



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI VERONA

Facoltà di Scienze MM.FF.NN.

a Ca' Vignal

Strada Le Grazie - 37134 Verona


Il Preside

Verona, 21/12/2011

Prot. n. 1085/2011

Al Magnifico Rettore
Rettorato
Via dell'Artigliere, 8
- sede -

Oggetto: estratti del verbale – CdF 20 dicembre 2011

Si invia l'estratto del verbale relativo al seguente punto all'O.d.g.

SEDUTA ALLARGATA:

4. Ordinamenti dei corsi di studio già esistenti: proposte di modifica.

Si fa presente, tuttavia, che l'approvazione del verbale in oggetto avverrà nella prossima seduta del Consiglio di Facoltà.

Distinti saluti,

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI VERONA - Ufficio di Registratura		
Anno	Titolo <u>III</u>	Classe <u>1</u> Fascicolo
N. <u>58662</u>	<u>23</u> <u>01</u> <u>2011</u>	
UOR	CC	RPA
<u>D2 (INFODID)</u>	<u>MR/DA</u>	

Dott. Rucci
Nucleo Valut.
Dott. Fedeli
Prof.ssa Breglia
Prof. Romano
Dott. Bianchi
Dott. Fiorini


Per il PRESIDE
(Prof. Roberto Giacobazzi)



A L'anno 2011, adì 20 del mese di **dicembre** in Verona, alle ore **15.00** si è riunito in seduta straordinaria, il Consiglio di Facoltà di Scienze MM.FF.NN. La posizione dei presenti e degli invitati è la seguente:

	Rif	Nome	Pos		Rif	Nome	Pos		Rif	Nome	Pos		Rif	Nome	Pos
1	O	R. Bassi	G	28	O	G. Zampieri	A	55	RU	G. Bellin	A	82	RU	B. Molesini	A
2	O	M. Bettinelli	G	29	A	L. Angeleri	G	56	RU	E. Bicego	G	83	RU	B. Oliboni	P
3	O	M.P. Bonacina	A	30	A	S. Baldo	G	57	RU	D. Bolzonella	G	84	RU	T. Pandolfini	A
4	O	L.P. Bos	A	31	A	A. Belussi	P	58	RU	N. Bombieri	G	85	RU	M. Perduca	A
5	O	M. Boselli	G	32	A	M. Crimi	P	59	RU	A.M. Bossi	A	86	RU	F. Piccinelli	A
6	O	F. Cecchi	G	33	A	L. Dall'Osto	P	60	RU	M. Calari	G	87	RU	A. Polverari	G
7	O	C. Combi	P	34	A	M. Delle Donne	G	61	RU	S. Capaldi	A	88	RU	R. Posenato	G
8	O	V. Dallacasa ^	G	35	A	A. Di Pierro	G	62	RU	D. Carra	G	89	RU	D. Quaglia	G
9	O	P. Dominici	G	36	A	R. Ferrarini	G	63	RU	D. Cecconi	A	90	RU	C. Rizzi	A
10	O	R. Ferro	P	37	A	A. Furini	G	64	RU	R. Chignola	A	91	RU	A. Romeo	A
11	O	P. Fiorini	G	38	A	E. Gregorio	A	65	RU	Marco Cristani*	G	92	RU	B. Simonato	A
12	O	F. Fummi	P	39	A	P. Marzola	G	66	RU	Matteo Cristani	A	93	RU	U. Solitro	G
13	O	R. Giacobazzi	P	40	A	G. Menegaz	P	67	RU	C. Daffara	P	94	RU	G. Tornielli	G
14	O	V. Manca	G	41	A	M. Merro	P	68	RU	N. Daldosso	P	95	RU	G. Zapparoli	A
15	O	G. Mariotto	P	42	A	F. Monti	P	69	RU	M. D'onofrio?	G	96	RU	S. Zenoni	P
16	O	A. Masini	G	43	A	G. Orlandi	P	70	RU	A. Farinelli	A	97	RU	G. Zoccatelli	A
17	O	H. Molinari	P	44	A	G. Pravadelli	P	71	RU	F. Fatone	A	98	RS	A. Beduschi	P
18	O	U.L. Monaco	A	45	A	R. Rizzi	G	72	RU	G. Felis	G	99	RS	P. Erbizi	P
19	O	L. Morato	G	46	A	A. Speghini	P	73	RU	G. Franco	G	100	RS	P. Faedda	P
20	O	V. Murino ^{oo}	G	47	A	M. Spera	G	74	RU	A. Giorgetti	P	101	RS	L. Nale	P
21	O	M. Pezzotti	P	48	A	F. Spoto	A	75	RU	V. Guantieri	A	102	RS	W. Riviera	A
22	O	R. Segala	A	49	A	M. Squassina	P	76	RU	F. Guzzo	P				
23	O	A. Spena	A	50	A	L. Viganò	P	77	RU	S. Lampis	P				
24	O	S. Torriani	P	51	RU	M. Assfalg	A	78	RU	Z. Lipták	G				
25	O	G. Vallini	P	52	RU	A. Astegno	A	79	RU	F. Mantese	G				
26	O	Z. Varanini	P	53	RU	M. Ballottari	P	80	RU	A. Marigonda	P				
27	O	T. Villa	P	54	RU	D. Bellin	A	81	RU	I. Mastroeni ?	G				

Note:

* In congedo per motivi di studio

^ in distacco

? in congedo per maternità

^{oo} collocamento in aspettativa ai sensi art.12-DPR382-1980**Riferimenti:**

FR: Professore fuori ruolo
O: Professore ordinario
A: Professore associato

RU: Ricercatori
RS: Rappr. Studenti

Posizione:

P: Presente
A: Assente

G: Assente giustificato

Presiede la seduta il
assume le funzioni di segretario il

Prof. Roberto Giacobazzi**Prof. Mario Pezzotti**

Il Presidente riconosce valida la seduta, la dichiara aperta per trattare - come dall'avviso di convocazione - l'ordine del giorno retro indicato.

