

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA L-25 R

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

INDICE

Art. 1 – Caratteristiche del progetto formativo.....	3
Art. 2 – Requisiti di ammissione al corso di studio	3
Art. 3 – Riconoscimento di attività formative	4
Art. 4 – Organizzazione del percorso formativo	5
Art. 5 – Piano di studio	6
Art. 6 – Opportunità di mobilità e altri servizi.....	7
Art. 7 – Conseguimento del titolo	8
Art. 8 – Sistema di assicurazione della qualità del CdS	9
Art. 9 – Norme finali e transitorie.....	10
Tabella 1 – Obiettivi delle attività formative previste dal percorso.....	11
Tabella 2 – Articolazione del corso di laurea in viticoltura ed enologia per la coorte a.a. 2025/2026 e seguenti	18

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Art. 1 – Caratteristiche del progetto formativo

- 1) Il presente Regolamento, che si applica alle coorti di studenti a decorrere dall'a.a. 2025/2026, disciplina gli aspetti organizzativi e didattici del corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (di seguito anche CdS), attivato nella Classe L-25 R Classe delle lauree in SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE E FORESTALI di cui al DM 19/12/2023 n 1648 ed è conforme a quanto previsto dall'Ordinamento didattico.
- 2) Le informazioni sul CdS sono presenti sul sito: <https://corsi.unitn.it/viticoltura-ed-enologia>. Il/la Responsabile CdS e l'Organismo di gestione del CdS sono indicati alla pagina web del CdS.
- 3) Gli obiettivi formativi specifici del CdS, i risultati di apprendimento attesi e gli sbocchi occupazionali e professionali, definiti nell'Ordinamento didattico, sono consultabili sulla pagina specifica del CdS all'interno di Course Catalogue, raggiungibile dal sito indicato al comma precedente, oppure consultando l'intero Course Catalogue all'indirizzo <https://unitn.coursecatalogue.cineca.it/>.
- 4) La struttura didattica di riferimento è il Centro Agricoltura Alimenti Ambiente (C3A). Le attività didattiche del CdS si svolgono principalmente presso la/le sede/i didattiche del Centro in via E. Mach 1, 38098 San Michele all'Adige (TN) e presso altri sedi UniTrento, individuate annualmente sulla base della disponibilità degli spazi in Ateneo.

Art. 2 – Requisiti di ammissione al corso di studio

- 1) Il Corso di laurea in Viticoltura ed enologia è a numero programmato, con programmazione locale, definita annualmente dagli organi di governo di Centro e di Ateneo. I posti disponibili per l'iscrizione al primo anno sono stabiliti annualmente dagli Organi competenti e comunicati tempestivamente sul sito del CdS.
- 2) Ai sensi dell'Ordinamento, l'accesso al CdS è subordinato al possesso di un diploma di scuola secondaria di secondo grado o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo.
- 3) L'accesso al Corso di laurea è inoltre vincolato al superamento del test di ammissione. Caratteristiche e materie oggetto della prova di ammissione vengono definite annualmente da apposito bando di ammissione.
- 4) Per l'accesso al Corso di laurea è richiesta una conoscenza della lingua inglese che sarà verificata in sede di prova di ammissione. Il superamento della prova di conoscenza della lingua inglese non è richiesto ai candidati in possesso di certificazione di livello corrispondente o superiore a un livello B1 (CEFR). Gli studenti che non superano la prova di conoscenza della lingua inglese o non sono in possesso di idonea



REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

certificazione sono tenuti a superare una prova del livello previsto nel corso del primo anno, secondo modalità stabilite dal Centro.

- 5) Possono immatricolarsi al Corso di laurea gli studenti che risulteranno inclusi nel numero programmato sulla base del punteggio totale ottenuto nella prova di ammissione. Sono ammessi con OFA (Obblighi Formativi Aggiuntivi) coloro che non ottengono un punteggio almeno pari ad una soglia stabilita annualmente dal Centro. I candidati ammessi con OFA dovranno seguire attività specifiche, quali corsi di recupero e/o attività guidate da tutor nelle materie di base nel primo anno di corso, come definiti dal Consiglio del Centro. L'assolvimento degli OFA verrà verificato entro il primo anno di corso. In caso di mancato assolvimento degli stessi gli studenti non potranno sostenere gli esami degli anni successivi.

Art. 3 – Riconoscimento di attività formative

- 1) A fronte della richiesta di riconoscimento di CFU acquisiti esternamente al CdS, viene sempre verificata la coerenza degli obiettivi formativi delle attività formative con gli obiettivi formativi specifici del CdS.
- 2) L'esito del riconoscimento in termini di CFU dipende in ogni caso anche dalle attività formative e relativi CFU che lo/la studente ha già acquisito e che sono utili ai fini del conseguimento del titolo rilasciato al termine del CdS.
- 3) Ai sensi del DM 04/08/2024 n. 931 possono essere riconosciuti fino a 48 CFU nei seguenti casi:
 - a) conoscenze e abilità professionali, certificate ai sensi della normativa vigente in materia, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario;
 - b) attività formative svolte nei cicli di studio presso gli istituti di formazione della pubblica amministrazione, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario, alla cui progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso;
- 4) Nei casi di trasferimento da altro CdS trova inoltre applicazione quanto previsto dal DM 1648/2023 all'articolo 3 commi 11, poiché il CdS prevede la programmazione degli accessi, il numero di posizioni disponibili per gli anni successivi al primo è definito annualmente dalla differenza tra il numero programmato e gli studenti effettivamente iscritti. Nel caso di posti disponibili, l'ammissione da trasferimento da altro CdS è disciplinata mediante appositi avvisi.
- 5) Possono inoltre essere riconosciute conoscenze e competenze acquisite in attività formative i cui contenuti e obiettivi siano valutati coerenti con gli obiettivi formativi del CdS. Tali riconoscimenti sono da

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

intendersi come ulteriori rispetto a quelli di cui ai commi precedenti.

