



REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE ENOLOGICHE

CLASSE LM69

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: Agraria

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

ACRONIMI

CCD	Commissione di Coordinamento Didattico
CdS	Corso/i di Studio
CPDS	Commissione Paritetica Docenti-Studenti
OFA	Obblighi Formativi Aggiuntivi
SUA-CdS	Scheda Unica Annuale del Corso di Studio
RDA	Regolamento Didattico di Ateneo

INDICE

Art. 1	Oggetto
Art. 2	Obiettivi formativi del Corso
Art. 3	Profilo professionale e sbocchi occupazionali
Art. 4	Requisiti di ammissione e conoscenze richieste per l'accesso al Corso di Studio
Art. 5	Modalità per l'accesso al Corso di Studio
Art. 6	Attività didattiche e Crediti Formativi Universitari
Art. 7	Articolazione delle modalità di insegnamento
Art. 8	Prove di verifica delle attività formative
Art. 9	Struttura del corso e piano degli studi
Art. 10	Obblighi di frequenza
Art. 11	Propedeuticità e conoscenze pregresse
Art. 12	Calendario didattico del CdS
Art. 13	Criteri per il riconoscimento dei crediti acquisiti in altri Corsi di Studio della stessa classe
Art. 14	Criteri per il riconoscimento dei crediti acquisiti in CdS di diversa classe, in CdS universitari e di livello universitario, attraverso corsi singoli, presso Università telematiche e in CdS internazionali; criteri per il riconoscimento di crediti per attività extra-curricolari
Art. 15	Criteri per l'iscrizione a corsi singoli di insegnamento attivati nell'ambito dei Corsi di Studio
Art. 16	Caratteristiche e modalità di svolgimento della prova finale
Art. 17	Linee guida per le attività di tirocinio e <i>stage</i>
Art. 18	Decadenza dalla qualità di studente
Art. 19	Compiti didattici, comprese le attività didattiche integrative, di orientamento e di tutorato
Art. 20	Valutazione della qualità delle attività svolte
Art. 21	Norme finali
Art. 22	Pubblicità ed entrata in vigore

Art. 1

Oggetto

1. Il presente Regolamento disciplina gli aspetti organizzativi del Corso di Studio in Scienze Enologiche (acronimo SE - classe LM-69). Il Corso di Studio in Scienze Enologiche afferisce al Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II

Fonte: SUA-CdS

Quadro: Informazioni generali sul Corso di Studio

Nome del corso in italiano e in inglese Scienze enologiche Enological Sciences

Classe LM69

Lingua in cui si tiene il corso Italiano

Modalità di erogazione del corso Convenzionale

2. Il CdS è retto dalla Commissione di Coordinamento Didattico (CCD), ai sensi dell'Art. 4 del RDA.

Fonte: SUA-CdS

Quadro: Referenti e Strutture

Organo Collegiale di gestione del Corso di Studio

Commissione per il Coordinamento Didattico, Struttura didattica di riferimento: Agraria

Commissione Tirocini

Commissione per le pratiche studenti

3. Il Regolamento è emanato in conformità alla normativa vigente in materia, allo Statuto dell'Università di Napoli Federico II e al Regolamento Didattico di Ateneo.

Art. 2

Obiettivi formativi del Corso

Fonte: SUA

Quadro: A4.a – RAD

Il percorso formativo fornisce conoscenze scientifiche avanzate nei settori agronomico, viticolo, enologico, ingegneristico ed economico, mirate alla produzione sostenibile e alla valorizzazione commerciale dei vini di pregio. Gli obiettivi formativi comprendono:

- conoscenze viticole ed enologiche avanzate per la produzione di vini di alta qualità, espressione autentica di vitigno e terroir;
- competenze per l'analisi del potenziale di mercato e per ruoli dirigenziali in imprese del settore;
- capacità di attuare programmi di innovazione e ricerca;
- strumenti per la gestione sostenibile dell'intera filiera vitivinicola.

Il corso di studi è concepito in modo da fornire solide conoscenze e abilità specialistiche attraverso un approccio multidisciplinare, dinamico ed applicativo.

Il corso permetterà agli studenti di confrontarsi attivamente con i più attuali temi di ricerca e sviluppo nel settore del vino attraverso opportunità di stage nazionali ed internazionali, e partecipazione a progetti accademici ed imprenditoriali, grazie anche agli stretti rapporti con il mondo della produzione.