Firma del Preside

Firma del Segretario



ORDINE DEL GIORNO

SEDUTA ALLARGATA:

1. Comunicazioni;
2. Approvazione dei verbali relativi alla seduta del 02.11.2011 e alla seduta riservata alla I Fascia del 22.11.2011;
3. Ratifica delibera d'urgenza del Preside relativa alla nomina del culture della materia Dott. Alessandro Magalini per il SSD-FIS/01;
4. Ordinamenti dei corsi di studio già esistenti: proposte di modifica;
5. Attribuzione assegni destinati all'incentivazione delle attività di tutorato, didattiche-integrative, propedeutiche e di recupero di cui alla Legge 170/2003 – ulteriori esigenze per l'A.A. 2011-2012 – I semestre;
6. Varie ed eventuali.

SEDUTA RISERVATA ALLA I, II FASCIA E RICERCATORI:

1. Ratifica delibera d'urgenza del Preside del 21.11.2011 relativa all'affidamento di insegnamenti per l'A.A. 2011-2012 ancora scoperti per il SSD-MAT/06;
2. Carichi didattici per l'A.A. 2011/2012:
 - aggiornamenti carichi didattici;
 - eventuali bandi A.A. 2011-2012 per insegnamenti ancora scoperti.
3. Parere riguardante la conferma in ruolo dei seguenti ricercatori:
 - Dott.ssa Diana Bellin - SSD AGR/07 – Genetica Agraria, per il periodo 01.11.2008-31.10.2011;
 - Dott. Nicola Bombieri - SSD ING-INF/05 – Sistemi di elaborazione delle informazioni, per il periodo 01.11.2008-31.10.2011;
 - Dott. Fabio Piccinelli - SSD CHIM/03 – Chimica Inorganica, per il periodo 01.11.2008-31.10.2011;
 - Dott.ssa Sara Zenoni - SSD AGR/07 – Genetica Agraria, per il periodo 01.11.2008-31.10.2011
 - Dott. Damiano Carra - SSD ING-INF/05 – Sistemi di elaborazione delle informazioni, per il periodo 15.11.2008-14.11.2011.
4. Richieste di autorizzazioni a risiedere fuori sede – A.A. 2011/2012;
5. Varie ed eventuali.

SEDUTA RISERVATA ALLA I, II FASCIA:

1. Varie ed eventuali

SEDUTA RISERVATA ALLA I FASCIA:

1. Congedo per motivi di studio e ricerca scientifica presentata da parte del Prof. Marco Giovanni Bettinelli per il periodo dal 01.10.2012 al 30.09.2013: discussione;
2. Varie ed eventuali.

Firma del Preside

Firma del Segretario

**SEDUTA ALLARGATA:**

Del. 22/2011

4. Ordinamenti dei corsi di studio già esistenti: proposte di modifica

Il Preside

- informa il Consiglio che con nota del 01.12.2011 la Direzione studenti – ufficio Offerta Formativa ha comunicato che entro il 31 gennaio di ogni anno, l'Ateneo è tenuto a presentare al MIUR le proposte di modifica agli ordinamenti dei corsi di studio già esistenti. E quindi di informare i Presidenti dei corsi di laurea della Facoltà della suddetta scadenza e, a chi fosse interessato, che è necessario presentare la nuova proposta di ordinamento nel prossimo Consiglio di Facoltà, in vista del Senato di gennaio 2012.
- informa che sono pervenute le seguenti richieste di modifica di Ordinamento:
 - da parte del Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche che nella seduta del Consiglio del 25.10.2011 ha approvato la nuova proposta di offerta formativa per l'A.A. 2012-2013 in ottemperanza al D.M. 17/2010. (allegato 4/2011-22-1-);
 - da parte del Corso di laurea magistrale in Biotecnologie Agro alimentari che nella seduta del Consiglio del 20.12.2011 ha approvato la nuova proposta di offerta formativa per l'A.A. 2012-2013 in ottemperanza al D.M. 17/2010. (allegato 4a/2011-22-1-). In particolare ha modificato l'Ordinamento del corso e l'art.9 del regolamento didattico ampliando l'offerta dei SSD necessari per avere i 60 CFU richiesti nei "Requisiti di ammissione al corso" ;

Il Preside apre la discussione sull'argomento

Alle ore 15.27, momento dell'approvazione della delibera sopra indicata, la posizione dei presenti era la seguente:

	Rif	Nome	Pos		Rif	Nome	Pos		Rif	Nome	Pos		Rif	Nome	Pos
1	O	R. Bassi	G	28	O	G. Zampieri	A	55	RU	G. Bellin	A	82	RU	B. Molesini	A
2	O	M. Bettinelli	G	29	A	L. Angeleri	G	56	RU	E. Bicego	G	83	RU	B. Oliboni	P
3	O	M.P. Bonacina	A	30	A	S. Baldo	G	57	RU	D. Bolzonella	G	84	RU	T. Pandolfini	A
4	O	L.P. Bos	A	31	A	A. Belussi	P	58	RU	N. Bombieri	G	85	RU	M. Perduca	A
5	O	M. Boselli	G	32	A	M. Crimi	P	59	RU	A.M. Bossi	A	86	RU	F. Piccinelli	A
6	O	F. Cecchi	G	33	A	L. Dall'Osto	P	60	RU	M. Calari	G	87	RU	A. Polverari	G
7	O	C. Combi	P	34	A	M. Delledonne	G	61	RU	S. Capaldi	A	88	RU	R. Posenato	G
8	O	V. Dallacasa ^	G	35	A	A. Di Pierro	G	62	RU	D. Carra	G	89	RU	D. Quaglia	G
9	O	P. Dominici	G	36	A	R. Ferrarini	G	63	RU	D. Cecconi	A	90	RU	C. Rizzi	A
10	O	R. Ferro	P	37	A	A. Furini	G	64	RU	R. Chignola	A	91	RU	A. Romeo	A
11	O	P. Fiorini	G	38	A	E. Gregorio	A	65	RU	Marco Cristani*	G	92	RU	B. Simonato	A
12	O	F. Fummi	P	39	A	P. Marzola	G	66	RU	Matteo Cristani	A	93	RU	U. Solitro	G
13	O	R. Giacobazzi	P	40	A	G. Menegaz	P	67	RU	C. Daffara	P	94	RU	G. Tomielli	G
14	O	V. Manca	G	41	A	M. Merro	P	68	RU	N. Daldosso	P	95	RU	G. Zapparoli	A
15	O	G. Mariotto	P	42	A	F. Monti	P	69	RU	M. D'onofrio?	G	96	RU	S. Zenoni	P
16	O	A. Masini	G	43	A	G. Orlandi	P	70	RU	A. Farinelli	A	97	RU	G. Zoccatelli	A
17	O	H. Molinari	P	44	A	G. Pravadelli	P	71	RU	F. Fatone	A	98	RS	A. Beduschi	P
18	O	U.L. Monaco	A	45	A	R. Rizzi	G	72	RU	G. Felis	G	99	RS	P. Erbizi	P
19	O	L. Morato	G	46	A	A. Speghini	P	73	RU	G. Franco	G	100	RS	P. Faedda	P
20	O	V. Murino	G	47	A	M. Spera	G	74	RU	A. Giorgetti	P	101	RS	L. Nale	P
21	O	M. Pezzotti	P	48	A	F. Spoto	A	75	RU	V. Guantieri	A	102	RS	W. Riviera	A