Art. 4 – Organizzazione del percorso formativo

- 1) Le attività formative complete dei relativi obiettivi formativi sono elencate nella *tabella 1*.
- 2) L'articolazione del corso di studio con l'indicazione delle attività formative previste negli anni di corso è descritta nella *tabella 2* (offerta didattica programmata). Il corso di studio prevede un unico percorso formativo.
- 3) L'offerta didattica erogata in ogni anno accademico è pubblicata nel Manifesto degli studi.
- 4) Le attività formative possono comprendere lezioni frontali, esercitazioni in aula e sul campo, attività di laboratorio, attività di tutorato, seminari e tirocini formativi. Le modalità di svolgimento degli insegnamenti e delle altre attività formative e le modalità di verifica dell'apprendimento, vengono indicate dai/dalle docenti responsabili prima dell'inizio di ogni anno accademico tramite la pubblicazione del syllabus.
- 5) Il CdS inoltre promuove l'acquisizione di conoscenze e competenze anche tramite open badge e microcredenziali rilasciati da Istituzioni soggette a un processo di accreditamento, in particolare per le attività rientranti nelle "altre attività" nelle attività "ad autonoma scelta" nelle attività affini e integrative. L'eventuale riconoscimento di open badge e microcredenziali è sempre subordinato alla verifica della loro coerenza rispetto agli obiettivi formativi specifici del CdS.
- 6) Ogni CFU corrisponde a 25 ore di impegno complessivo per lo/la studente, prevedendo in particolare:
 - a) per le lezioni frontali o di laboratorio, ed esercitazioni 10 ore di didattica più 15 ore di attività individuale per ogni CFU;
 - b) per le esercitazioni in relazione all'organizzazione di ogni laboratorio o attività in campo le ore previste in presenza per lo/la studente sono rese note nei rispettivi sillabi;
 - c) per attività individuale (tirocinio, preparazione della prova finale) 25 ore di impegno per ogni CFU.
- 7) Per ciascun esame o verifica del profitto è individuato un/a docente responsabile della procedura di valutazione, il/la quale ne garantisce il corretto svolgimento. Il/la docente responsabile della procedura di valutazione, che di norma è il/la titolare dell'attività formativa, garantisce il corretto svolgimento della procedura e ne registra tempestivamente il risultato nel sistema informatico dell'Ateneo. Il/la docente responsabile può essere coadiuvato/a da altre persone scelte nell'ambito di un insieme di docenti ed altri/e esperti/e individuati/e quali componenti della Commissione d'esame. Nel caso di attività formative articolate in più unità didattiche, il cui svolgimento risulti affidato a più docenti, la verifica finale del profitto

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

è in ogni caso unitaria e collegiale.

- 8) La verifica dell'apprendimento può svolgersi in forma di esame orale e/o scritto. Tutte le prove orali sono pubbliche. Qualora siano previste prove scritte, la candidata/il candidato ha il diritto di prendere visione dei propri elaborati dopo la valutazione degli stessi. Le modalità di svolgimento delle verifiche sono riportate nel Syllabus di ciascun insegnamento. La valutazione è espressa in trentesimi con l'eventuale aggiunta della lode o, ove previsto, con due soli gradi ("approvato" o "non approvato").
- 9) Le attività di tirocinio e quelle per la predisposizione dell'elaborato finale potranno essere svolte anche presso qualificate aziende produttive presenti sul territorio e istituzioni italiane o straniere con le quali si siano stipulate apposite convenzioni.
- 10) I tirocini pratico-applicativi potranno essere svolti anche in Paesi extraeuropei in conformità ad accordi interuniversitari o contratti di collaborazione didattica e di ricerca. Il Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia di Trento si differenzia da quello di altri Atenei Italiani giacché sono particolarmente potenziate e approfondite le tematiche relative alla sostenibilità ambientale delle coltivazioni viticole e valorizzati i pregi e le specificità di una viticoltura di montagna.
- 11) La durata normale del CdS è di 3 anni e per conseguire il titolo finale si deve avere acquisito 180 CFU. Lo/la studente che abbia ottenuto tutti i CFU previsti prima della scadenza della durata normale del CdS, nel rispetto del presente Regolamento e più in generale delle norme e regolamenti di riferimento, può comunque conseguire il titolo di studio.
- 12) Ai sensi della normativa vigente (DM 1648/2023 art.4 comma 2) il numero massimo di esami previsti è di 20, oltre alle attività formative "altre" e alla Prova finale.

Art. 5 – Piano di studio

- 1) Ogni studente deve presentare il proprio piano di studi secondo le modalità stabilite annualmente. I piani di studi conformi all'offerta programmata del CdS/curriculum cui è iscritto lo/la studente sono approvati automaticamente.
- 2) Lo/la studente dovrà individuare anche gli insegnamenti a "autonoma scelta" per un totale di 12 CFU, a completamento delle attività formative previste dal CdS. Tali insegnamenti possono essere selezionati tra gli insegnamenti elencati nel Manifesto degli studi del CdS, tra quelli offerti dal Centro o anche tra quelli offerti da altri Dipartimenti purché coerenti con il percorso culturale dello studente e offerti per lo stesso

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

livello di studio. Nei casi in cui nella compilazione online del piano di studi non sia possibile per lo/la studente selezionare insegnamenti che intenderebbe inserire nei CFU a libera scelta, è richiesta la presentazione, con altre modalità, di un'istanza corredata dalle opportune motivazioni. L'organismo di gestione del CdS, anche avvalendosi di figure appositamente delegate, verifica la coerenza delle proposte rispetto agli obiettivi formativi del CdS e ha la facoltà di richiedere allo/a studente le necessarie modifiche.

