicazione sui siti delle Facoltà consorziate, alla presenza di almeno tre docenti del corso di Laurea Magistrale; non sarà consentito sostenere il colloquio di ammissione più di n. 2 volte per ciascun anno accademico.

5. Per i soli studenti non comunitari soggetti al superamento della prova di conoscenza della lingua italiana, purché in possesso dei requisiti di cui al punto 3, la verifica dell'adeguatezza della personale preparazione avverrà nel corso dello stesso colloquio volto ad accertare la conoscenza della lingua italiana. Il colloquio volto ad accertare l'adeguatezza della personale preparazione potrà svolgersi anche in lingua inglese, e verterà sulle stesse discipline indicate al punto 4.

6. Qualora il candidato non sia in possesso degli specifici requisiti curriculari di cui al punto 3, su indicazione del CG potrà eventualmente frequentare singoli insegnamenti offerti dalle Facoltà convenzionate e sostenere con esito positivo il relativo accertamento prima dell'iscrizione alla Laurea Magistrale. L'iscrizione al Corso di Laurea Magistrale interateneo in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE è comunque subordinata al superamento con esito positivo del colloquio finalizzato alla verifica dell'adeguatezza della personale preparazione.

4. Organizzazione didattica

Durata ed organizzazione del corso di studi:

La durata normale del corso è di due anni. Per il conseguimento del titolo lo studente dovrà acquisire almeno 120 Crediti Formativi Universitari (CFU).

Secondo le disposizioni dei D.M. 3 novembre 1999, n. 509 e D.M. 22 ottobre 2004, n. 270, il curriculum didattico è strutturato sul sistema dei Crediti. Il CFU misura il lavoro di apprendimento richiesto ad uno studente nell'attività formativa prevista dagli ordinamenti didattici e corrisponde a 25 ore di attività di cui normalmente 8 ore di lezione frontale + 2 di esercitazione e 15 ore di studio individuale.

La quantità media di impegno complessivo di apprendimento, svolto in un anno da uno studente impegnato a tempo pieno negli studi universitari, è convenzionalmente fissata in 60 crediti. È altresì possibile l'iscrizione a tempo parziale, secondo le regole fissate dall'Ateneo.

I crediti (CFU) corrispondenti a ciascuna attività formativa sono acquisiti dallo studente con il superamento dell'esame o di altra forma di verifica del profitto individuale; la qualità della preparazione è valutata attraverso la tradizionale votazione in trentesimi per gli esami e in cento decimi per la prova finale (con eventuale lode).

Il Corso si articola in due anni organizzati su due semestri. Nel secondo anno è prevista un'attività di tirocinio e la prova finale alla quale lo studente accede, previa redazione di una Tesi di Laurea, una volta superati tutti gli esami ed accertamenti.

È prevista la possibilità di frequentare attività formative presso altre Università sia italiane che straniere anche nel quadro di accordi internazionali.

Modalità di erogazione della didattica e di frequenza:

Tutti gli insegnamenti sono erogati con modalità tradizionali.

Le attività formative inerenti le Tesi di laurea vengono certificate dal Docente relatore responsabile.

Propedeuticità:

Non sono previste propedeuticità per tutti i corsi di insegnamento, tuttavia ciascun docente riporta nella scheda del corso i requisiti di conoscenza richiesti per poter seguire con profitto il suo insegnamento. La frequenza non è obbligatoria, ma è fortemente consigliata.