Firma del Preside

Firma del Segretario



22	O	R. Segala	A	49	A	M. Squassina	P	76	RU	F. Guzzo	P				
23	O	A. Spina	A	50	A	L. Vigano'	P	77	RU	S. Lampis	P				
24	O	S. Torriani	P	51	RU	M. Assalg	A	78	RU	Z. Lipták	G				
25	O	G. Vallini	P	52	RU	A. Astegno	A	79	RU	F. Mantese	G				
26	O	Z. Varanini	P	53	RU	M. Ballottari	P	80	RU	A. Marigonda	P				
27	O	T. Villa	P	54	RU	D. Bellin	A	81	RU	I. Mastroeni ?	G				

Il Consiglio, all'unanimità dei presenti, delibera di approvare le modifiche dei seguenti Ordinamenti e Regolamenti didattici a partire dall'A.A. 2012-2013:

- Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche. (allegato 4/2011-22-1-)
- Corso di laurea magistrale in Biotecnologie Agro alimentari. (allegato 4a/2011-22-1-)

Firma del Preside

Firma del Segretario

ORDINAMENTO VIGENTE	NUOVA PROPOSTA ORDINAMENTO
<p>Possono accedere al corso di laurea magistrale, senza necessità di integrazioni didattiche, tutti i laureati della ex-classe 1 (D.M.509) o classe L-2 (D.M. 270) (Biotecnologie) con laurea conseguita in ogni Ateneo. Anche la Laurea triennale in Bioinformatica L-31 dell'Università di Verona soddisfa i requisiti richiesti.</p> <p>L'accesso alla laurea magistrale sarà consentito inoltre ai possessori di laurea di 1° livello o altro titolo equipollente ritenuto idoneo in base alla normativa vigente purché in possesso di conoscenze a livello di Laurea nelle discipline di seguito elencate:</p> <p>a) discipline matematiche, chimiche, fisiche e informatiche b) discipline biologiche (biochimica, biologia molecolare, biologia, microbiologia, genetica e tecnologie genomiche) c) lingua inglese soprattutto con riferimento ai lessici disciplinari.</p> <p>In particolare è necessario che abbiano già conseguito CFU nei SSD come di seguito riportato:</p> <p>a) almeno 9 CFU nel SSD AGR/07 o BIO/18 b) almeno 6 CFU nel SSD AGR/16 o BIO/19 c) almeno 6 CFU nei SSD BIO/01 e BIO/04 d) almeno 18 CFU nei SSD BIO/10 e BIO/11 e) almeno 9 CFU nell'ambito dei SSD CHIM/01, CHIM/02, CHIM/03, CHIM/04, CHIM/06 f) almeno 6 CFU nell'ambito dei SSD FIS/01 e FIS/07 g) almeno 6 CFU nell'ambito dei SSD MAT/05 e MAT/06</p> <p>Il regolamento didattico del Corso di Studio stabilirà nel dettaglio i requisiti curriculari in termini di SSD e crediti formativi e stabilirà altresì le modalità di accertamento di detti requisiti.</p>	<p>Possono accedere al corso di laurea magistrale, senza necessità di integrazioni didattiche, tutti i laureati della classe 1 (D.M.509) o classe L-2 (D.M. 270) (Biotecnologie) con laurea conseguita in ogni Ateneo.</p> <p>L'accesso alla laurea magistrale sarà consentito inoltre ai possessori di laurea di 1° livello o altro titolo equipollente ritenuto idoneo in base alla normativa vigente purché in possesso di conoscenze a livello di Laurea nelle discipline di seguito elencate:</p> <p>a) discipline matematiche, chimiche, fisiche e informatiche b) discipline biologiche (biochimica, biologia molecolare, biologia, microbiologia, genetica e tecnologie genomiche) c) lingua inglese soprattutto con riferimento ai lessici disciplinari.</p> <p>In particolare è necessario che abbiano già conseguito almeno 60 CFU in uno o più dei seguenti SSD come di seguito riportato: AGR/01 – 04, AGR/07, AGR/11 – 16; BIO/01 – 07, BIO/09 -19; CHIM/01 -06, CHIM/08 – 11; FIS/01 – 08; INF/01, ING-INF/05; MAT/01 – 09; MED/01, MED/03 – 05, MED/07, MED/42; SECS-S/01 – 02;</p> <p>Il regolamento didattico del Corso di Studio stabilirà nel dettaglio i requisiti curriculari in termini di SSD e crediti formativi e stabilirà altresì le modalità di accertamento di detti requisiti.</p>