- 3) Lo/la studente può inoltre, ai sensi della normativa vigente, proporre un piano di studi individuale, motivando adeguatamente la richiesta finalizzata a sostituire nel proprio piano di studi attività formative previste nell'offerta programmata della coorte cui appartiene. In ogni caso il piano di studio individuale, che deve rispettare l'ordinamento didattico del CdS dell'anno di immatricolazione, viene accettato o respinto con parere motivato dell'organismo di gestione del CdS.
- 4) Sono definiti annualmente nel Manifesto degli studi eventuali obblighi di frequenza associati alle attività formative. In questi casi il/la docente responsabile dell'attività formativa specifica nel syllabus le modalità di verifica della frequenza.
- 5) La frequenza a tutte le esercitazioni è obbligatoria, fatte salve deliberazioni della struttura didattica responsabile per giustificati motivi.
Per ciascun insegnamento è necessario frequentare almeno il 75% delle esercitazioni previste. La presenza degli studenti verrà accertata attraverso la raccolta di firme all'inizio delle lezioni. Nel caso in cui lo studente non sarà presente al 75% delle esercitazioni, non potrà sostenere l'esame. Per validi motivi, studenti/sse possono preventivamente richiedere al/alla titolare dell'insegnamento una riduzione della frequenza delle esercitazioni fino al 50% del totale. In tali casi saranno previste attività alternative per compensare le esercitazioni non frequentate.
- 6) Non è prevista la possibilità di iscrizione come studente part-time.

Art. 6 – Opportunità di mobilità e altri servizi

- 1) Il CdS incoraggia la mobilità nazionale e internazionale degli/delle studenti, considerandola un mezzo di scambio culturale e di integrazione per la formazione personale e professionale ai fini del conseguimento del titolo di studio. In particolare, riconosce i periodi di studio svolti presso istituzioni universitarie italiane e straniere. Questi periodi di studio sono considerati uno strumento di formazione analogo a quello offerto dal CdS, a parità di impegno dello/a studente e di coerenza dei contenuti con il percorso formativo.



REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

- 2) Il CdS intende caratterizzarsi per la propria connotazione internazionale: fornisce agli/alle studenti la possibilità di completare e arricchire la formazione con esperienze in atenei di altri Paesi anche con accordi di doppio titolo.
- 3) Il Learning Agreement è lo strumento che definisce il progetto delle attività formative che lo/la studente seguirà presso l'altra istituzione universitaria e che sostituiranno alcune delle attività previste dal piano di studi.
- 4) Accanto alle attività di orientamento e tutorato svolte dai docenti nell'ambito dei propri compiti istituzionali, allo/la studente del CdS sono offerte due tipologie di supporto nello studio, svolte entrambe da studenti/sse senior selezionati con apposito bando:
 - a) tutorato generale: consulenza e orientamento riguardo al percorso di studi;
 - b) attività di studio assistito e/o esercitazioni guidate per alcune aree disciplinari specifiche.
- 5) Per gli/le studenti con disabilità, DSA o bisogni educativi speciali è attivo il servizio di tutorato specializzato coordinato dal Servizio inclusione studente di Ateneo che, anche grazie al supporto di studenti senior e in collaborazione con il/la docente delegato/a per la disabilità/inclusione del Centro, garantisce agli/alle studenti la più ampia integrazione nell'ambiente di studio.
- 6) Gli/le studenti possono avvalersi del servizio di consulenza psicologica di Ateneo, che rappresenta uno spazio di ascolto e sostegno durante tutto il percorso universitario allo scopo di migliorare l'avanzamento nel percorso formativo e la qualità della vita universitaria.

Art. 7 – Conseguimento del titolo

- 1) Lo/la studente può sostenere la prova finale dopo aver completato tutte le altre attività formative previste dal suo piano di studio. La prova finale è volta a valutare la maturità scientifica raggiunta dallo/a studente, l'autonomia di giudizio e la padronanza degli argomenti, la capacità di operare in modo autonomo e l'abilità di comunicazione. La presentazione/discussione è rivolta anche a valutare la preparazione generale dello/a studente in relazione ai contenuti formativi appresi nel CdS.
- 2) La prova finale è l'attività conclusiva del percorso di studio e consiste nella presentazione orale di un elaborato scritto. Alla prova finale sono attribuiti i crediti previsti dalla Tabella 2 del presente Regolamento. Tutti i dettagli sono indicati nel Regolamento prova finale e conferimento del titolo del CdS. L'elaborato e la discussione della prova finale possono essere svolti in lingua italiana o inglese, entrambi nella stessa lingua.

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

- 3) L'elaborato oggetto della prova finale può essere redatto, anche solo parzialmente, nell'ambito di un'attività di stage, di tirocinio o del percorso di doppio titolo. L'elaborato scritto, di norma, ricade all'interno delle tipologie:
 - a) elaborato compilativo (approfondimento di temi non trattati estesamente all'interno dei corsi ufficiali);
 - b) lavoro sperimentale (misure di laboratorio e/o di campo);
 - c) prosecuzione/integrazione dell'attività di tirocinio, con approfondimento di specifiche tematiche.
- 4) Le procedure relative all'ammissione alla prova finale, al suo svolgimento, alla costituzione delle commissioni, nonché al conferimento del titolo, sono disciplinate nel Regolamento del Centro in materia di prova finale e conseguimento del titolo di laurea.

