

SCUOLA Politecnica
DIPARTIMENTO di Scienze Agrarie Alimentari e Forestali

Regolamento didattico del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia

(ai sensi del D.M.270/04)

Giusta delibera del Consiglio di Corso di Laurea del 20 novembre 2018

Classe di appartenenza L-25

Sede didattica: Marsala

ARTICOLO 1

Finalità del Regolamento

Il presente Regolamento, che disciplina le attività didattiche e gli aspetti organizzativi del corso di studio, ai sensi di quanto previsto dall'art. 12 del Decreto Ministeriale 22 ottobre 2004, n.270 e successive modifiche ed integrazioni e dal Regolamento didattico di Ateneo (D.R. n. 82/2017 dell'11.01.2017) nel rispetto della libertà di insegnamento nonché dei diritti e doveri dei docenti e degli studenti, è stato deliberato dal Consiglio di Corso di Studio in data 18 aprile 2018

La struttura didattica competente è la Scuola Politecnica

ARTICOLO 2

Definizioni

Ai sensi del presente Regolamento si intende:

- a) per Scuola, la Scuola Politecnica dell'Università degli Studi di Palermo;
- b) per Regolamento Generale sull'Autonomia, il Regolamento recante norme concernenti l'Autonomia Didattica degli Atenei di cui al D.M. 23 ottobre 2004, n. 270;
- c) per Regolamento didattico di Ateneo, il Regolamento emanato dall'Università, ai sensi del DM del 23 ottobre 2004, n. 270, con D.R. n. 82/2017 dell'11.01.2017;
- d) per Corso di Laurea, il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia;
- e) per titolo di studio, la Laurea in Viticoltura ed Enologia ;
- f) per Settori Scientifico-Disciplinari, i raggruppamenti di discipline di cui al D.M. del 4 ottobre 2000 pubblicato nel supplemento ordinario alla Gazzetta Ufficiale n. 249 del 24 ottobre 2000 e successive modifiche;
- g) per ambito disciplinare, un insieme di settori scientifico-disciplinari culturalmente e professionalmente affini, definito dai DDMM 16/03/2007;
- h) per credito formativo universitario (CFU), il numero intero che misura il volume di lavoro di apprendimento, compreso lo studio individuale, richiesto ad uno studente in possesso di adeguata preparazione iniziale per l'acquisizione di conoscenze ed abilità nelle attività formative previste dagli Ordinamenti Didattici del Corso di Studio;
- i) per obiettivi formativi, l'insieme di conoscenze, abilità e competenze, in termini di risultati attesi, che caratterizzano il profilo culturale e professionale al conseguimento delle quali il Corso di Studio è finalizzato;
- j) per Ordinamento Didattico di un Corso di Studio, l'insieme delle norme che regolano i *curricula* dei Corsi di Studio;
- k) per attività formativa, ogni attività organizzata o prevista dall'Università al fine di assicurare la formazione culturale e professionale degli studenti, con riferimento, tra l'altro, ai corsi di insegnamento, ai seminari, alle esercitazioni pratiche o di laboratorio, alle attività didattiche a piccoli gruppi, al tutorato, all'orientamento, ai tirocini, ai progetti, alle tesi, alle attività di studio individuale e di autoapprendimento;
- l) per *curriculum*, l'insieme delle attività formative universitarie ed extrauniversitarie specificate nel Regolamento Didattico del Corso di Studio al fine del conseguimento del relativo titolo.

ARTICOLO 3

Articolazione ed Obiettivi Formativi Specifici del Corso di Studio

Il Corso di Laurea in "Viticultura ed Enologia" è stato istituito ai sensi del DM 270/04 nella Classe L25 relativa alle lauree in Scienze e Tecnologie agrarie e forestali: sostituisce quello, di pari denominazione, istituito con l'ordinamento 509/99. Il corso si svolge presso la sede distaccata di Marsala in una palazzina di 3 piani, dotata di laboratori, biblioteca, aule per lezioni e per studio individuale. Il Corso fornisce adeguate conoscenze nel settore viticolo ed enologico e durante la sua formazione il Laureato matura competenze che gli permetteranno di gestire un processo produttivo, dall'impianto del vigneto alla trasformazione, vinificazione, imbottigliamento ed alla commercializzazione dei prodotti. Al termine del Corso di studio lo studente consegue il titolo di *Dottore in "Viticultura ed Enologia"* e, previo superamento dell'esame di stato di abilitazione professionale, si può iscrivere alla sezione B (Dottore Agronomo Junior) dell'albo professionale dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali. Inoltre i Laureati saranno abilitati allo svolgimento della professione di Enologo in Italia, secondo quanto previsto dalla legge 129/91 e successive modifiche. Il Corso di Laurea in "Viticultura ed Enologia" fornisce le conoscenze di base nel campo della biologia, della tecnologia dei processi e degli impianti e dell'economia aziendale connesse alla viticultura da vino e da tavola, nonché alla produzione e valutazione qualitativa dei prodotti viti-vinicoli. Inoltre il Corso trasmette conoscenze di base di economia aziendale, di mercato e di legislazione, delle principali metodologie e tecniche di analisi enologiche, per l'esecuzione e gestione degli interventi nell'ambiente in ambito viticolo ed enologico, necessari per la gestione della intera filiera produttiva vitivinicola.