REGOLAMENTO DIDATTICO VIGENTE	NUOVA PROPOSTA REGOLAMENTO
<p><u>9 Requisiti di ammissione al corso</u></p> <p><i>Requisiti curricolari:</i></p> <p>1) Possono accedere al corso di laurea magistrale, senza necessità di integrazioni didattiche, tutti i laureati della classe 1 (D.M.509) o classe L-2 (D.M. 270) (Biotecnologie) con laurea conseguita in ogni Ateneo. Soddisfano i requisiti richiesti anche le lauree triennali in Bioinformatica classe 26 (DM509), Bioinformatica L-31 (D.M. 270), Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche classe 20 (DM509), Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche L-25 (D.M. 270) conseguite presso l'Università di Verona.</p> <p>2) L'accesso alla laurea magistrale sarà consentito inoltre ai possessori di laurea di 1° livello o altro titolo equipollente ritenuto idoneo in base alla normativa vigente purché in possesso di conoscenze a livello di Laurea nelle discipline di seguito elencate:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) discipline matematiche, chimiche, fisiche e informatiche b) discipline biologiche (biochimica, biologia molecolare, biologia, microbiologia, genetica e tecnologie genomiche) c) lingua inglese soprattutto con riferimento ai lessici disciplinari. <p>In particolare è necessario che abbiano già conseguito CFU nei SSD come di seguito riportato:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) almeno 9 CFU nel SSD AGR/07 o BIO/18 b) almeno 6 CFU nel SSD AGR/16 o BIO/19 c) almeno 6 CFU nei SSD BIO/01 e BIO/04 d) almeno 18 CFU nei SSD BIO/10 e BIO/11 e) almeno 9 CFU nell'ambito dei SSD CHIM/01, CHIM/02, CHIM/03, CHIM/04, CHIM/06 f) almeno 6 CFU nell'ambito dei SSD FIS/01 e FIS/07 g) almeno 6 CFU nell'ambito dei SSD MAT/05 e MAT/06 <p>Gli studenti che rientrano nelle condizioni al punto 2) devono fornire in allegato alla domanda i dettagli della propria formazione pregressa, ossia la lista di tutte le attività formative effettuate per il conseguimento della laurea.</p>	<p><u>9 Requisiti di ammissione al corso</u></p> <p><i>Requisiti curricolari:</i></p> <p>1) Possono accedere al corso di laurea magistrale, senza necessità di integrazioni didattiche, tutti i laureati della classe 1 (D.M.509) o classe L-2 (D.M. 270) (Biotecnologie) con laurea conseguita in ogni Ateneo. Soddisfano i requisiti richiesti anche le lauree triennali in Bioinformatica classe 26 (DM509), Bioinformatica L-31 (D.M. 270), Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche classe 20 (DM509), Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche L-25 (D.M. 270) conseguite presso l'Università di Verona.</p> <p>2) L'accesso alla laurea magistrale sarà consentito inoltre ai possessori di laurea di 1° livello o altro titolo equipollente ritenuto idoneo in base alla normativa vigente purché in possesso di conoscenze a livello di Laurea nelle discipline di seguito elencate:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) discipline matematiche, chimiche, fisiche e informatiche b) discipline biologiche (biochimica, biologia molecolare, biologia, microbiologia, genetica e tecnologie genomiche) c) lingua inglese soprattutto con riferimento ai lessici disciplinari. <p>In particolare è necessario che abbiano già conseguito almeno 60 CFU in uno o più dei seguenti SSD come di seguito riportato: AGR/01 – 04, AGR/07, AGR/11 – 16; BIO/01 – 07, BIO/09 -19; CHIM/01 -06, CHIM/08 – 11; FIS/01 – 08; INF/01, ING-INF/05; MAT/01 – 09; MED/01, MED/03 – 05, MED/07, MED/42; SECS-S/01 – 02;</p> <p>Gli studenti che rientrano nelle condizioni al punto 2) devono fornire in allegato alla domanda i dettagli della propria formazione pregressa, ossia la lista di tutte le attività formative effettuate per il conseguimento della laurea.</p>

<p><i>Grado di preparazione personale:</i></p> <p>La verifica delle conoscenze pregresse e della personale preparazione è affidata dal Consiglio alla Commissione didattica, che valuta la carriera dello studente anche attraverso colloqui individuali. Qualora la Commissione ritenga sufficiente il livello delle conoscenze e competenze del Laureato, esprime un giudizio di idoneità, che consente l'immatricolazione al Corso di Laurea Magistrale. Qualora la preparazione del Laureato venga valutata non idonea, la Commissione indica le attività formative propedeutiche e integrative che lo studente deve assolvere prima dell'immatricolazione.</p> <p>Non è ammessa l'iscrizione con debiti formativi. Il corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie Agro-alimentari è ad accesso libero per gli studenti che siano in possesso dei requisiti sopra descritti.</p>	<p><i>Grado di preparazione personale:</i></p> <p>La verifica delle conoscenze pregresse e della personale preparazione è affidata dal Consiglio alla Commissione didattica, che valuta la carriera dello studente anche attraverso colloqui individuali. Qualora la Commissione ritenga sufficiente il livello delle conoscenze e competenze del Laureato, esprime un giudizio di idoneità, che consente l'immatricolazione al Corso di Laurea Magistrale. Qualora la preparazione del Laureato venga valutata non idonea, la Commissione indica le attività formative propedeutiche e integrative che lo studente deve assolvere prima dell'immatricolazione.</p> <p>Non è ammessa l'iscrizione con debiti formativi. Il corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie Agro-alimentari è ad accesso libero per gli studenti che siano in possesso dei requisiti sopra descritti.</p>
--	--



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI VERONA
FACOLTÀ DI SCIENZE MM. FF. e NN.

*Consiglio del Corso di Laurea in
Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche*
Villa Lebrecht - Via della Pieve 70 - 37029 San Floriano (Verona)

Del. 05-11/12, all. 1a, b, c

U.O.R.: Presidenza Facoltà di Scienze MM.FF.NN.