Le conoscenze acquisite riguarderanno materie i cui contenuti ed i SSD caratterizzanti sono di seguito riportati:

- La viticoltura varietale e territoriale con particolare attenzione al legame vitigno-ambiente;

- Lo studio delle peculiarità sensoriali dei vini espressione di territorio e delle molecole che ne sono responsabili;
- Le biotecnologie per la selezione dei microrganismi utili alla produzione di vini dal forte carattere territoriale;
- La valorizzazione della biodiversità e genetica della vite;
- La valutazione del potenziale enologico del suolo;
- Le strategie biologiche e sostenibili per la difesa della vite;
- L'enologia di precisione per vini di espressione territoriale;
- La progettazione e l'impiantistica enologica basata su criteri di sostenibilità ambientale;
- Le strategie di mercato per la valorizzazione e commercializzazione di vini di elevata qualità.

Art. 3

Profilo professionale e sbocchi occupazionali

Fonte: SUA

Quadro: A2.a – RAD

Dottore Agronomo

funzione in un contesto di lavoro:

Il corso qualifica i laureati ad occupare posizioni dirigenziali sotto il profilo tecnico nel settore viticolo-enologico, a lavorare come responsabile della ricerca e sviluppo nelle imprese vitivinicole, come imprenditore vitivinicolo, come responsabile della commercializzazione di enti pubblici o privati che operano nella produzione di vini di alto qualità, nell'eno-turismo, e come manager/operatori dell'industria delle bevande.

Il corso inoltre qualifica i laureati a svolgere attività professionali autonome, a seguito dell'iscrizione all'albo dei Dottori Agronomi e Forestali Junior dopo il superamento dell'esame di Stato.

competenze associate alla funzione:

Il corso permetterà agli studenti di:

- 1) Acquisire conoscenze enologiche avanzate, adattate alle differenti varietà d'uva e alle diverse situazioni ambientali per la produzione di vini di altissima qualità le cui caratteristiche sensoriali siano espressione reale di un terroir.
- 2) Comprendere i meccanismi alla base dell'interazione vitigno-ambiente e acquisire competenze sulle metodologie di analisi della biodiversità della vite, del suolo e dell'ambiente al fine di realizzare una viticoltura sostenibile e di precisione che tenga conto delle risposte varietà-specifiche ai diversi areali di coltivazione e valorizzi le potenzialità enologiche dei differenti vitigni.
- 3) Acquisire moderne conoscenze per la gestione ecocompatibile dell'intera filiera vitivinicola.
- 4) Svolgere ruoli direzionali in imprese private o organismi di settore, contribuendo a valutare correttamente le potenzialità di mercato dei vini di pregio, allo svolgimento efficace delle azioni di pianificazione e gestione delle attività produttive, all'attuazione di programmi di innovazione, ricerca e sviluppo
- 5) Acquisire competenze avanzate sulla progettazione e gestione d'impianti viticoli e stabilimenti enologici basate sulle opportunità della meccanizzazione viticola, della moderna impiantistica enologica, della logistica interna e della sostenibilità ambientale dei processi viticoli ed enologici.

sbocchi occupazionali:

Il corso qualifica i laureati ad occupare posizioni dirigenziali sotto il profilo tecnico nel settore viticolo-enologico, a lavorare come responsabile della ricerca e sviluppo nelle imprese vitivinicole, come imprenditore vitivinicolo, come responsabile della commercializzazione di enti pubblici o privati che operano nella produzione di vini di alto pregio, nell'ospitalità, nell'eno-turismo, e

come manager/operatori dell'industria delle bevande.

Inoltre, i laureati potranno svolgere attività professionali autonome previa iscrizione all'albo degli Agronomi e Forestali dopo il superamento dell'esame di Stato.

Art. 4

Requisiti di ammissione e conoscenze richieste per l'accesso al Corso di Studio¹

Fonte: SUA

Quadro: A3.a – RAD

L'accesso al corso di laurea magistrale in Scienze Enologiche è a numero programmato a livello locale.

Il numero dei posti disponibili, le modalità di svolgimento della prova, le modalità di attribuzione del punteggio e di valutazione dei titoli accademici e professionali sono definiti annualmente con decreto del Rettore e resi noti ogni anno nel relativo bando per l'ammissione al corso.

Conoscenze richieste

Per frequentare proficuamente il corso di Laurea Magistrale in Scienze Enologiche è necessario avere acquisito le conoscenze delle discipline di base e/o caratterizzanti delle Lauree triennali delle classi L-25, L-26, L-27, L-2 e L-13. Inoltre, possono accedere anche gli studenti in possesso di Laurea Magistrale di interesse ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo o equipollente.