Il Laureato nel Corso di Laurea in "Viticultura ed Enologia" acquisisce una conoscenza di base su materie propedeutiche quali matematica, statistica, fisica, chimica, biologia vegetale e genetica agraria, indispensabili per la comprensione dei fondamenti delle materie professionali del settore. Tali conoscenze consentono di raggiungere un livello di preparazione professionale che comprende i principi della biochimica e della microbiologia, gli elementi delle scienze del suolo, degli impianti irrigui, delle tecniche di allevamento e difesa della vite, dei processi enologici produttivi, dei controlli della qualità sui prodotti ottenuti e della gestione economica della filiera viti-vinicola. Nella sua formazione il Laureato matura competenze riguardanti la biologia della vite e degli organismi protecnologici e alterativi, le tematiche legate alla qualità fisica, chimica e biologica del suolo, l'impianto del vigneto e la sua gestione agronomica, le tecnologie enologiche di processo, le analisi chimico-fisiche, sensoriali e microbiologiche finalizzate al controllo dei processi produttivi vitivinicoli, per l'esecuzione di modalità di intervento operative mirate a conseguire il massimo risultato ottenibile nel settore produttivo viti-vinicolo. Parimenti acquisisce le conoscenze relative alle principali normative di settore e dei principi di economia aziendale ed estimo adeguate per lo svolgimento di attività professionali autonome quali pianificazione, sviluppo e gestione di imprese viti-vinicole, stime dei beni fondiari, di mezzi tecnici, di impianti e prodotti viti-vinicoli.

Il profilo richiede la capacità dialettica necessaria a divulgare e argomentare le proprie idee tecniche sia con gli specialisti del settore che con i non-specialisti, una sufficiente padronanza della lingua inglese o una lingua di altra nazione europea, indispensabile per la lettura e interpretazione di testi tecnici, per scambi di natura professionale e la divulgazione delle conoscenze di base.

Il livello di preparazione che i laureati conseguono deve consentire, comunque, di operare in tutti i paesi dell'U.E. La formazione acquisita consente di operare, nell'ambito delle competenze previste per il professionista junior ai sensi della citata legge, nei seguenti campi:

- 1) direzione, amministrazione, nonché consulenza in aziende vitivinicole per la produzione e trasformazione dell'uva e dei prodotti derivati, maturazione, imbottigliamento, affinamento, conservazione e commercializzazione dei vini;
- 2) direzione, amministrazione, nonché consulenza in aziende vitivinicole, con particolare riferimento alla scelta varietale, all'impianto del vigneto, alla conduzione ed agli aspetti fitosanitari dei vigneti;
- 3) direzione ed espletamento di funzioni di carattere vitivinicolo in enti, associazioni e consorzi;
- 4) esecuzione di analisi microbiologiche, chimico-fisiche e sensoriali dell'uva, dei mosti e dei vini con valutazione dei risultati per il controllo della qualità e per la valorizzazione dei costituenti nutraceutici dei prodotti ottenuti;
- 5) collaborazione, in fase di progettazione delle aziende, nella scelta della tecnologia funzionale

all'ottimizzazione dei processi produttivi viticoli ed enologici;

6) organizzazione aziendale della distribuzione e della commercializzazione dei prodotti vitivinicoli.

Inoltre, sulla base delle competenze di carattere generale acquisite durante il corso di studi, il Laureato in "Viticoltura ed Enologia" potrà svolgere le sue attività presso industrie alimentari di prodotti trasformati per via fermentativa.

L'attività didattica sarà svolta con lezioni, esercitazioni di laboratorio e di campo e prove in itinere.

L'iscrizione al Corso è regolata in conformità alle norme di accesso agli studi universitari. Il Corso è organizzato per consentire l'accesso a un numero programmato di studenti, definito ogni anno dal Consiglio di Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF)

Per l'ammissione al Corso è previsto un test di ingresso articolato in una prova scritta (test a risposte multiple) di cultura generale e scientifica, nonché nella valutazione dei titoli. Tale test consentirà, inoltre, di verificare la preparazione culturale e scientifica degli allievi.