5. OFFERTA FORMATIVA A.A. 2012/2013: REVISIONE IN OTTEMPERANZA AL DM 17/2010

Il Prof. Varanini espone le linee generali della riforma ex dm 17/2010 ed evidenzia le attuali criticità del nostro piano didattico indicando le possibili soluzioni, valutate positivamente anche dall'area offerta formativa. Apre la discussione al termine della quale il consiglio ritiene valide le proposte presentate

Il CCL approva la proposta di offerta formativa a.a. 12/13 (Del. 05/11-12, all. 1a, b, c)

888 10 cct 25.10.14

Adunanza del 23/04/2009
Valutazione finale del CUN - corso precedente APPROVATO
nulla da osservare

Corso nuovo (Id = 1301986)	
Università	Università degli Studi di VERONA
Classe	L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali
Nome del corso	Scienze e tecnologie viticole ed enologiche <i>modifica di: Scienze e tecnologie viticole ed enologiche (1207346)</i>
Nome inglese	Degree course of science and technology in viticulture and oenology
Lingua in cui si tiene il corso	Italiano
Codice interno all'ateneo del corso	S22-2012-PDS0-2012-023076
Il corso è	trasformazione ai sensi del DM 16/03/2007, art 1 <ul style="list-style-type: none">Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche (VERONA cod65267)
Data del DM di approvazione dell'ordinamento didattico	
Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico	

Data di approvazione del consiglio di facoltà	DA INSERIRE DATA
Data di approvazione del senato accademico	17/01/2012
Data della relazione tecnica del nucleo di valutazione	12/01/2009
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	14/01/2009 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	
Modalità di svolgimento	convenzionale
Eventuale indirizzo Internet del corso di laurea	http://www.scienze.univr.it/foi/main?ent=cs&id=309
Facoltà di riferimento ai fini amministrativi	SCIENZE MATEMATICHE FISICHE e NATURALI
Massimo numero di crediti riconoscibili	6
Numero del gruppo di affinità	1

**Criteri seguiti nella trasformazione del corso da ordinamento 509 a 270
(DM 31 ottobre 2007, n.544, allegato C)**

Nel nuovo progetto formativo sono stati maggiormente definiti, rispetto al passato, gli obiettivi culturali e le finalità professionali. Questo è avvenuto attraverso il confronto fra docenti e studenti sui programmi dei vari insegnamenti e

<p>sui metodi didattici ritenuti più efficaci. Il Corso di studio è stato ristrutturato sulla base di pochi insegnamenti per anno ai quali è stato attribuito un congruo numero di crediti ciascuno, puntando su contenuti esaurienti e qualificati. Nell'avviare la trasformazione sono stati considerati i seguenti punti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - verifica della coerenza fra percorso formativo, contenuti degli insegnamenti e obiettivi di apprendimento; - diminuzione del numero di insegnamenti ed esami; - maggiore distinzione fra laurea triennale, che garantisce padronanza di metodi e contenuti generali, e laurea specialistica; - definizione di regole semplici e chiare per la valutazione della preparazione iniziale degli studenti; - uniformare la durata degli insegnamenti (sono previsti solamente insegnamenti da 6, 9 o 12 CFU); - il territorio continua a richiedere laureati triennali in viticoltura ed enologia. 	
<p align="center">Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione</p> <p>In base agli elementi di analisi sviluppati, la progettazione del CdL in "Scienze e tecnologie viticole ed enologiche" è stata svolta in maniera corretta, soddisfacendo sia l'obiettivo di razionalizzazione, sia di qualificazione dell'offerta formativa. Per quel che riguarda l'adeguatezza e la compatibilità delle risorse di docenza e delle strutture disponibili per la realizzazione del progetto presentato dalla Facoltà, il Cds oggetto di valutazione è sostenibile, tenuto conto dei minimi ministeriali.</p>	
<p align="center">La relazione tecnica del nucleo di valutazione fa riferimento alla seguente parte generale</p>	
<p align="center">Sintesi della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni</p>	
<p>I rappresentanti delle parti sociali presenti esprimono</p> <ul style="list-style-type: none"> - piena condivisione con gli obiettivi formativi identificati per la pianificazione del corso di Scienze e Tecnologie viticole ed enologiche; - parere altamente positivo sul piano didattico presentato; - piena soddisfazione sulla corrispondenza tra piano formativo, competenze tecniche e scientifiche del corpo docente della Facoltà. <p>Segnalano l'introduzione di miglioramenti rilevanti ed innovativi rispetto al passato. In particolare notano con soddisfazione che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il numero di esami complessivo è stato ridotto, - sono stati introdotti ampliamenti riguardo le materie di base, - è previsto un ulteriore ampliamento delle attività professionalizzanti, in particolare dell'enologia, - per quanto attiene all'esecuzione delle attività di tirocinio, risulta ancor più curata la loro integrazione con il piano di formazione culturale "in aula". 	

All'unanimità viene espresso dal presenti parere favorevole alla trasformazione del corso di studio in Scienze e Tecnologie viticole ed enologiche nel Corso avente la medesima denominazione ma strutturato secondo il DM 270.

Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo

Il Corso di Laurea di tipo professionalizzante intende formare un laureato in grado di inserirsi prontamente nel mondo del lavoro e di operare nei vari settori della vitivinicoltura, sia come dipendente, sia come libero professionista (enologo e agronomo junior) e nel contempo di essere in possesso di una solida preparazione di base e di metodo anche per proseguire gli studi nelle Lauree Magistrali.

La struttura del percorso formativo in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche prevede insegnamenti di base, caratterizzanti ed integrativi, monodisciplinari o, in alcuni casi, integrati (2 o 3 moduli).

Il numero degli esami è di 20; la prova di accertamento di conoscenza della lingua straniera prevede il livello B1 informatizzato per l'acquisizione di adeguata idoneità. Sono inoltre previsti 12 CFU corrispondenti ai crediti liberi a scelta autonoma da parte dello studente.

Le attività formative sono suddivise in semestri e l'inizio del III anno è destinato alle attività di tirocinio pratico-applicativo (6 CFU) presso aziende del settore vitivinicolo ed eventualmente alla preparazione dell'elaborato finale.