Suddivisione dei CFU nel Corso di Laurea in Scienze viticole ed enologiche LM70

Attività formative	Ambiti disciplinari	Settori scientifico disciplinari	CFU Effettivi	Ordinamento	Minimi ministeriali
B - Caratterizzanti	Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/11 AGR/12 AGR/15 AGR/16 BIO/09	38	24 - 42	45
	Discipline della produzione e gestione	AGR/03 BIO/04	29	24 - 36	
	Totale attività caratterizzanti		67	48 - 78	
C - Affini o integrative		AGR/02 AGR/09 AGR/12 AGR/14	13	12 - 24	12
	Totale attività affini		13	12 - 24	
D - A scelta dello studente			10	8 - 12	
E - Per la prova finale e per la conoscenza della lingua straniera	Prova finale		25	20 - 30	
	Lingua straniera				
Ulteriori attività formative	Ulteriori conoscenze linguistiche				
	Abilità informatiche e telematiche				
	Tirocini formativi e di orientamento		5	5 - 10	
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro				
Stages e tirocini					
Totale altre attività formative			40	33 - 52	
Totale CFU			120		

5. **Distribuzione dei Corsi di insegnamento negli anni e nei semestri**

cod.	insegnamento	SSD	CF U	TA F	Sede
1° semestre					
INT060 7	Chimica delle vinificazioni	AGR/15	12	B	Asti
INT060 8	Difesa della vite Mod. Approfondimenti di entomologia	AGR/11	5	B	Asti
INT060 8	Difesa della vite Mod. Approfondimenti di patologia viticola	AGR/12	5	B	Asti
INT060 9	Biologia viticola	AGR/03	8	B	Asti
2° semestre					
INT061 0	Innovazioni nei sistemi viticoli	AGR/03	8	B	Asti
INT061 1	Innovazioni tecnologiche in enologia	AGR/15	6	B	Asti
INT061 2	Germoplasma e risorse ambientali in viticoltura	AGR/03	8	B	Asti
INT049 6	Metodi statistici per la ricerca	AGR/02	8	C	Asti
Tot. 1° anno			60		
<i>10 cfu a scelta tra:</i>					
INT061 3	Enography	AGR/15	5	B	Asti
INT061 5	Fermentation microflora and territorial characterization	AGR/16	5	B	Asti
INT050 0	Tecniche analitiche avanzate per l'enologia	AGR/15	5	B	Milano
INT061 6	Biotecnologie microbiche in enologia	AGR/16	5	B	Milano
INT062 0	Fisiologia della nutrizione umana	BIO/09	5	B	Milano
INT061 4	Tecnologie enologiche per le zone calde e aride degli ambienti mediterranei	AGR/15	5	B	Palermo
INT073 4	Tecnologie agroalimentari	AGR/15	5	B	Palermo
INT061 8	Biotecnologie microbiche	AGR/16	5	B	Sassari
INT061 9	Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti	AGR/15	5	B	Sassari
<i>5 cfu a scelta tra:</i>					
INT062 1	Grapevine ecophysiology	BIO/04	5	B	Alba
INT062 8	Vineyard management, vine development and secondary metabolites in grape	AGR/03	5	B	Alba
INT073 5	Viticoltura di territorio	AGR/03	5	B	Milano
INT050 3	Gestione del vigneto in ambiente mediterraneo a clima caldo-arido	AGR/03	5	B	Palermo

INT050 6	Studio degli ambienti viticoli	AGR/03	5	B	Sassari
	<i>5 cfu a scelta tra:</i>				
INT062 2	Viticultural pedology	AGR/14	5	C	Asti
INT062 3	Mecchanic for precision viticulture	AGR/09	5	C	Asti
INT062 4	Meccanizzazione e impiantistica avanzata per la viticoltura e l'enologia	AGR/09	5	C	Milano
INT062 6	Tecniche di gestione dei suoli in ambiente caldo-arido	AGR/02	5	C	Palermo
INT062 7	Approfondimenti di patologia viticola	AGR/12	5	C	Sassari
	CFU a libera scelta		10	D	
INT051 7	Tirocinio		5	F	
INT051 8	Prova finale	PROFIN_ S	25	E	
	Tot. 2° anno		60		
	Totale		120		

cod.	insegnamenti a scelta	SSD	CF U	TA F	Sede
INT049 9	Enologia in clima caldo-arido	AGR/1 5	5	D	Foggia
INT061 7	Microbiologia degli starter enologici	AGR/1 6	5	D	Foggia
INT062 5	Politica vitivinicola	AGR/0 1	5	D	Foggia
INT050 7	Acarologia della vite	AGR/1 2	5	D	Foggia
INT051 3	Marketing per la valorizzazione dei vini siciliani	AGR/0 1	5	D	Palermo

6. Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i descrittori europei del titolo di studi

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

Lo specialista in Scienze Viticole ed Enologiche deve possedere una solida preparazione di base in ambito scientifico e tecnologico atta a supportare la comprensione delle problematiche complesse della viticoltura, dell'enologia e degli ambiti disciplinari connessi, quali genetica e fisiologia della vite, difesa fitosanitaria, meccanizzazione, microbiologia enologica, diritto e legislazione vitivinicola, igiene degli alimenti; deve inoltre conoscere tecniche avanzate per la promozione della qualità globale e dell'innovazione nei punti critici della filiera viticolo-enologica.

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

Il dottore magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche deve essere in grado di prospettare soluzioni delle problematiche complesse sia tecniche che scientifiche connesse alle seguenti attività: controllo della qualità e della sicurezza delle diverse tipologie dei prodotti viticoli ed enologici, nell'ottemperanza delle norme sulla tutela dell'ambiente e la sicurezza degli

operatori e dei consumatori; progettazione, gestione e certificazione di sistemi e processi produttivi in relazione alla specificità dei mezzi tecnici e meccanici e dell'impiantistica viticolo-enologica; guida, coordinamento e consulenza in attività complesse del settore vitivinicolo; gestione di progetti di ricerca e di sviluppo viticolo-enologici su scala aziendale e territoriale.

Autonomia di giudizio (*making judgements*)

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

L'autonomia di giudizio si sviluppa chiedendo agli allievi l'interpretazione individuale di articoli tecnico-scientifici, il commento di seminari, di relazioni a convegni e di risultati sperimentali. I docenti sono invitati a presentare, quando possibile, diverse tesi interpretative di un tema, sollecitando gli studenti e le studentesse alla loro discussione. La partecipazione ad attività caratteristiche della filiera viticolo-enologica, durante i periodi di tirocinio, offre allo studente importanti occasioni per sviluppare in modo autonomo le proprie capacità decisionali e di giudizio.

L'autonomia di giudizio è verificata tramite le relazioni chieste agli allievi sulle interpretazioni di cui si è detto.

Abilità comunicative (*communication skills*)

Il laureato magistrale al termine degli studi ha sviluppato attitudini personali alla comunicazione ed è in grado di: assicurare la diffusione e la comprensione dei contenuti culturali e applicativi che caratterizzano l'innovazione nel settore viticolo ed enologico e negli ambiti tecnico-scientifici connessi; trasmettere con chiarezza indirizzi e direttive nell'ambito lavorativo, soprattutto nel lavoro di gruppo multidisciplinare; esprimere concetti generali e contenuti tecnici specifici, oltre che in italiano, anche in un'altra lingua dell'Unione Europea, con particolare riferimento alla lingua inglese in quanto prioritariamente utilizzata nell'ambito della formazione scientifica.

Le abilità comunicative sono coltivate sollecitando gli allievi a presentare oralmente, per iscritto e con l'uso di strumenti elettronici propri elaborati individuali. L'impostazione, l'organizzazione e l'impiego delle diverse tecniche di comunicazione sono oggetto di specifico insegnamento. La partecipazione a tirocini, stage, soggiorni all'estero e attività di internazionalizzazione sono ulteriori strumenti utili per lo sviluppo delle abilità comunicative del singolo studente.

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

Capacità di apprendimento (*learning skills*)

Il laureato magistrale deve possedere capacità d'apprendere i contenuti del progresso in campo scientifico-tecnologico dell'intera filiera viticolo-enologica; possedere capacità d'apprendimento atta alla prosecuzione dello studio in forma sempre più autonoma.