Art. 8 – Sistema di assicurazione della qualità del CdS

- 1) Il CdS adotta un Sistema di Assicurazione della Qualità (AQ) in conformità con il Sistema di AQ dell'Ateneo, che si basa su una costante interazione con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e che coinvolge tutti gli attori interessati (docenti, studenti, personale tecnico-amministrativo).
- 2) All'interno del CdS è operativo un gruppo di riesame (GdR) che svolge un costante monitoraggio delle iniziative realizzate e dei risultati prodotti, anche mediante la predisposizione della Scheda di monitoraggio annuale (SMA) e la redazione del Rapporto di riesame ciclico (RRC) a cadenza periodica, o quando ritenuto necessario dall'organismo di gestione del CdS o da altri attori del Sistema di AQ dell'Ateneo, nonché l'analisi degli esiti delle opinioni degli studenti sulla didattica.
- 3) Il GdR è costituito dal/dalla Responsabile del CdS e da un/una altro/a docente che abbia un incarico didattico all'interno del CdS e da almeno uno/una studente iscritto/a al CdS.
- 4) In attuazione del Regolamento del Centro, il CdS è rappresentato all'interno della Commissione paritetica docenti-studenti (CPDS):
 - a) direttamente, attraverso i/le docenti e gli/le studenti del CdS;
 - b) o indirettamente, mediante confronti sistematici attivati dalla CPDS con il GdR e/o con docenti e studenti referenti del CdS.
- 5) All'interno del corso di studio è stato costituito un Comitato di Indirizzo: un organismo composto da esponenti del mondo del lavoro, della cultura e della ricerca in rappresentanza stabile delle parti interessate al CdS. È composto dal/dalla Responsabile del CdS, che assumerà il ruolo di coordinatore del

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Comitato di Indirizzo, da un/a Responsabile Amministrativo del Centro, che assumerà il ruolo di segretario/a con funzioni di verbalizzazione delle riunioni, da tre docenti designati dal Consiglio di Centro, da un rappresentante degli studenti e fino ad un massimo altri dodici membri esterni nominati dal Consiglio di Centro in rappresentanza del mondo del lavoro, della cultura e della ricerca. Può essere previsto, in funzione degli argomenti trattati, un suo allargamento a rappresentanti delle realtà produttive locali, rappresentanti degli enti locali, Responsabile per la Qualità del Centro.

Art. 9 – Norme finali e transitorie

- 1) Le disposizioni del presente Regolamento si applicano alle nuove carriere attivate nell'a.a. 2025-26 e seguenti, fatta salva l'emanazione di un nuovo Regolamento nel quale sarà indicato il relativo a.a. di decorrenza.
- 2) Le tabelle allegate al presente Regolamento possono essere modificate da parte del Centro, nell'ambito del processo annuale di programmazione didattica. Le suddette tabelle sono pubblicate sul sito del CdS alla pagina <https://corsi.unitn.it/it/viticultura-ed-enologia/studiare/manifesti-e-documenti>
- 3) Per quanto non espressamente qui disciplinato si rinvia al Regolamento didattico di Ateneo, al Regolamento di Centro, al Regolamento per la prova finale del CdS e alla normativa vigente in materia.

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA
Tabella 1 – Obiettivi delle attività formative previste dal percorso

“Viticoltura ed Enologia”: obiettivi delle attività formative previste per la coorte a.a. 2025/2026 e seguenti

Denominazione dell'insegnamento	Obiettivi formativi
Matematica e statistica	Il corso si focalizza sui concetti base dell'analisi matematica e della statistica descrittiva e inferenziale. L'obiettivo principale del corso è fornire agli studenti metodi di calcolo basilari nei campi dell'analisi matematica e della statistica. Nello specifico, la parte di analisi matematica include funzioni, limiti, derivate e integrali, mentre la parte relativa alla statistica comprende concetti base di statistica descrittiva, probabilità, distribuzioni e verifica delle ipotesi.
Fisica	Definire operativamente e/o con leggi le principali grandezze fisiche, le loro unità di misura, riconoscendo il ruolo dei sistemi di unità di misura. Caratterizzare grandezze scalari e vettoriali e relative operazioni. Riconoscere il ruolo dell'esperimento in fisica. Compiere stime numeriche di grandezze fisiche. Conoscere le leggi principali degli ambiti tematici: meccanica, fisica dei fluidi, termodinamica, ottica e elettricità e magnetismo. Saperle applicare in semplici attività di problem solving, nella descrizione di fenomeni quotidiani, di processi fisiologici e/o di semplici apparati e strumenti.
Biologia generale ed Ecologia • modulo A: Biologia generale con esercitazioni di laboratorio • modulo B: Ecologia con esercitazioni di laboratorio	Modulo A. L'obiettivo del modulo “Biologia Generale” è di fornire agli studenti le nozioni di base della biologia, un argomento fondante di gran parte degli insegnamenti dell'anno in corso e degli anni successivi. Il modulo introdurrà i principali temi portanti della biologia: 1) l'evoluzione, intesa come processo unificante della biologia; 2) la biochimica e lo studio delle principali macromolecole biologiche; 3) la citologia generale con lo studio delle principali strutture cellulari e delle loro funzioni; 4) lo studio dei principali processi metabolici e fisiologici nei vegetali e negli animali 5) la genetica con nozioni di genetica classica e di genomica. Modulo B. L'obiettivo del modulo di Ecologia è di presentare agli studenti gli aspetti principali della biodiversità, fornendo gli strumenti necessari allo studio degli ecosistemi e del loro cambiamento nello spazio e nel tempo. Il modulo introdurrà i temi legati a: 1) l'ecologia di base e le interazioni biotiche e abiotiche all'interno degli ecosistemi. 2) la biodiversità animale, vegetale e microbica, con l'obiettivo di comprendere la varietà di forme e di funzioni all'interno degli ecosistemi. 3) le principali applicazione genetiche allo studio della biodiversità come filogenesi, orologio molecolare, genetica di popolazione, barcoding e metagenomica.
Chimica generale ed inorganica	Fornire allo studente gli strumenti basilari della chimica per poter comprendere la struttura e le proprietà chimico-fisiche della materia, razionalizzare le possibili trasformazioni delle sostanze. Essendo l'insegnamento propedeutico