E' infine richiesta la conoscenza della lingua inglese livello B2.

Requisiti curriculari

Sono richiesti i seguenti requisiti curriculari:

- avere conseguito la laurea nelle classi L-2, L-13, L-25, L-26 e L-27 e/o titolo equipollenti
- aver conseguito un titolo all'estero riconosciuto idoneo o equipollente.

La verifica della idoneità del titolo, rispetto ai titoli italiani richiesti per l'ammissione alla prova viene effettuata da parte della Commissione per l'accesso al corso di laurea magistrale nominata annualmente dal Consiglio della Scuola e si basa sull'esame dei programmi degli esami sostenuti all'estero che devono essere allegati alla domanda di preiscrizione presentata dallo studente.

Verifica dell'adeguatezza della personale preparazione.

La verifica dell'adeguatezza della personale preparazione è verificata contestualmente alla prova di ammissione e si intende superata qualora il candidato raggiunga il punteggio minimo definito annualmente dal Consiglio del Corso di Laurea magistrale e indicato nel bando di ammissione.

Casi particolari sono disciplinati dal bando di ammissione.

Accertamento delle conoscenze e competenze linguistiche.

Per l'accesso al corso di studio è previsto l'accertamento delle conoscenze e competenze nella lingua inglese di livello B2.

Possono essere esonerati gli studenti in possesso di corrispondente certificazione linguistica.

Art. 5

Modalità per l'accesso al Corso di Studio

Per l'ammissione al corso di laurea magistrale in Scienze Enologiche occorre essere in possesso di un'adeguata preparazione nel settore della biologia, delle scienze agrarie, delle scienze chimiche, delle scienze enologiche e viticole. L'accesso al corso è a numero programmato, ai sensi dell'art. 2 della legge 2 agosto 1999, n. 264. Il numero degli studenti ammessi è pari a 25, di cui 20 studenti comunitari e 5 extracomunitari. L'ammissione al corso di laurea sarà subordinata al

¹ Artt. 7, 13, 14 del Regolamento Didattico di Ateneo.

superamento di una prova che si svolgerà secondo modalità stabilite nel Regolamento didattico del corso, nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 4 della medesima legge 264/1999.

Il Coordinamento del corso di studio, previa procedura di valutazione culturale e amministrativa della carriera pregressa, con particolare attenzione alla verifica della non avvenuta obsolescenza dei contenuti degli esami superati, stabilisce l'iscrizione con abbreviazione di corso per coloro che siano già in possesso di diploma di laurea (triennale, specialistica/magistrale o afferente al vecchio ordinamento) o che abbiano svolto una precedente carriera universitaria parziale di cui chiedono il riconoscimento.

Il Coordinamento del corso di studio, previa procedura di valutazione culturale e amministrativa della carriera pregressa, con particolare attenzione alla verifica della non avvenuta obsolescenza dei contenuti degli esami superati, stabilisce l'iscrizione con abbreviazione di corso per coloro che siano già in possesso di diploma di laurea (triennale, specialistica/magistrale o afferente al vecchio ordinamento) o che abbiano svolto una precedente carriera universitaria parziale di cui chiedono il riconoscimento.

Fonte: SUA

Quadro: A3.b

Art. 6

Attività didattiche e Crediti Formativi Universitari

Ogni attività formativa prescritta dall'ordinamento del CdS viene misurata in crediti formativi universitari (CFU). Ogni CFU corrisponde convenzionalmente a 25 ore di impegno formativo complessivo² per ciascuno studente e comprende le ore di attività didattica per lo svolgimento dell'insegnamento e le ore riservate allo studio personale o ad altre attività formative di tipo individuale.

Per il Corso di Studio oggetto del presente Regolamento, le ore di attività didattica per lo svolgimento dell'insegnamento per ogni CFU, stabilite in relazione al tipo di attività formativa, sono le seguenti³:

- Lezione frontale: 7/8 ore per CFU;
- Seminario: 6 ore per CFU;
- Esercitazioni di didattica assistita (in laboratorio o in aula): 7/8 ore per CFU;
- Attività pratiche di laboratorio: 7/8 ore per CFU;
- Tirocinio: 25 ore per CFU.

Per le attività di Tirocinio, un CFU corrisponde a 25 ore di impegno formativo per ciascuno studente⁴.