- Primo anno

Nel corso del primo anno vengono impartiti gli insegnamenti di base atti a conseguire un comune linguaggio scientifico nel campo matematico, chimico, fisico e biologico.

A questi insegnamenti, oltre alla verifica dell'apprendimento della lingua straniera, si aggiungono conoscenze di base di Informatica e statistica e di economia applicata.

- Secondo anno

Vengono erogate conoscenze e capacità tecniche qualificanti per il CdL, in particolare conoscenze di viticoltura generale e di ecologia e fisiologia viticola, di chimica enologica e di analisi sensoriale dei vini, di microbiologia, di chimica del suolo e di biochimica, di genetica vegetale e di economia e marketing.

- Terzo anno

L'inizio del I semestre del III anno è prevalentemente dedicato al tirocinio pratico-applicativo.

Successivamente il terzo anno completa la formazione caratterizzante dello studente nel settore vitivinicolo con erogazione di conoscenze e capacità tecniche qualificanti quali: la difesa della vite, le conoscenze inerenti le tecnologie enologiche e di condizionamento dei vini, la politica vitivinicola, l'impiantistica enologica e il controllo dei reflui di cantina.

Infine lo studente, utilizzando i crediti liberi, potrà implementare la sua preparazione specifica in settori caratterizzanti delle classi o affini integrativi, o anche dedicare un impegno maggiore al tirocinio pratico-applicativo o alla preparazione dell'elaborato finale.

Tirocino e prova finale (eventualmente implementati da una parte dei crediti a scelta autonoma) sono da considerarsi attività sinergiche che vanno a costituire un momento formativo coerente con gli obiettivi del corso di studio e tale da esaltare, nell'insieme, la capacità di applicare conoscenza e comprensione, autonomia di giudizio e abilità comunicative. L'ordinamento è stato formulato in modalità a intervalli di crediti, intervalli che, in qualche caso, sono stati mantenuti relativamente ampi onde favorire, in sede di verifica del percorso formativo, un suo più pronto adeguamento ad eventuali incrementi di conoscenze e innovazioni in specifici settori delle scienze e tecnologie viticole ed enologiche, difficili da prevedere al momento attuale, o ad eventuali criticità palesate dal corso di studio.

Il laureato durante il percorso del CdL dovrà acquisire le seguenti capacità ed abilità:

- sapere applicare in pieno campo, in cantina e nell'organizzazione aziendale, le conoscenze apprese durante il CdL;
- sapere interpretare ed applicare le normative di settore;
- sapere utilizzare le fonti di informazioni per il settore vitivinicolo;
- saper operare con sicurezza nel laboratorio di analisi viticola ed enologica;
- saper utilizzare negli incontri con interlocutori stranieri un'adeguata conoscenza almeno della lingua inglese;
- saper utilizzare gli strumenti informatici, multimediali e telematici.

Gli studenti dovranno, inoltre, avere:

- abilità relazionali per organizzare e gestire un'impresa vitivinicola e per confrontarsi con competitors locali, nazionali ed internazionali, con gli attori a monte e a valle della filiera vitivinicola, e con le istituzioni pubbliche e private;
- predisposizione a forme collaborative tra imprese e istituzioni pubbliche e private;
- attenzione alle specificità della filiera vitivinicola locale;
- attenzione all'innovazione tecnologica e alla sua implementazione nel sistema aziendale.

Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)

I laureati in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche devono:

- possedere adeguate conoscenze di base nell'area della matematica, della fisica, della chimica e della biologia vegetale. In particolare i laureati in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche devono conoscere la matematica di base, la fisica applicata, la chimica organica ed inorganica e la biologia dei sistemi vegetali. Oltre a questo i laureati devono conoscere le tecnologie e la microbiologia applicate all'enologia;
 - avere adeguate competenze statistiche e informatiche;
 - elaborare sistemi economici per l'impresa ed operazioni di marketing;
 - leggere e comprendere testi avanzati di viticoltura, enologia ed economia.
- La conoscenza e la capacità di comprensione è sviluppata essenzialmente con lezioni frontali, esercitazioni di laboratorio ed in campo, esercitazioni fuori sede interdisciplinari, studio personale su testi avanzati e pubblicazioni scientifiche.

La verifica del raggiungimento dell'obiettivo formativo è ottenuta con valutazioni intermedie (prove in itinere) intese a rilevare la preparazione della classe e l'efficacia dei processi di apprendimento, prove di esame a contenuto prevalentemente orale e prove scritte individuali.

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

I laureati in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche devono avere:

- capacità di svolgere compiti tecnici e professionali definiti, ad esempio come supporto alla progettazione e gestione dell'impresa vitivinicola dei servizi e nella pubblica amministrazione;
 - familiarità con il metodo scientifico e comprensione e utilizzazione di modelli economici e gestionali;
 - capacità di utilizzare strumenti e metodiche analitiche in aiuto ai processi operativi nell'impresa vitivinicola e per acquisire ulteriori informazioni di base ed applicative;
 - conoscenza delle metodiche statistiche applicate all'ambito professionale e di tecniche informatiche applicative.
- La capacità di applicare conoscenza e comprensione è sviluppata essenzialmente con esercitazioni di laboratorio e di campo, esercitazioni interdisciplinari di gruppo fuori sede, attività di laboratorio assistito, discussione di gruppo di casi di studio.
- La verifica del raggiungimento dell'obiettivo formativo è ottenuta con valutazioni intermedie (prove in itinere) intese a rilevare la preparazione della classe e l'efficacia dei processi di apprendimento, prove di esame a contenuto prevalentemente orale e prove scritte individuali.
- Ruolo essenziale sarà anche svolto dalla preparazione dell'elaborato finale e dalla sua discussione davanti alla commissione di laurea, dallo svolgimento dell'attività di stages e tirocinio presso aziende, enti pubblici, studi professionali ed organizzazioni vitivinicole.

Autonomia di giudizio (making judgements)

Il CdL è progettato perché i suoi laureati abbiano la capacità di raccogliere ed interpretare i dati ritenuti utili a formulare giudizi autonomi.