Il tempo previsto per il conseguimento della laurea è di tre anni accademici. Per conseguire il titolo finale, lo studente deve aver acquisito 180 crediti universitari (CFU), compresi quelli relativi alla conoscenza di una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, fatte salve le norme speciali per la tutela delle minoranze linguistiche. Il Corso di Studio si articola in un percorso didattico formato da 19 esami obbligatori ed 1 a scelta dello studente, cui si aggiungono una prova di lingua straniera, il tirocinio pratico-applicativo presso strutture convenzionate e la prova finale su tematiche specifiche del corso di studio.

I 12 CFU a scelta dello studente possono essere acquisiti, in accordo con l'art.10, comma 5, lettera a) del D.M. 270/04, scegliendo liberamente tra le discipline attivate dagli altri Corsi di Laurea del dipartimento SAAF di Palermo e da altri Dipartimenti dell'Ateneo e di altri Atenei Italiani e Stranieri.

Al termine del Corso di studio lo studente consegue il titolo di Dottore in "Viticoltura ed Enologia" e, previo superamento dell'esame di stato di abilitazione professionale, è iscrivibile alla sezione B (Dottore Agronomo Junior) dell'albo professionale dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali.

I Laureati in "Viticoltura ed Enologia" saranno abilitati allo svolgimento della professione di Enologo in Italia, secondo quanto previsto dalla legge 129/91 e successive modificazioni.

Gli obiettivi specifici di ciascun insegnamento con il link alle schede di trasparenza sono riportati nell'allegato 1 al presente regolamento.

ARTICOLO 4

Accesso al Corso di Studio

L'accesso al Corso è a numero programmato locale; possono accedere 35 studenti più 2 cinesi e 5 extracomunitari. Il titolo di studio richiesto per l'accesso è il Diploma di scuola secondaria di secondo grado. Le conoscenze richieste per l'accesso (saperi minimi), le modalità di verifica e le modalità di recupero degli obblighi formativi aggiuntivi (OFA) sono riportate nell'allegato 2; Modalità per il trasferimento ad altri Corsi di studio, Atenei, nonché per l'iscrizione ad anno successivo al primo, sono riportate sul sito dell'Ateneo: www.unipa.it

Il riconoscimento dei crediti formativi (CFU) viene controllato da una commissione di Corso di Laurea all'uopo nominata e, in seguito, dal Consiglio di Corso di laurea per l'approvazione.

ARTICOLO 5

Non presente

ARTICOLO 6

Calendario delle Attività Didattiche

L'anno accademico inizia il primo di ottobre e termina il 30 settembre dell'anno successivo. Le indicazioni specifiche sull'attività didattica del Corso saranno indicate nel calendario didattico che viene approvato ogni anno dal Consiglio della Scuola prima dell'inizio di ogni anno accademico e pubblicato sul sito della Scuola e su quello del Corso di Studio.

www.unipa.it

ARTICOLO 7

Tipologie delle Attività didattiche adottate

L'attività didattica viene svolta principalmente secondo le seguenti forme: lezioni frontali, esercitazioni (in aula, di laboratorio e di campo) e seminari. Altre forme di attività didattica sono: ricevimento studenti, assistenza per tutorato e orientamento, visite tecniche, verifiche in itinere e finali, tesi, stage, tirocinio professionalizzante, partecipazione a Conferenze e a viaggi di studio, partecipazione alla mobilità studentesca internazionale (Progetto Erasmus, etc.).

Come previsto dagli articoli 6 e 11, comma 2 del Regolamento Didattico di Ateneo, per ciascuna tipologia di attività didattica (lezioni frontali, laboratori, visite di campo, ecc.) deve essere specificata la corrispondenza tra CFU e ore.

Per i dettagli sulle modalità di frequenza delle lezioni si rimanda all'allegato 2.

ARTICOLO 8

Altre attività formative

Le Altre attività formative previste dal manifesto degli studi del CdL sono più dettagliatamente indicate nell'[allegato 3](#)

Così come stabilito dall'Ordinamento Didattico del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, il conseguimento dei CFU della disciplina "Inglese" si ottiene con un giudizio di idoneità espresso dal CLA con modalità di verifica stabilite dal CLA.

ARTICOLO 9

Attività a scelta dello studente

Lo studente, a partire dal II anno, può fare richiesta di inserimento nel piano di studi di insegnamenti scelti fra quelli contenuti nel Manifesto degli Studi dei Corsi di Studio dell'Ateneo di Palermo, diversi da quello di appartenenza, o di altri Atenei italiani e stranieri.

La richiesta di inserimento degli insegnamenti "a scelta dello studente" deve avvenire entro il 31 ottobre di ciascun anno per le materie del primo semestre e entro il 28 febbraio per le materie del secondo semestre. L'approvazione della richiesta da parte del Consiglio di Corso di Studio competente, o con un provvedimento del Coordinatore di Corso di Studio da portare a ratifica nella prima seduta utile del Consiglio, deve avvenire entro e non oltre i trenta giorni successivi alla richiesta stessa.