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Denominazione dell'insegnamento	Obiettivi formativi
	alla chimica organica e alle chimiche applicate del settore agro-ambientale, sono oggetto di particolare attenzione i concetti della struttura atomica, la descrizione dei legami chimici, la struttura molecolare, le interazioni intermolecolari, gli stati di aggregazione della materia. Con l'uso delle grandezze termodinamiche è presentato l'equilibrio delle reazioni chimiche in particolare quelle acido/base e ossido/riduttive.
Economia e gestione aziendale	Il filo conduttore del corso è rappresentato dalla comprensione dell'impresa quale istituzione finalizzata alla creazione di valore e inserita in ambiente competitivo. Gli obiettivi formativi prioritari consistono nel fornire allo studente: una buona comprensione del funzionamento del mercato soprattutto dei meccanismi di formazione del prezzo e delle loro ricadute sul benessere dei consumatori; una capacità di leggere le decisioni economiche dell'impresa; la conoscenza delle tipologie di costi e delle più importanti tecniche di gestione manageriale.
Chimica Organica	Lo studente è introdotto a conoscere i modelli di rappresentazione stereochimica delle molecole organiche e le più semplici regole di nomenclatura. Lo studio è organizzato in base alla classificazione dei gruppi funzionali. Si rimarca l'apprendimento delle caratteristiche acido-base dei composti organici e delle forze intermolecolari che ne determinano lo stato di aggregazione e la solubilità in acqua. Vengono presentati i concetti di risonanza, elettrofilo, nucleofilo e gruppo uscente che sono fondamentali per la comprensione delle reazioni sia di trasformazione funzionale che di formazione dei legami carbonio-carbonio. Lo studente si esercita a descrivere alcuni meccanismi di reazione dando rilievo agli effetti di equilibrio e catalisi.
Arboricoltura generale, principi di fisiologia e genetica delle piante da frutto	L'obiettivo generale di questo insegnamento è fornire agli studenti le nozioni inerenti il ruolo dell'arboricoltura nell'agricoltura moderna. La prima parte del corso riguarderà i concetti di base dell'arboricoltura generale, dove verranno spiegate le principali strutture dell'albero e le varie forme di allevamento, oltre che di potatura, per un migliore controllo della fruttificazione della pianta. In questa parte verranno anche trattati argomenti inerenti la vocazionalità ambientale ed i principi di vivaismo. Nella seconda parte del corso verrà invece posta l'attenzione sulla fisiologia della pianta, trattando con particolare attenzione lo sviluppo dell'albero ed i vari bioregolatori che controllano il quadro ormonale della pianta stessa. Parte fondamentale di questa sezione del corso è lo studio del ciclo ontogenico, in cui verranno particolarmente trattati i vari processi di maturazione del frutto, processo fisiologico fondamentale perché alla base della qualità dei frutti. L'ultima parte del corso riguarderà invece i principi di miglioramento genetico della pianta da frutto e la loro applicazione per una frutticoltura sempre più performante e sostenibile.
Microbiologia generale con esercitazioni di laboratorio	L'insegnamento si propone di fornire allo studente le conoscenze relative alla microbiologia generale che riguardano la struttura e la funzione di batteri,

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Denominazione dell'insegnamento	Obiettivi formativi
	archeobatteri, funghi, oomiceti ed entità acellulari; oltre che aspetti riguardanti il metabolismo e la riproduzione dei microrganismi, i fattori che influenzano la crescita dei microrganismi e i metodi utilizzabili per il controllo della crescita microbica. L'insegnamento si propone di fornire le conoscenze di base sui microrganismi che popolano il suolo, la vite e che sono implicati nei processi industriali; oltre che sui meccanismi responsabili delle regolazioni di espressione genica, sintesi proteica, variabilità genetica, interazione microrganismo-ambiente e microrganismo-pianta. L'obiettivo è inoltre quello di fornire conoscenze di ecologia microbica e di far acquisire la capacità di isolare, coltivare, identificare microrganismi con metodi di microbiologia classica e molecolare, inclusi approcci di metagenomica, mediante esercitazioni pratiche in laboratorio.
Chimica agraria biochimica	Acquisire le basi necessarie per la comprensione delle trasformazioni biochimiche che avvengono nella cellula e nelle piante mettendoli in relazione con aspetti fisiologici e delle produzioni agrarie. Conoscere le caratteristiche principali delle biomolecole in rapporto alla loro struttura e proprietà, analizzare le proprietà e funzioni degli enzimi, la bioenergetica e il trasporto transmembrana, i cicli metabolici di base della cellula e la loro regolazione. Verranno fornite anche competenze di base sulle caratteristiche fondamentali del suolo, gli elementi nutritivi minerali e i loro cicli biogeochimici. Sono previste esercitazioni di laboratorio mirate ad applicare gli insegnamenti teorici e a sviluppare una capacità critica nell'interpretazione dei risultati ottenuti.
Chimica e microbiologia enologica • modulo A: Microbiologia enologica con esercitazioni di laboratorio • modulo B: Chimica enologica	Modulo A. Fornire allo studente le conoscenze necessarie ad una gestione consapevole delle popolazioni microbiche di interesse enologico. Conseguire la conoscenza della tassonomia, morfologia e fisiologia dei principali microrganismi procarioti ed eucarioti di interesse enologico ed i fattori in grado di controllarne lo sviluppo in funzione dei risultati produttivi attesi. Apprendere le nozioni necessarie alla gestione delle colture starter, del rischio microbiologico e delle principali tecniche analitiche necessarie al monitoraggio microbiologico. Sono previste esercitazioni in laboratorio. Modulo B. Questo corso ha l'obiettivo di portare lo studente ad una buona comprensione (principalmente teorica ma anche con esempi applicativi) dei principali composti e reazioni chimiche che avvengono nelle diverse fasi di produzione del vino. Di familiarizzare con i temi critici associati con la chimica del vino. Obiettivo principale è permettere allo studente di acquisire il background di competenze necessario per prendere decisioni informate sul trattamento del vino.
Viticoltura 1 • modulo A:	Modulo A. Fornire conoscenze di morfologia e anatomia della vite, nonché una approfondita conoscenza e comprensione dei fenomeni fisiologici relativi al