I laureati in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche devono essere in grado di:

- svolgere in modo autonomo attività esterne, come tirocini formativi presso aziende, strutture della pubblica amministrazione e laboratori oltre a soggiorni presso altre università italiane e straniere utilizzando in modo appropriato le competenze acquisite;
 - valutare in modo critico soluzioni progettuali applicate al vigneto, alla cantina ed alla gestione aziendale;
 - proporre soluzioni innovative in relazione allo sviluppo del settore;
 - valutare sotto il profilo economico le strategie aziendali rivolte al mercato.
- Il raggiungimento dell'obiettivo formativo sarà dimostrato dal superamento delle prove d'esame, orali o scritte (in forma di tema o di elaborato progettuale), della prova finale e dal livello di partecipazione attiva alle attività di gruppo.

Abilità comunicative (communication skills)

I laureati devono essere in grado di:

- comunicare problemi, idee e soluzioni riguardanti la viticoltura, l'enologia e l'economia, sia proprie sia di altri autori, ad un pubblico specializzato o generico, nella propria lingua ed in inglese, sia in forma scritta che orale;
- lavorare in gruppo, operare con definiti gradi di autonomia ed inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.
- acquisire la capacità di produrre reports impiegando i più attuali sistemi di comunicazione e di presentazione.

La verifica del raggiungimento di questo obiettivo formativo consiste nell'accertamento del profitto conseguito dallo studente nelle diverse prove d'esame, negli elaborati scritti individuali, nella presentazione dell'elaborato finale davanti

<p>alla commissione di laurea.</p> <p>Le abilità relazionali che lo studente maturerà durante stages e tirocini emergeranno dalle relazioni predisposte dai tutor nominati allo scopo.</p>	
<p align="center">Capacità di apprendimento (learning skills)</p>	
<p>I laureati del CdL devono sviluppare durante il percorso formativo le capacità di apprendimento necessarie per intraprendere gli studi successivi e per assicurarsi una formazione continua ed autonoma nei vari settori della vitivinicoltura.</p> <p>I laureati devono inoltre essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • affrontare le nuove problematiche acquisendo agevolmente e rapidamente eventuali conoscenze specifiche del settore; • proseguire gli studi di Laurea Magistrale e Master di I livello con un buon grado d'autonomia nelle discipline proprie del corso di laurea ed in discipline affini. <p>Questa capacità sarà verificata mediante i risultati degli esami di profitto, degli esiti della presentazione dell'elaborato finale e delle attività di gruppo, delle relazioni dei tutor previsti per le attività di stages e tirocinio.</p>	
<p align="center">Conoscenze richieste per l'accesso (DM 270/04, art 6, comma 1 e 2)</p>	
<p>Per accedere al corso di laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche lo studente dovrà essere in possesso del diploma di scuola media superiore od altro titolo conseguito all'estero e riconosciuto idoneo.</p> <p>Sono richieste inoltre come necessarie per il percorso di studio proposto, capacità di comprensione dei testi e di argomentazione, che verranno verificate attraverso prove oggettive.</p> <p>La modalità di verifica è rimandata al regolamento didattico del corso di studio.</p> <p>E' prevista l'iscrizione a tempo parziale.</p>	
<p align="center">Caratteristiche della prova finale (DM 270/04, art 11, comma 3-d)</p>	
<p>Per essere ammessi alla prova finale occorre avere conseguito tutti i crediti nelle attività formative previste dal piano degli studi.</p> <p>Alla prova finale (esame di laurea) sono riservati 3 CFU. La laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche viene conseguita dallo studente superando con esito positivo l'esame di laurea e completando in questo modo i 180 CFU stabiliti dal suo piano di studi.</p> <p>La prova finale consisterà nella discussione di un elaborato scritto ed in una proclamazione solenne.</p> <p>Su proposta del relatore la tesi finale/elaborato può essere compilata e discussa in lingua straniera.</p> <p>La forma dell'esame viene concordata tra lo studente e il docente referente (relatore) il quale è membro della Commissione d'esame.</p> <p>La valutazione dell'esame è basata sul livello di approfondimento dimostrato dallo studente, sulla chiarezza espositiva e sulla capacità dello studente di inquadrare l'argomento assegnato in un contesto più ampio.</p>	

**Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati
(Decreti sulle Classi, Art. 3, comma 7)**

Al sensi della legge 129/91 e successive modificazioni, il Corso forma la figura dell'Enologo. I laureati possono sostenere l'esame di Stato per l'iscrizione all'albo professionale dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali nella sezione B (Agronomo junior), settore agronomo e forestale.

Il laureato in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche è in grado di eseguire progettazione in campo viticolo ed enologico ed applicare le tecnologie per il controllo della produzione vitivinicola e potrà accedere a sbocchi occupazionali nei diversi settori tradizionali ed innovativi della vitivinicoltura, fra i quali:

- a) direzione ed amministrazione di aziende vitivinicole per la trasformazione dell'uva, affinamento, imbottigliamento e commercializzazione dei vini e dei prodotti derivati;
- b) effettuazione di analisi microbiologiche, enochimiche ed organolettiche dei vini;
- c) collaborazione nelle scelte della tecnologia relativa agli impianti e agli stabilimenti vitivinicoli;
- d) organizzazione aziendale nella distribuzione e commercializzazione dei prodotti vitivinicoli, compresi agli aspetti di comunicazione e marketing;
- e) liberi professionisti nella progettazione e gestione del vigneto e della cantina, nell'organizzazione di marketing aziendale e collettivo (codice Istat 3.2.2.3.1; 3.2.2.1.)