Tuttavia, in considerazione del carattere professionalizzante del corso di laurea, il manifesto degli studi prevede un elenco di discipline a scelta consigliate, che si allega al presente regolamento (Allegato 4) .

Nel caso in cui la scelta dello studente dovesse avvenire nell'ambito di un progetto di cooperazione europea (*Socrates/Erasmus, Tempus, Comenius*, Università Italo-Francese, ecc.) dovranno essere applicate le norme e le procedure previste per lo specifico progetto di scambio universitario prescelto.

L'inserimento di attività a scelta nell'ambito di progetti di cooperazione ed il riconoscimento dei relativi CFU viene sottoposta al competente Consiglio di Corso di Studio che delibera sulla richiesta dello studente.

ARTICOLO 10

Riconoscimento di conoscenze ed abilità professionali certificate

Secondo quanto previsto dal regolamento didattico di Ateneo (art.11), i Regolamenti Didattici dei Corsi di Studio possono prevedere il riconoscimento come crediti formativi universitari, secondo criteri predeterminati dai competenti Consigli di Corso di Studio, di conoscenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia, nonché di altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso, per una sola volta e, fino ad un massimo di 12 CFU.

Il limite massimo di 12 CFU deve essere applicato, a ciascuno studente, facendo riferimento al suo percorso formativo di primo e secondo livello (Laurea e Laurea Magistrale) o al suo percorso di Laurea Magistrale a ciclo unico (Art.11, comma 5 del Regolamento Didattico di Ateneo).

I criteri sono predeterminati dal Consiglio di Corso di Laurea e prevedono: la stretta attinenza delle attività di cui si chiede il riconoscimento con gli obiettivi specifici del corso; la non obsolescenza delle esperienze lavorative maturate, che non possono risalire a un periodo

superiore a quattro anni prima della richiesta di riconoscimento; le attività professionali devono comunque essere state svolte in un periodo successivo a quello del conseguimento del titolo di studio di scuola secondaria di secondo grado.

ARTICOLO 11 **Propedeuticità**

Il Consiglio di Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, delibera annualmente, in concomitanza all'approvazione dell'offerta formativa, la propedeuticità delle discipline, come da allegata tabella ([allegato 5](#)).

ARTICOLO 12 **Coerenza tra i CFU e gli obiettivi formativi specifici**

Ogni docente è tenuto a svolgere le attività dell'insegnamento che gli è stato affidato, il cui programma deve essere coerente con gli obiettivi formativi specifici dell'insegnamento riportati nella tabella allegata all'art.3 del presente Regolamento.

ARTICOLO 13 **Modalità di Verifica del Profitto e Sessioni d'Esame**

Le modalità della verifica del profitto dello studente per ciascuna attività didattica vengono effettuate tramite prove in itinere obbligatorie per insegnamenti maggiori od uguali a 9 CFU, mentre per insegnamenti con un numero di CFU inferiore tali prove in itinere non sono obbligatorie, ma a discrezione del docente. La verifica finale viene effettuata tramite esami orali nelle diverse sessioni di esami stabilite prima dell'inizio di ogni A.A. Per gli studenti iscritti a tempo parziale, il docente del corso è tenuto a conferire allo studente il materiale necessario per lo studio a casa.

Le modalità di valutazione adottate per ciascun insegnamento devono essere congruenti, come previsto dal requisito AQ1.B5 dell'accreditamento periodico, con gli obiettivi di apprendimento attesi e devono essere capaci di distinguere i livelli di raggiungimento dei suddetti risultati.

ARTICOLO 14 **Docenti del Corso di Studio**

I nominativi dei docenti del corso di studi sono elencati in [Allegato 1](#).

ARTICOLO 15 **Attività di Ricerca**

I docenti del Corso di Studio in Viticoltura ed Enologia sono impegnati in diverse ricerche inerenti la viticoltura, l'enologia, la microbiologia enologica, l'economia vitivinicola e la scienza del suolo. Tali ricerche sono attestate da numerose pubblicazioni scientifiche pubblicate anche su riviste internazionali con Impact factor. Qui di seguito vengono riportate alcune tematiche scientifiche dei settori scientifici disciplinari afferenti al Corso:

Il macrosettore 07/E1 è impegnato in ricerche interdisciplinari incentrate sulla tracciabilità del sistema suolo-vite-vino ottenuta dosando il contenuto di lantanidi. In particolare, il SSD AGR/14 si occupa della spazializzazione del dato. L'SSD AGR/13 Chimica Agraria: si interessa di Bioindicatori della fertilità, qualità e salute del suolo (attività enzimatiche legate al ciclo di C, N e P; metodi fisiologici per la determinazione della biomassa microbica del suolo).