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Denominazione dell'insegnamento	Obiettivi formativi
Morfologia e fisiologia della vite con esercitazioni • modulo B: Genetica e miglioramento genetico della vite con esercitazioni	ciclo vegetativo (crescita, sviluppo della chioma) e produttivo (fioritura, allegagione e maturazione) della vite, al fine di saper attuare scelte tecniche consapevoli orientate verso i diversi obiettivi di quantità e qualità della produzione nel rispetto degli equilibri agro-eco-sistemici. Modulo B. Questo insegnamento intende fornire allo studente le conoscenze più aggiornate sulle basi genetiche dei fenotipi di interesse in viticoltura, le capacità di comprendere le interazioni genotipo-ambiente con riferimento al sistema vigneto in uno scenario di cambiamenti climatici e gli strumenti per capire i principi della selezione clonale e del miglioramento genetico varietale in viticoltura. Lo studente apprenderà, anche tramite esercitazioni di laboratorio, come le tecniche di analisi diretta del genotipo siano oggi applicate alla sistematica del genere <i>Vitis</i>, agli studi sull'origine e diffusione della viticoltura e delle relazioni genetiche dei vitigni; attraverso approfondimenti sul sistema vivaistico, conoscerà i vari aspetti delle produzioni di materiali per uve da vino, tavola e portinnesti e i relativi approcci di identificazione varietale. Il miglioramento genetico in viticoltura sarà affrontato su base storica per meglio comprendere le possibilità introdotte dall'applicazione dei marcatori molecolari, con i dovuti approfondimenti sulla genetica della resistenza alle malattie e agli stress abiotici, e della qualità dell'uva. In questo contesto lo studente avrà inoltre l'opportunità di apprendere l'evoluzione delle tecnologie di breeding fino alle più recenti applicazioni in vite, e valutarne le possibili implicazioni nel settore viti-enologico.
Enologia 1 • modulo A: Tecnica enologica • modulo B: Analisi sensoriale con esercitazioni di laboratorio	Modulo A. Portare lo studente ad una buona comprensione degli strumenti normativi per la gestione della qualità e della sicurezza nella filiera vinicola. Acquisire le conoscenze di base relative alle tecniche di vinificazione con o senza macerazione delle parti solide, delle pratiche per il dosaggio dei principali coadiuvanti ed additivi enologici, per l'affinamento e corretta conservazione dei vini e per il riconoscimento dei principali difetti. Obiettivo generale è permettere allo studente di acquisire padronanza sui criteri di scelta della filiera di trasformazione più opportuna in funzione della composizione dell'uva e dell'obiettivo enologico, facendo sintesi delle competenze biochimiche, chimiche, microbiologiche e tecnologiche mirate alla gestione attiva del processo di vinificazione. Modulo B. Il corso si propone di far acquisire allo studente i fondamenti delle scienze sensoriali e una conoscenza di base delle principali tecniche sensoriali applicabili per studiare la qualità percepibile dei prodotti e la risposta dei consumatori puntando l'attenzione alle potenzialità e criticità dei vari metodi sensoriali. Le esercitazioni pratiche inoltre mirano a sviluppare le capacità di riconoscere e descrivere le principali caratteristiche di un vino e permettere agli studenti di sperimentare nella pratica come si applicano i