Il corso prepara alla professione di:

- Tecnici agronomi - (3.2.2.1.1)
- Tecnici di laboratorio veterinario - (3.2.2.3.3)

Attività di base			
ORDINAMENTO 2012		ORDINAMENTO ATTUALE	
ambito disciplinare	settore	CFU min - max	CFU min - max
Matematiche, fisiche, Informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale FIS/02 Fisica teorica, modelli e metodi matematici FIS/03 Fisica della materia FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare FIS/05 Astronomia e	12 - 24 8	12 - 24 8

	astrofisica FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) FIS/08 Didattica e storia della fisica INF/01 Informatica MAT/01 Logica matematica MAT/02 Algebra MAT/03 Geometria MAT/04 Matematiche complementari MAT/05 Analisi matematica MAT/06 Probabilità e statistica matematica MAT/07 Fisica matematica MAT/08 Analisi numerica MAT/09 Ricerca operativa SECS-S/01 Statistica	
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale e inorganica CHIM/06 Chimica organica	12 - 24 8
Discipline biologiche	AGR/07 Genetica agraria BIO/01 Botanica generale BIO/02 Botanica sistematica BIO/03 Botanica ambientale e applicata BIO/04 Fisiologia vegetale BIO/05 Zoologia BIO/13 Biologia applicata	12 - 24 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:		
Totale Attività di Base		

	astrofisica FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) FIS/08 Didattica e storia della fisica INF/01 Informatica MAT/01 Logica matematica MAT/02 Algebra MAT/03 Geometria MAT/04 Matematiche complementari MAT/05 Analisi matematica MAT/06 Probabilità e statistica matematica MAT/07 Fisica matematica MAT/08 Analisi numerica MAT/09 Ricerca operativa SECS-S/01 Statistica	
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale e inorganica CHIM/06 Chimica organica	12 - 24 8
Discipline biologiche	AGR/07 Genetica agraria BIO/01 Botanica generale BIO/02 Botanica sistematica BIO/03 Botanica ambientale e applicata BIO/04 Fisiologia vegetale BIO/05 Zoologia BIO/13 Biologia applicata	12 - 24 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:		
Totale Attività di Base		

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU min - max
Discipline economiche estimative e giuridiche.	AGR/01 Economia ed estimo rurale IUS/03 Diritto agrario IUS/14 Diritto dell'unione europea SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	18 - 21 -
Discipline della produzione vegetale	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/04 Orticoltura e floricoltura AGR/07 Genetica agraria AGR/13 Chimica agraria AGR/16 Microbiologia agraria	24 - 42 -
Discipline della difesa	AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale	6 - 9 -
Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	AGR/08 Idraulica agraria e sistemazioni idraulico- forestali AGR/09 Meccanica agraria AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	12 - 24 -
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		
Totale Attività Caratterizzanti 60 - 96		

ambito disciplinare	settore	CFU min - max
Discipline economiche estimative e giuridiche.	AGR/01 Economia ed estimo rurale IUS/03 Diritto agrario IUS/14 Diritto dell'unione europea SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	0 - 6 -
Discipline della produzione vegetale	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/04 Orticoltura e floricoltura AGR/07 Genetica agraria AGR/13 Chimica agraria AGR/16 Microbiologia agraria	36 - 48 -
Discipline della difesa	AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale	6 - 12 -
Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	AGR/08 Idraulica agraria e sistemazioni idraulico- forestali AGR/09 Meccanica agraria AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	18 - 30 -
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		
Totale Attività Caratterizzanti 60 - 96		

Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU min - max

Attività formative affini o integrative	AGR/01 - Economia ed estimo rurale AGR/11 - Entomologia generale e applicata AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari INF/01 - Informatica ING-IND/25 - Impianti chimici SECS-S/01 - Statistica	24 - 30 18
Totale Attività Affini		
	24 - 30	

Attività formative affini o integrative	AGR/01 - Economia ed estimo rurale ING-IND/25 - Impianti chimici	24 - 36 18
Totale Attività Affini		
	24 - 36	

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

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

TOTALE			
CFU totali per il conseguimento del titolo	180	CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	144 - 252	Range CFU totali del corso	144 - 258

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

(AGR/11 AGR/15 INF/01 SECS-S/01)

(AGR/01)

La formazione che il corso di studio propone per la preparazione di laureati/enologi intende coniugare elementi di base sottesi alla filiera vitivinicola con aspetti professionalizzanti.
 Per questi motivi ai fini del completamento del percorso formativo, si ritiene opportuno che le discipline affini e integrative possano comprendere settori legati a ulteriori approfondimenti in materie di base ma con forte valenza applicativa quali SECS-S/01 e INF/01 le cui utilizzazioni hanno evidenti riscontri anche nelle attività professionali dei futuri laureati.
 Inoltre è stato necessario considerare anche discipline legate ad aspetti produttivi e tecnologici quali quelli definite dai ssd AGR/11 e AGR/15, che in tempi recenti hanno ampliato le loro specializzazioni fino a ricoprire una vasta area di conoscenze utili allo svolgimento delle attività professionali e integrative di quelle tradizionali già acquisibili nell'ambito delle discipline caratterizzanti.

25/10/14

ATTIVITÀ FORMATIVE UNIVERSITARIE						
ANNO	SEMI	MODULO	CREDITI	CREDITI	CREDITI	TOTALE
A	1	Matematica, fisica, informatica e statistica	12	24	36	72
		Calcolo differenziale e integrale				
		Algebra lineare				
		Geometria analitica				
		Calcolo differenziale e integrale				
		Algebra lineare				
		Geometria analitica				
		Calcolo differenziale e integrale				
		Algebra lineare				
		Geometria analitica				
B	2	Discipline economiche, statistiche e gestionali	12	24	36	72
		Statistica				
		Microeconomia				
		Macroeconomia				
		Statistica				
		Microeconomia				
		Macroeconomia				
		Statistica				
		Microeconomia				
		Macroeconomia				
C	3	Discipline letterarie	12	24	36	72
		Letteratura italiana				
		Letteratura straniera				
		Letteratura italiana				
		Letteratura straniera				
		Letteratura italiana				
		Letteratura straniera				
		Letteratura italiana				
		Letteratura straniera				
		Letteratura italiana				
D	4	Discipline scientifiche e tecniche	12	24	36	72
		Chimica				
		Fisica				
		Chimica				
		Fisica				
		Chimica				
		Fisica				
		Chimica				
		Fisica				
		Chimica				