SSD AGR01 Economia Agraria. Il settore è impegnato in temi di ricerca relativi all'economia e alla politica agraria con particolare riferimento al settore vitivinicolo, con studi relativi alle opportunità offerte dalla politica agricola comunitaria nei confronti della filiera vino. Altre tematiche, riguardano lo studio dei mercati agricoli; molto risalto è dato all'applicazione del marketing agroalimentare ed in particolare, per la valorizzazione del prodotto vino siciliano.

SSD AGR/09 Meccanica Agraria: innovazioni tecnologiche di macchine per la gestione sostenibile del vigneto (lavorazione del terreno, trattamenti fitosanitari, vendemmiatrici, sicurezza in agricoltura); innovazioni nell'impiantistica enologica per la produzione di vini di qualità.

Nel SSD AGR03 le attività di ricerca principali riguardano lo studio e la valorizzazione delle varietà autoctone e lo sviluppo di tecniche colturali sostenibili."

AGR 08: Innovazione ed efficienza della tecnologia irrigua consortile. Risparmio ed uso razionale delle risorse idriche e dell'energia. Riutilizzo dei residui della potatura per la realizzazione di opere di sistemazione, antierosione e drenaggio.

Macrosettore 07: AGR/15: Ricerche su Composti fenolici ed aromatici durante la maturazione e l'appassimento delle uve e la maturazione dei vini; tecniche di vinificazione di cv siciliane per l'espressione del terroir. AGR16: ricerca di lieviti del territorio per la valorizzazione di vitigni siciliani; sviluppo di protocolli sostenibili per la produzione di vini a fermentazione spontanea; L'attività di ricerca del SSD AGR02 è finalizzata alla gestione del suolo in vigneto sia per il controllo dell'erosione idrica superficiale e il conseguente trasporto e perdita di nutrienti che per il miglioramento della fertilità.

ARTICOLO 16

Modalità Organizzative delle Attività Formative per gli Studenti Impegnati a Tempo Parziale

Agli studenti iscritti a tempo parziale, impossibilitati ad assolvere all'eventuale obbligo di frequenza, sarà reso disponibile tutto il materiale didattico necessario per sostenere le prove di verifica previste per ciascun insegnamento. Rimane l'obbligo di effettuare lo stage o svolgere gli eventuali tirocini obbligatori secondo le modalità stabilite.

ARTICOLO 17

Prova Finale

Il regolamento della prova finale è stato modificato seguendo il nuovo format approvato dal Senato accademico nella seduta del 16 settembre 2015 e pubblicato al seguente link:
<http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/viticolturaedenologia2138/regolamenti.html>

ARTICOLO 18

Conseguimento della Laurea

La Laurea si consegue con l'acquisizione di almeno 180 CFU, indipendentemente dal numero di anni di iscrizione all'università.

Il voto finale di Laurea è espresso in centodecimi, con un massimo di 110/110 e l'eventuale lode e viene calcolato sulla base della media delle votazioni riportate negli esami previsti dal corso di studi compresa la prova finale, tenuto conto di quanto previsto dall'apposito Regolamento per la prova finale del Corso di Studio, emanato con Delibera del Consiglio di CL VITICOLTURA ED ENOLOGIA del 30.05.2016) (vedi art.17)

ARTICOLO 19

Titolo di Studio

Al termine del ciclo di studi e con il superamento della prova finale si consegue il titolo di Dottore in "Viticultura ed Enologia".

ARTICOLO 20

Supplemento al Diploma – *Diploma Supplement*

L'Ateneo rilascia gratuitamente, a richiesta dell'interessato, come supplemento dell'attestazione del titolo di studio conseguito, un certificato in lingua italiana ed inglese che riporta, secondo modelli conformi a quelli adottati dai paesi europei, le principali indicazioni relative al curriculum specifico seguito dallo studente per conseguire il titolo (art. 32 del regolamento didattico di Ateneo)

ARTICOLO 21

Commissione Paritetica Docenti-Studenti

Il Corso di Studio in Viticultura ed Enologia contribuisce ai lavori della Commissione Paritetica Docenti-Studenti della Scuola Politecnica, in cui il Corso di Studio è conferito.

Il Corso di studio partecipa alla composizione della Commissione paritetica docenti-studenti della Scuola con un componente Docente (Professore o Ricercatore, escluso il Coordinatore di Corso di Studio) e con un componente Studente. Le modalità di scelta dei componenti sono stabilite da specifico regolamento.

La Commissione verifica che vengano rispettate le attività didattiche previste dall'ordinamento didattico, dal Regolamento Didattico di Ateneo e dal calendario didattico.