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Denominazione dell'insegnamento	Obiettivi formativi
	metodi sensoriali, come si elaborano e interpretano i risultati.
Difesa della vite • modulo A: Patologia viticola con esercitazioni • modulo B: Entomologia viticola con esercitazioni	Far acquisire allo studente le conoscenze di base sulle avversità biotiche e abiotiche della vite e sui loro danni e i fondamenti su cui si basano gli interventi di lotta integrata e biologica e le normative europee e nazionali di riferimento per la difesa. Far acquisire la capacità di riconoscere i danni causati dai principali patogeni e parassiti della vite e le più importanti specie di invertebrati fitofagi e di elaborare autonomamente strategie di difesa contro patogeni e insetti dannosi adottabili a livello di azienda vitivinicola. Far acquisire la capacità di organizzare prove per determinare l'efficacia di un metodo di difesa, migliorare ed analizzarne i risultati. Far acquisire competenze che permettano la scelta delle strategie di difesa ottimali in termini di sostenibilità economica, sociale ed ambientale e la valutazione del rischio connesso con le pratiche di difesa. Nello specifico le conoscenze di base che il corso mira a far acquisire nei due moduli sono le seguenti. Modulo A. Patologia della vite: gli agenti di malattia (funghi, batteri, fitoplasmi, virus o virus-simili, fattori ambientali) più importanti della vite (ciclo biologico, danni); l'interazione pianta, patogeno, ambiente (incluso l'apporto antropico e il controllo biologico naturale); i concetti base dell'epidemiologia e cenni sui modelli previsionali; gli strumenti per la difesa contro i patogeni vegetali (varietà resistenti, pratiche agronomiche, sistemi di supporto alle decisioni, prodotti fitosanitari di sintesi chimica e di natura biologica), le principali categorie di sostanze attive ed il loro meccanismo d'azione, le strategie di prevenzione della resistenza contro le sostanze attive, metodi di lotta integrata e biologica contro i patogeni. Modulo B. Entomologia viticola: sistematica, morfologia e bio-etologia dei principali insetti e acari di interesse viticolo; dinamica di popolazione e fattori di regolazione abiotici e biotici di tali organismi; soglie di intervento, e sviluppo di strategie di difesa e metodi di controllo con particolare riferimento a quelli alternativi all'uso dei mezzi chimici, quali la lotta integrata ed il controllo biologico; l'impatto delle specie esotiche nella gestione del vigneto.
Meccanizzazione viticola e viticoltura di precisione	L'obiettivo generale delle lezioni è quello di informare gli studenti riguardo gli sviluppi in corso nella meccanizzazione e gestione di precisione dei vigneti e nel fornire gli strumenti utili per la comprensione dei principali processi fisiologici, rilevanti da un punto di vista viticolo-enologico, che coinvolgono la vite. L'obiettivo ultimo è quello di formare delle figure professionali in grado di rispondere alle esigenze della viticoltura di oggi e di domani.
Enologia 2 con esercitazioni	Fornire conoscenze tecnico-scientifiche adeguate e funzionali all'ottimizzazione dei processi di trasformazione enologica, nonché alla produzione, esaltazione e mantenimento, quanto più possibile nel tempo, delle caratteristiche di qualità e di sicurezza dei vini, anche alla luce e nel rispetto delle normative e dei limiti previsti nel settore alimentare e più

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Denominazione dell'insegnamento	Obiettivi formativi
	specificatamente enologico. Favorire la formazione di una forma mentis funzionale all'analisi rigorosa e alla risoluzione di problemi pratici di cantina.
Marketing e legislazione prodotti vitivinicoli • modulo A: Marketing e legislazione dei prodotti vitivinicoli • modulo B: Legislazione vitivinicola	Modulo A. Il modulo di Marketing e legislazione dei prodotti vitivinicoli si propone di fornire allo studente le conoscenze di base sulla organizzazione dell'impresa vitivinicola, sul mercato e sul marketing dei prodotti vitivinicoli. I contenuti del modulo di economia riguardano: la struttura e l'organizzazione del settore, i mercati vitivinicoli e le fonti statistiche, il commercio internazionale di prodotti vitivinicoli, la multidimensionalità della qualità in viticoltura ed enologia e le dimensioni della sostenibilità; il comportamento del consumatore di vino, l'analisi delle sue preferenze e la segmentazione di mercato; l'approccio di prezzo edonico e le informazioni ottenibili per i produttori; l'analisi Swot e il piano di marketing; le strategie di "prodotto" e quelle di "prezzo", marchio e marca; le strategie distributive e i rapporti di filiera; i nuovi strumenti di comunicazione; co-marketing e comunicazione collettiva. Modulo B. Il modulo di Legislazione vitivinicola si propone di fornire allo studente l'inquadramento essenziale dell'ordinamento nazionale e comunitario e della legislazione vitivinicola con particolare riferimento all'Organizzazione Comune del Mercato (OCM) del comparto vitivinicolo. I contenuti del modulo di diritto riguardano: le fonti internazionali, comunitarie e nazionali; l'impresa e in particolare l'impresa agricola; la qualità ed etichettatura dei prodotti; la sicurezza alimentare; gli standard privati e le certificazioni; i meccanismi di gestione del mercato; la qualificazione dei soggetti e i rapporti contrattuali all'interno della filiera vitivinicola.
Laboratorio controllo qualità prodotti vitivinicoli	Fornire agli studenti, sia attraverso una presentazione in aula dei presupposti teorici e legislativi, che mediante l'effettuazione individuale in laboratorio delle misure analitiche di base, le competenze necessarie a condurre in autonomia le valutazioni chimico-fisiche necessarie al controllo della qualità generale dei prodotti del settore viti-enologico. Durante il corso vengono presentati e discussi i metodi ufficiali e i principali metodi di corrente utilizzo in cantina.
Ingegneria alimentare ed impianti enologici	Mettere in grado lo studente di risolvere semplici problemi pratici del settore alimentare ed enologico applicando i concetti di base dell'ingegneria industriale. Fornire gli elementi base per la conoscenza degli impianti e delle macchine utilizzati in enologia in modo che lo studente sia in grado di valutare criticamente tutta l'impiantistica attualmente disponibile sul mercato e sappia gestirla a favore della sicurezza e qualità del prodotto.
Viticoltura 2: tecnica viticola	Acquisire le conoscenze teoriche e capacità di comprensione dei processi viticoli per poter progettare e realizzare un vigneto, scegliere e gestirne le operazioni colturali connesse. Lo studente sarà in grado di valutare e di scegliere, in dipendenza della situazione ambientale e climatica, la tecnica

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Denominazione dell'insegnamento	Obiettivi formativi
	colturale più idonea all'ottenimento di produzioni la cui qualità sia in linea con gli obiettivi enologici aziendali. Lo studente sarà in grado di reperire gli aggiornamenti propri del settore, prendere decisioni e comunicare le informazioni tecniche giudicate idonee anche stilando relazioni e progetti.