Nel corso del ciclo di studi si svolgono seminari e brevi corsi integrativi su innovazioni tecnologiche nei settori viticolo ed enologico, su nuovi sviluppi di politica di mercato nonché sull'innovazione negli altri ambiti tecnico-scientifici connessi, allo scopo di aggiornare i contenuti degli insegnamenti già svolti. La partecipazione obbligatoria a tali iniziative permetterà anche di valutare la capacità individuale di apprendimento al di fuori del progetto formativo formalizzato.

La verifica della capacità di apprendimento si svolge valutando i sintetici rapporti scritti chiesti al termine delle iniziative di aggiornamenti di cui si è detto.

7. Ambiti e settori occupazionali previsti per i laureati

Il Corso prepara alle professioni di Agronomi ed assimilati.

Per il dottore magistrale si prevede un'occupazione nel settore vitivinicolo, con un ruolo di tipo dirigenziale o di consulenza. Si prevede inoltre l'accesso alla pubblica amministrazione nei ruoli degli organi di controllo e nella dirigenza del settore, l'accesso ai ruoli della ricerca ed a quelli dell'insegnamento.

Adempimenti amministrativi e calendario per l'a.a. 2011/2012

1. Modalità di presentazione della domanda

La domanda per la verifica dei requisiti di ammissione deve essere corredata del certificato di laurea con esami per i laureati e del certificato degli esami sostenuti per i laureandi. I candidati non provenienti dalla Facoltà di Agraria dell'Università di Torino dovranno allegare anche i programmi dei corsi ritenuti utili per certificare le conoscenze specificate nel Syllabus.

La domanda, completa degli allegati richiesti, deve essere consegnata a mano¹ o inviata per posta raccomandata a:

Presidenza della Facoltà di Agraria
Segreteria didattica
Via Leonardo da Vinci, 44
10095 Grugliasco

Sulla busta deve essere indicato il Corso di Laurea al quale ci si vuole iscrivere.

Le domande devono pervenire entro il:

- 5 settembre 2011
- 4 novembre 2011
- 2 dicembre 2011

L'esito della valutazione sarà disponibile sul sito della Facoltà entro le seguenti date:

- 12 settembre 2011
- 11 novembre 2011
- 7 dicembre 2011

Le date del colloquio per la verifica della preparazione personale sono:

- 20 settembre 2011
- 18 novembre 2011
- 16 dicembre 2011

Gli studenti non in possesso al momento della verifica della Laurea o Diploma universitario di durata triennale o di altro titolo conseguito all'estero riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente, dovranno regolarizzare al più presto la loro posizione, secondo quanto riportato in adempimenti amministrativi a seguito.

2. Immatricolazioni e trasferimenti

Gli studenti per i quali l'esito della domanda di ammissione preliminare sia positivo possono compilare la domanda di iscrizione on line e consegnarla, debitamente firmata e corredata dei documenti richiesti, dal 22 agosto al 20 dicembre 2011, presso la Segreteria studenti della Facoltà, per confermare l'iscrizione. Al fine di consentire l'iscrizione entro i termini, gli studenti possono presentare istanza di verifica dei requisiti curriculari anche prima di aver conseguito il titolo triennale, a far tempo dal mese di settembre 2011.

Lo studente che consegua il titolo di laurea triennale oltre la data del 20 dicembre 2011 ed entro e non oltre la sessione straordinaria (gennaio-aprile) dell'a.a. 2010/2011, potrà successivamente acquisire fino a 30 CFU attraverso il sostenimento di corsi singoli. Allo studente che si iscrive successivamente alla Laurea Magistrale (previo accertamento della preparazione personale) possono essere riconosciuti i crediti acquisiti con il superamento degli

¹ Orario della Segreteria didattica: dal lunedì al venerdì, dalle 10.00 alle 12.00
Chiusura: 13-28 agosto 2011

esami dei singoli insegnamenti (corsi singoli), se congruenti con il progetto formativo e secondo criteri stabiliti dal Consiglio di Corso di studio. L'iscrizione ai corsi singoli avviene contestualmente al pagamento della tassa prevista.