In particolare, in relazione alle attività di corso di studio, la Commissione Paritetica esercita le seguenti funzioni:

- a. Analisi e proposte su efficacia dei risultati di apprendimento attesi in relazione alle funzioni e competenze di riferimento (coerenza tra le attività formative programmate e gli specifici obiettivi formativi programmati)
- b. Analisi e proposte su qualificazione dei docenti, metodi di trasmissione della conoscenza e delle abilità, materiali e gli ausili didattici, laboratori, aule, attrezzature, in relazione al potenziale raggiungimento degli obiettivi di apprendimento al livello desiderato
- c. Analisi e proposte sulla validità dei metodi di accertamento delle conoscenze e abilità acquisite dagli studenti in relazione ai risultati di apprendimento attesi
- d. Analisi e proposte sulla completezza e sull'efficacia del Riesame e dei conseguenti interventi di miglioramento
- e. Analisi e proposte su gestione e utilizzo dei questionari relativi alla soddisfazione degli studenti
- f. Analisi e proposte sull'effettiva disponibilità e correttezza delle informazioni fornite nelle parti pubbliche della SUA-CdS

Art.22

Commissione gestione di Assicurazione della Qualità del Corso di Studio

In seno al Corso di Studio in Viticoltura ed Enologia è istituita la Commissione gestione di Assicurazione della Qualità del Corso di Studio.

La Commissione, nominata dal Consiglio di Corso di Studio, è composta dal Coordinatore del Corso di Studio, che svolgerà le funzioni di Coordinatore della Commissione, due docenti del corso di studio, una unità di personale tecnico-amministrativo ed uno studente.

Il Consiglio di Corso di Studio, sulla base delle candidature presentate dai Docenti che afferiscono al Corso di Studio, voterà i due componenti docenti.

L'unità di personale Tecnico-Amministrativo è scelta dal Consiglio di Corso di Studio, su proposta del Coordinatore, fra coloro che prestano il loro servizio a favore del Corso di Studio.

Lo studente è scelto fra i rappresentanti degli studenti in seno al Consiglio di Corso di Studio e non può coincidere con lo studente componente di una Commissione Paritetica Docenti-Studenti.

La Commissione ha il compito di elaborare il Rapporto Annuale di Riesame (RAR) del Corso di Studio, consistente nella verifica e valutazione degli interventi mirati al miglioramento della gestione del Corso di Studio, e nella verifica ed analisi approfondita degli obiettivi e dell'impianto generale del Corso di Studio.

ARTICOLO 23

Valutazione dell'Attività Didattica

Il Coordinatore controlla annualmente l'opinione degli studenti sulla didattica erogata e quando si presentano delle criticità le espone al Consiglio di Corso di Laurea per adottare le eventuali modifiche o correzioni. Tali criticità inoltre vengono riportate dalla Commissione QCS nella Rapporto Annuale di Riesame (RAR). Tale procedura è valida anche per opinione dei docenti sulla didattica.

ARTICOLO 24

Tutorato

Nell'allegato 5 sono riportati i nominativi dei Docenti inseriti nella Scheda SUA-CdS come tutor del Corso di Laurea.

ARTICOLO 25

Aggiornamento e modifica del regolamento

Il Consiglio di Corso di Studio assicura la periodica revisione del presente Regolamento, entro 30 giorni dall'inizio di ogni anno accademico, per le parti relative agli allegati.

Il Regolamento, approvato dal Consiglio di Corso di Studio, entra immediatamente in vigore, e può essere modificato su proposta di almeno un quinto dei componenti il Consiglio di Corso di Studio.

Il regolamento approvato, e le successive modifiche ed integrazioni, sarà pubblicato sul sito web della Scuola e su quello del Corso di Studio e dovrà essere trasmesso all'Area Formazione Cultura Servizi agli Studenti-Settore Ordinamenti Didattici e Programmazione entro 30 giorni dalla delibera di approvazione e/o eventuale modifica.

ARTICOLO 26

Riferimenti

Scuola Politecnica
Viale delle Scienze, Palermo

Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Forestali
Viale delle Scienze Ed. 4, 90128 PALERMO (PA)

Coordinatore del Corso di Studio: Prof. Rosario Di Lorenzo
Mail: rosario.dilorenzo@unipa.it
tel. 091-23861201 091-23897894

Manager didattici della Scuola:

Valentina Zarcone
Mail: valentina.zarcone@unipa.it
tel. 09123864208

Roberto Gambino
Mail roberto.gambino@unipa.it
Tel. 091.23865306

Rappresentanti degli studenti:

Burzotta	Nicola	burzotta18@gmail.com
De Stefano	Alberto Maria	albydestefano@libero.it
Evola	Daniele	mariellatalluto@gmail.com
Ingrassia	Giulio	giulioingrassia098@gmail.com
Loi	Francesco	francescoloi1997@libero.it

Componenti della Commissione Paritetica Docenti- Studenti-della Scuola (nominativi ed e-mail)