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

**Tabella 2 – Articolazione del corso di laurea in viticoltura ed enologia per la coorte a.a.
2025/2026 e seguenti**

I ANNO DI CORSO
Insegnamenti obbligatori

Nome insegnamento	CFU	SSD	nuovo SSD	Tipo attività formativa
Matematica e statistica	6	MAT/05	MATH-03/A	Base
Biologia generale ed ecologia: • modulo Biologia generale con esercitazioni - 6CFU • modulo Ecologia con esercitazioni - 6CFU	12	BIO/03 BIO/05	BIOS-01/C BIOS-03/A	Base
Chimica generale ed inorganica	6	CHIM/03	CHEM-03/A	Base
Economia e gestione aziendale	6	AGR/01	AGRI-01/A	Caratterizzante
Informatica di base (abilità informatiche)	3	--		Ulteriori attività formative
Fisica	6	FIS/01	PHYS-01/A	Base
Chimica organica	6	CHIM/06	CHEM-05/A	Base
Arboricoltura generale e principi di fisiologia e genetica delle piante da frutto	6	AGR/07	AGRI-06/A	Base
Microbiologia generale con esercitazioni	6	AGR/16	AGRI-08/A	Caratterizzante

Note: Gli esami del 2° e 3° anno sono consentiti soltanto a coloro che hanno soddisfatto i seguenti requisiti:

1. il requisito di conoscenza della lingua inglese (livello B1) richiesto per l'accesso al corso di studio.
2. aver sostenuto almeno 30 CFU nelle attività del 1° anno di cui almeno 18 CFU nei settori MAT/05 (MATH-03/A), BIO/03 (BIOS-01/C), BIO/05 (BIOS-03/A), CHIM/03 (CHEM-03/A), AGR/01 (AGRI-01/A), FIS/01 (PHYS-01/A), CHIM/06 (CHEM-05/A), AGR/07 (AGRI-06/A), AGR/16 (AGRI-08/A).

II ANNO DI CORSO
Insegnamenti obbligatori

Nome insegnamento	CFU	SSD	nuovo SSD	Tipo attività formativa
Chimica agraria e biochimica con esercitazioni	6	AGR/13	AGRI-06/B	Caratterizzante
Chimica e microbiologia enologica • modulo Microbiologia enologica con esercitazioni - 6CFU • modulo Chimica enologica - 6CFU	12	AGR/16 CHIM/10	AGRI-08/A CHEM-07/B	Caratterizzante Affine o integrativa



REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Viticoltura 1 • modulo Morfologia e fisiologia della vite con esercitazioni • modulo Genetica e miglioramento genetico della vite con esercitazioni	12	AGR/03 AGR/07	AGRI-03/A AGRI-06/A	Caratterizzante
Enologia 1 • modulo Analisi sensoriale con esercitazioni di laboratorio - 6CFU • modulo Tecnica enologica con esercitazioni - 6CFU	12	AGR/15 CHIM/10	AGRI-07/A CHEM-07/B	Caratterizzante Affine o integrativa
Difesa della vite • modulo Patologia con esercitazioni - 6CFU • modulo Entomologia viticola con esercitazioni - 6CFU	12	AGR/12 AGR/11	AGRI-05/B AGRI-05/A	Caratterizzante
Meccanizzazione viticola e viticoltura di precisione	6	AGR/09	AGRI-04/B	Caratterizzante
Lingua inglese (livello QCER B2)	3	--		Per la prova finale e per la lingua straniera

III ANNO DI CORSO

Insegnamenti obbligatori

Nome insegnamento	CFU	SSD	nuovo SSD	Tipo attività formativa
Tirocinio	6	--		Ulteriori attività formative
Enologia 2 con esercitazioni	6	AGR/15	AGRI-07/A	Caratterizzante
Marketing e legislazione prodotti vitivinicoli • modulo Legislazione vitivinicola - 6CFU • modulo Marketing e promozione dei prodotti vitivinicoli - 6CFU	12	IUS-03 AGR/01	GIUR-03/B AGRI-07/A	Caratterizzante
Laboratorio controllo qualità prodotti vitivinicoli	6	AGR/15	AGRI-07/A	Caratterizzante
Ingegneria alimentare ed impianti enologici	6	ING/IND 24	ICHI-01/B	Affine o integrativa
Viticoltura 2: Tecnica viticola con esercitazioni	6	AGR/03	AGRI-03/A	Caratterizzante
Insegnamento a scelta 1	6	--		A scelta dello studente
Insegnamento a scelta 2	6	--		A scelta dello studente
Prova finale	6	--		Per la prova finale

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Insegnamenti a libera scelta dello studente (per un totale di 12 crediti)

Nome insegnamento	CFU	SSD	nuovo SSD	Tipo attività formativa
Tecnica enologica speciale • modulo: Vini spumanti e vini speciali - 3CFU • Modulo: Tecnologie dei distillati - 3CFU	6	AGR/15	AGRI-07/A	a scelta dello studente
Viticoltura biologica • modulo: Aspetti agronomici della viticoltura biologica - 3CFU • modulo: Infrastrutture ecologiche - 3CFU	6	AGR/03 AGR/11	AGRI-03/A AGRI-05/A	a scelta dello studente
Valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria enologica e gestione reflui • modulo: Valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria enologica - 3CFU • modulo: Gestione reflui di cantina - 3CFU	6	ING-IND/24 ICAR/03	ICHI-01/B CEAR-02/A	a scelta dello studente
Vitienologia internazionale • modulo: Geografia viticola: territori e denominazioni - 3CFU • modulo: Vitienologia internazionale: territori e vini - 3CFU	6	AGR/03 AGR/15	AGRI-03/A AGRI-07/A	a scelta dello studente
Pratiche di consumo e società • modulo: Pratiche di consumo e società - 3CFU • modulo: Metodi di indagine sui consumi - 3CFU	6	SPS/08 SPS/07	GSPS-05/A GSPS-06/A	a scelta dello studente