Per tutti gli studenti, iscritti a qualsiasi corso di laurea specialistica o magistrale, le tasse di iscrizione agli anni successivi al primo devono essere versate entro il termine del 7 ottobre 2011. Il versamento effettuato oltre tale termine è gravato dal pagamento della sanzione amministrativa; il pagamento della tassa costituisce iscrizione al nuovo anno accademico.

Gli studenti che intendono beneficiare dell'inserimento nelle fasce contributive ridotte, sono tenuti a rispettare le scadenze e le modalità definite, a tale scopo, nello specifico Regolamento. Per tutti gli studenti, la seconda rata deve essere pagata entro il 2 aprile 2012. Il versamento della seconda rata effettuato dopo il 2 aprile 2012 è gravato da sanzione amministrativa. Lo studente può essere ammesso agli esami di profitto che si svolgono prima del 2 aprile 2012, se in regola con il pagamento della prima rata delle tasse e con il piano carriera.

Tutte le domande:

- 1) di passaggio, interne alle singole Facoltà e da una Facoltà all'altra
- 2) di passaggio da un ordinamento all'altro
- 3) di trasferimento, sia in arrivo che in uscita

devono essere presentate dal 31 agosto al 7 ottobre 2011 per i corsi di studio ad accesso libero. Dal 10 al 28 ottobre 2011 possono essere accolte domande di passaggio e di trasferimento tardive per i corsi di laurea ad accesso libero, mediante il pagamento della sanzione amministrativa.

Sono prorogate al primo giorno non festivo eventuali scadenze amministrative che ricadano in giorni non lavorativi.

E' prevista la chiusura al pubblico delle Segreterie Studenti e di tutte le strutture afferenti alla Divisione Didattica e Segreterie Studenti nei giorni di seguito indicati:

dall'8 al 19 agosto 2011
il 31 ottobre 2011
il 9 dicembre 2011
dal 2 a 5 gennaio 2012.

3. Piano carriera

Gli studenti iscritti sia a tempo pieno sia a tempo parziale devono presentare il piano carriera dal mese di novembre 2011 al 20 gennaio 2012. Dopo la scadenza del 20 gennaio 2012 ed entro e non oltre il 24 febbraio 2012, è possibile presentare, modificare ed integrare il piano carriera con l'applicazione della sanzione amministrativa.

Per rispettare le suddette scadenze gli studenti dovranno presentare la domanda per le discipline a scelta entro il 30 settembre 2011.

4. Esami ed altre verifiche del profitto degli studenti

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

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

Il periodo di svolgimento degli appelli d'esame viene fissato all'inizio di ogni anno accademico. Gli appelli degli esami di profitto iniziano al termine dell'attività didattica dei singoli corsi di insegnamento.

Il calendario degli esami di profitto prevede 9 appelli, anche per i corsi non attivati nell'anno, distribuiti nel corso dell'anno accademico.

L'orario delle lezioni ed il calendario degli esami sono stabiliti dal CF su proposta del CG sentiti la commissione didattica ed i docenti interessati.

Il calendario degli esami viene comunicato con congruo anticipo. La pubblicità degli orari delle lezioni e degli appelli viene assicurata nei modi e nei mezzi più ampi possibili. Lo stesso vale per ogni altra attività didattica, compresi gli orari di disponibilità dei professori e dei ricercatori. Qualora, per un giustificato motivo, un appello di esame debba essere spostato o l'attività didattica prevista non possa essere svolta, il docente ne dà comunicazione tempestiva agli studenti.