Prof. Pietro Catania pietro.catania@unipa.it
Studiante Daniele Evola

Indirizzo internet: www.unipa.it

Riferimenti: Guida dello Studente, Guida all'accesso ai Corsi di Laurea o di Laurea Magistrale
<http://www.unipa.it/amministrazione/direzione generale/serviziospecialeperladidatticaeglistudenti/>

Portale "University" <http://www.university.it/>

Manifesto degli Studi A.A. 2018/2019

Corso di Studio - Viticoltura ed Enologia

INSEGNAMENTI I ANNO

Codice Insegnam.	Docente	Insegnamento	Disciplina	Tipo di attività	Ore	CFU	Anno	Sem	SSD
04872	Sciacca Michele	Matematica		A	48	6	1	1	MAT/07
13662	Galati Antonino	Istituzioni di Economia e Statistica C. I.	<i>Istituzioni di Economia</i>	B	48	6	1	1	AGR/01
	Migliore Giuseppina		<i>Elementi di statistica</i>	C	24	3	1	1	SECS-S/01
01900	Saiano Filippo	Chimica generale ed inorganica		A	48	6	1	1	CHIM/03
04735	Centro linguistico d'Ateneo	Lingua straniera dell'UE		E	30	3		1	****
03245	Buscarino Gianpiero	Fisica		A	48	6	1	2	FIS/01
01646	Domina Giannantonio	Biologia Vegetale		A	64	9	1	2	BIO/03
01933	Maggio Maria Antonella	Chimica organica		A	48	6	1	2	CHIM/06
04163	De Pasquale Claudio	Laboratorio di chimica		F	30	3	1	2	****

INSEGNAMENTI II ANNO

Codice Insegnam.	Docente	Insegnamento	Disciplina	Tipo di attività	Ore	CFU	Anno	Sem	SSD
15480	Badalucco Luigi	Biochimica Agraria e chimica del suolo		C	90	9	2	1	AGR/13
19157	Novara Agata	Agronomia e gestione del suolo	<i>Agronomia</i>	B	60	6	2	1	AGR/02
	Riccardo Scalenghe		<i>Elementi di Pedologia</i>	C	30	3	2	1	AGR/14
19253	Cinquanta Luciano	Processi biologici in enologia		B	60	6	2	1	AGR/15
01395	Motisi Antonio	Arboricoltura generale		B	60	6	2	1	AGR/03
15488	Chironi Stefania	Economia e politica vitivinicola		B	60	6	2	2	AGR/01
16098	Moschetti Giancarlo	Microbiologia enologica		B	90	9	2	2	AGR/16
05595	Bella Patrizia	Patologia viticola		B	60	6	2	2	AGR/12
01102	Barbagallo Maria Gabriella	Viticultura		B	90	9	2	2	AGR/03

INSEGNAMENTI III ANNO

Codice Insegnam.	Docente	Insegnamento	Disciplina	Tipo di attività	Ore	CFU	Anno	Sem	SSD
19153		Controllo di qualità nella filiera vitivinicola	<i>Analisi strumentali</i>	B	60	6	3	1	AGR/15
	Moschetti Giancarlo		<i>Controllo microbiologico</i>	B	30	3	3	1	AGR/16
15444	Corona Onofrio	Processi enologici e vinificazioni speciali		B	90	9	3	1	AGR/15
13750		Gestione del vigneto C.I.	<i>Impianti irrigui</i>	C	30	3	3	1	AGR/08
	Pisciotta Antonino		<i>Tecnica viticola</i>	B	60	6	3	1	AGR/03
03018	Peri Ezio	Entomologia e acarologia viticola		B	60	6	3	2	AGR/11
15446	Catania Pietro	Meccanizzazione viticola ed impianti enologici		B	90	9	3	2	AGR/09
19156		Laboratorio di analisi sensoriale		F	30	3	3	1	***
19155		Laboratorio di inglese professionale		F	30	3		1	***
		Seminari professionalizzanti		F	10	1	3		***
07553	//	TIROCINIO		F	150	6			
05917	//	PROVA FINALE		E	***	3			

Attività formativa a scelta dello studente (consigliate)			D	12				
16357	Laudicina Vito Antonio	Analisi chimico fisica dei suoli agrari	D	30	3			AGR/13
19154	Chironi Stefania	Marketing del vino	D	30	3			AGR/01
16305		Tecnologia dei vini dolci e liquorosi	D	30	3			AGR/15
17161	Di Lorenzo Rosario	Viticultura da tavola	D	30	3			AGR/03

ALLEGATO 2 Reg. Didattico CdL Viticoltura ed Enologia

Il Corso è organizzato con programmazione locale degli accessi. Il numero programmato è definito ogni anno dal Consiglio di Corso di Laurea.

Per l'ammissione al Corso è previsto un test d'ingresso che consiste in una prova scritta (test a risposte multiple) di cultura generale e scientifica. Tale test consentirà di verificare la preparazione culturale e scientifica degli allievi. E' altresì prevista una prova facoltativa di lingua inglese organizzata in forma di test a risposta multipla.

Ai sensi dell'art. 6 comma 1 del D.M. 270/04 per essere ammessi al Corso di Laurea è richiesto oltre al possesso di un diploma di scuola secondaria superiore, o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo, anche il possesso o l'acquisizione di un'adeguata preparazione iniziale. Le aree del sapere e le relative conoscenze iniziali per l'accesso, di seguito indicate, vengono deliberate annualmente dall'Ateneo.

AREA DEL SAPERE	SEPERI ESSENZIALI CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO
Matematica	Conoscenza degli insiemi numerici e del calcolo aritmetico. Potenze e loro proprietà, logaritmi e loro proprietà. Nozioni fondamentali di algebra. Risoluzione di equazioni e disequazioni. Geometria euclidea nel piano e nello spazio. Elementi di geometria analitica nel piano. Nozioni fondamentali di trigonometria.

Le suddette conoscenze richieste per l'accesso costituiranno l'argomento della prova di verifica, a risposta multipla, per l'accesso al Corso di Laurea. Le date, la sede, le modalità di presentazione delle domande e di valutazione dei candidati sono definiti annualmente con decreto rettorale e pubblicate sulla pagina web del Servizio Speciale per la didattica e gli studenti - Segreteria Studenti

<http://www.unipa.it/amministrazione/direzionegenerale/serviziospecialeperladidatticaeglistudenti/>

La frequenza alle lezioni, benchè consigliata, non è obbligatoria

Rimane l'obbligo di frequenza ai Seminari previsti al III anno, ai laboratori, nonché per il Tirocinio pratico-applicativo secondo le modalità stabilite dall'apposito Regolamento.

Per quanto concerne il tirocinio si rinvia all'apposito regolamento pubblicato sulla pagina web del corso di laurea:

<http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/viticolturaedenologia2138/regolamenti.html>

Come deliberato dal Consiglio di Corso di Laurea nella seduta del 23/11/2017, per tutte le attività didattiche indicate come "Laboratori" è necessaria la frequenza di almeno il 70% delle ore di didattica frontale e una prova finale che consisterà nella redazione di un elaborato scritto su argomenti assegnati dal docente, che verrà discusso con lo stesso docente anche mediante una presentazione in Power Point.

ALLEGATO 3 Reg. Didattico CdL Viticoltura ed Enologia

Il conseguimento dei CFU delle discipline “Lingua Straniera dell’U.E.” nonché del “Laboratorio di chimica”, “laboratorio di analisi sensoriale”, “Laboratorio di impianti e misure idrauliche” e “laboratorio di inglese professionale” si ottiene con un giudizio di idoneità attribuito dopo una verifica delle conoscenze acquisite, le cui modalità (test finale, breve colloquio, ecc.) sono stabilite dal Consiglio di Corso di Laurea e comunicate agli interessati con debito anticipo.

Nell'ambito di ciascun insegnamento almeno il 30% delle ore è destinato ad esercitazioni ed attività pratico-applicative. L'attività del tirocinio può essere oggetto dell'argomento dell'elaborazione finale.

MATERIE A SCELTA SPECIFICHE DEL CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Discipline	Ore	SSD	CFU
VITICOLTURA DA TAVOLA	25	AGR/03	3
TECNOLOGIA DEI VINI DOLCI E LIQUOROSI	25	AGR/15	3
ANALISI CHIMICO FISICA DEI SUOLI AGRARI	25	AGR/13	3
MARKETING DEL VINO	25	AGR/01	3

Prospetto delle Propedeuticità degli insegnamenti
Manifesto degli studi a.a. 2018/2019

Insegnamenti	Insegnamenti Propedeutici
01933 - CHIMICA ORGANICA	01900 - CHIMICA GENERALE ED INORGANICA
19253 - PROCESSI BIOLOGICI IN ENOLOGIA	01933 - CHIMICA ORGANICA 01900 - CHIMICA GENERALE ED INORGANICA
15444 - PROCESSI ENOLOGICI E VINIFICAZIONI SPECIALI	01933 - CHIMICA ORGANICA 01900 - CHIMICA GENERALE ED INORGANICA
15480 – BIOCHIMICA AGRARIA E CHIMICA DEL SUOLO	01933 - CHIMICA ORGANICA

ALLEGATO 6 Reg. Didattico CdL Viticoltura ed Enologia

I docenti indicati in scheda SUA-CDS come tutor del corso di laurea sono i proff. Onofrio Corona e Vito Armando Laudicina