Le date degli esami, una volta pubblicate, non possono essere in alcun caso anticipate; gli esami si svolgono secondo un calendario di massima predisposto dal docente il giorno dell'appello. L'intervallo tra due appelli successivi è di almeno dieci giorni.

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

Lo studente può presentarsi ad un medesimo esame 3 volte in un anno accademico.

Il Presidente della Commissione informa lo studente dell'esito della prova e della sua valutazione prima della proclamazione ufficiale del risultato; sino a tale proclamazione lo studente può ritirarsi dall'esame senza conseguenze per il suo curriculum personale valutabile al fine del conseguimento del titolo finale e da comunicare in caso di trasferimento ad altri corsi di studio.

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

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

L'iscrizione agli esami avverrà sulla base delle procedure definite dall'Ateneo.

5. Riconoscimento dei crediti acquisiti presso altro corso di studio

Per il riconoscimento di prove di esame sostenute in corsi di studio diversi dal Corso di Laurea Magistrale Interateneo in Scienze Viticole ed Enologiche, relativamente al trasferimento degli studenti da un altro corso di studio ovvero da un'altra Università, il CG convaliderà gli esami sostenuti indicando espressamente la tipologia di attività formativa, l'ambito disciplinare, il settore scientifico disciplinare ed il numero di CFU coperti nel proprio ordinamento didattico, nonché l'anno di corso al quale viene inserito lo studente, in base al numero di esami convalidati; nel caso di esami didatticamente equipollenti, essi devono essere dichiarati tali con specifica delibera, anche ricorrendo eventualmente a colloqui per la verifica delle conoscenze effettivamente possedute. Il mancato riconoscimento di crediti sarà motivato; agli studenti che provengano da corsi di Laurea Magistrale della medesima classe, viene assicurato il riconoscimento di almeno il 50% dei crediti maturati nella sede di provenienza.

Il numero massimo dei crediti riconoscibili risulta determinato dalla ripartizione dei crediti stabilita nell'Ordinamento didattico del Corso di Laurea Magistrale. Per gli esami non compresi nei settori scientifico-disciplinari indicati dall'Ordinamento didattico del Corso di Laurea Magistrale o eccedenti i limiti precedente indicati, a richiesta dello studente potrà essere riconosciuto un massimo di 12 crediti a titolo di «Attività formative a scelta dello studente». Sarà possibile il riconoscimento di crediti assolti in "Ulteriori attività formative" (D. M. 270/04, art. 10, c. 5, d), per un massimo di 4 crediti.

6. Partecipazione a programmi di formazione europei

E' possibile acquisire una parte dei CFU presso Università estere, partecipando al programma comunitario ERASMUS o equivalenti. La permanenza all'estero, parzialmente sostenuta con una borsa di studio erogata dall'Unione Europea, consente di frequentare discipline equipollenti a quelle svolte in Italia e di sostenerne gli esami.

Danno diritto al riconoscimento dei relativi CFU anche tirocini presso strutture esterne all'Università o soggiorni presso altre Università italiane o straniere anche nel quadro di accordi internazionali. I programmi di attività formativa all'estero sono approvati preventivamente dal CG.

Tutte le informazioni e scadenze sono reperibili all'indirizzo:

http://www.unito.it/unitoWAR/appmanager/istituzionale/internazionalizzazione2?_nfpb=true&_pageLabel=programma_llp7

7. Caratteristiche della prova finale

Dopo aver superato tutte le verifiche delle attività formative incluse nel piano di studio e aver acquisito almeno 120 crediti, ivi compresi quelli relativi alla preparazione della prova finale, lo studente, indipendentemente dal numero di anni di iscrizione all'università, è ammesso a sostenere la prova finale, la quale consiste nella discussione di una tesi di Laurea. La tesi di Laurea Magistrale è un elaborato individuale sviluppato e scritto in modo autonomo con la supervisione di un relatore. Nella discussione il relatore mette in luce: l'impegno mostrato dallo studente durante lo svolgimento della tesi, la qualità dell'attività svolta in termini di autonomia e contributo personale ed originale, le abilità e le competenze acquisite, anche tenendo conto dell'esperienza acquisita nel corso di tirocini formativi svolti nell'ambito delle altre attività previste dall'art.10 del D.M. 270, nonché delle capacità relazionali mostrate. Il relatore segnala inoltre ogni utile elemento di valutazione del candidato, anche in relazione all'intero percorso di studio, informando la Commissione di eventuali esperienze formative all'estero (per es. Erasmus). Il candidato discute la sua tesi di Laurea Magistrale mettendo in evidenza lo stato dell'arte dell'argomento affrontato, la finalità del lavoro che ha svolto, le procedure che ha utilizzato, i risultati che ha ottenuto.

L'elaborato deve essere consegnato con le modalità ed entro le scadenze indicate all'indirizzo:

http://agraria.campusnet.unito.it/documenti/scadenziario_lauree_rev_2010_04_27.pdf

La valutazione conclusiva della carriera dello studente dovrà tenere conto delle valutazioni riguardanti le attività formative precedenti e la prova finale. La votazione è espressa in 110mi. Al compimento degli studi viene conseguita la Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche, Classe delle lauree magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari (Classe LM70).

8. Calendario Anno Accademico 2011-2012

Esami di Laurea

- 27 e 28 ottobre 2011
- 19 e 20 aprile 2012
- 17 e 18 luglio 2012
- 25 e 26 ottobre 2012

Lezioni

Primo periodo

dal 3/10 al 26/10/2011
dal 2/11 al 7/12/2011
dal 12/12 al 22/12/2011
dal 9/01 al 27/01/2012

(nei giorni 23-24-25/11/2011 sospensione delle lezioni pomeridiane per presentazione attività dottorandi)

Secondo periodo

dal 27/02 al 4/04/2012
dal 23/04 al 27/04/2012
dal 2/05 al 15/06/2012

Esami

Appello 1: dal 19/12 al 23/12/2011
Appello 2: dal 6/02 al 10/02/2012
Appello 3: dal 20/02 al 24/02/2012
Appello 4: dal 13/04 al 20/04/2012
Appello 5: dal 20/06 al 29/06/2012
Appello 6: dal 2/07 al 13/07/2012
Appello 7: dal 16/07 al 3/08/2012
Appello 8: dal 20/08 al 14/09/2012
Appello 9: dal 17/09 al 28/09/2012

Dal 14/11 al 18/11/2011 appello per studenti fuori corso

9. Regolamento didattico

Per quanto non esplicitato nel presente Manifesto degli Studi si fa riferimento al Regolamento Didattico della Laurea magistrale interateneo in Scienze Viticole ed Enologiche.

10. Sede del corso

Il primo anno del corso sarà tenuto presso il polo universitario di Asti, in Piazzale De Andrè, Asti (www.uni-astiss.it e-mail: sve@uni-astiss.it). Il secondo anno di corso, per la sede di Torino, si svolgerà ad Asti o Alba, presso la sede staccata della Facoltà di Agraria, e nelle sedi delle Facoltà di Agraria consorziate.

11. Informazioni

Segreteria studenti 011/6708671-70;

Presidenza della Facoltà di Agraria 011/670.8911 - 8912; fax 011/6708506.

Per informazioni visita anche il nostro sito web:

<http://sve.campusnet.unito.it/cgi-bin/home.pl>

12. Referenti

Prof. Vittorino Novello

Dip. Colture arboree

Tel. 011/670.8758 Fax 011/2368758

e-mail: vittorino.novello@unito.it
sve@unito.it

Prof. Marco Bovio

Dip. Colture Arboree

Tel. 011/670 8655 Fax 011/670 8658

e-mail: marco.bovio@unito.it