² Secondo l'Art. 5, c. 1 del DM 270/2004 "Al credito formativo universitario corrispondono 25 ore di impegno complessivo per studente; con decreto ministeriale si possono motivatamente determinare variazioni in aumento o in diminuzione delle predette ore per singole classi, entro il limite del 20 per cento".

³ Il numero di ore tiene conto delle indicazioni presenti nell'Art. 6, c. 5 del RDA: "Per ogni CFU, delle 25 ore complessive, la quota da riservare alle attività per lo svolgimento dell'insegnamento deve essere: a) compresa tra le 5 e le 10 ore per le lezioni e le esercitazioni; b) compresa tra le 5 e le 10 ore per le attività seminariali; c) compresa tra le 8 e le 12 ore per le attività di laboratorio o attività di campo. Sono, in ogni caso, fatti salvi in cui siano previste attività formative ad elevato contenuto sperimentale o pratico, diverse disposizioni di Legge o diverse determinazioni previste dai DD.MM.".

⁴ Per l'attività di Tirocinio (DM interministeriale 142/1998), fatte salve ulteriori specifiche disposizioni, il numero di ore di lavoro pari a 1 CFU non possono essere inferiori a 25. [\[indicare di seguito nella nota le eventuali diverse disposizioni normative, ad es. "LM-13: 1 CFU = 30 ore, Nota MUR, Direttore Cuomo, Prot. 570/2011; LM-51, L-24: 1 CFU = 20 ore di attività](#)

I CFU corrispondenti a ciascuna attività formativa sono acquisiti dallo studente con il soddisfacimento delle modalità di verifica del profitto (esame, idoneità) indicate nella Scheda relativa all'insegnamento/attività allegata al presente Regolamento.

Art. 7

Articolazione delle modalità di insegnamento

L'attività didattica viene svolta in modalità convenzionale

La CCD delibera eventualmente quali insegnamenti prevedono anche attività didattiche offerte on-line.

Alcuni insegnamenti possono svolgersi anche in forma seminariale e/o prevedere esercitazioni in aula, laboratori linguistici ed informatici.

Informazioni dettagliate sulle modalità di svolgimento di ciascun insegnamento sono presenti nelle schede degli insegnamenti.

Art. 8

Prove di verifica delle attività formative⁵

1. La Commissione di Coordinamento Didattico, nell'ambito dei limiti normativi previsti⁶, stabilisce il numero degli esami e le altre modalità di valutazione del profitto che determinano l'acquisizione dei crediti formativi universitari. Gli esami sono individuali e possono consistere in prove scritte, orali, pratiche, grafiche, tesine, colloqui o combinazioni di tali modalità.
2. Le modalità di svolgimento delle verifiche pubblicate nelle schedine insegnamento e il calendario degli esami saranno resi noti agli studenti prima dell'inizio delle lezioni sul sito web del Dipartimento⁷.
3. Lo svolgimento degli esami è subordinato alla relativa prenotazione che avviene in via telematica. Qualora lo studente non abbia potuto procedere alla prenotazione per ragioni che il Presidente della Commissione considera giustificate, lo studente può essere egualmente ammesso allo svolgimento della prova d'esame, in coda agli altri studenti prenotati.
4. Prima della prova d'esame, il Presidente della Commissione accerta l'identità dello studente, che è tenuto ad esibire un documento di riconoscimento in corso di validità e munito di fotografia.
5. La valutazione a seguito di esame è espressa con votazione in trentesimi, l'esame è superato con la votazione minima di diciotto trentesimi, la votazione di trenta trentesimi può essere

formative professionalizzanti + 5 ore di attività supervisionata di approfondimento, D.M. 654/2022 (Art. 2 Tirocinio pratico-valutativo (TPV)) "]

⁵ Art. 22 del Regolamento Didattico di Ateneo.

⁶ Ai sensi dei DD.MM. 16.3.2007 in ciascun Corso di Studio gli esami o prove di profitto previsti non possono essere più di 20 (lauree; Art. 4. c. 2), 12 (lauree magistrali; Art. 4, c. 2), 30 (lauree a ciclo unico quinquennali) o 36 (lauree a ciclo unico sessennali; Art. 4 c. 3). Ai sensi del Regolamento Didattico di Ateneo, Art. 13 c. 4, per i Corsi di Laurea, "restano escluse dal conteggio le prove che costituiscono un accertamento di idoneità relativamente alle attività di cui all'Art. 10 c. 5 lettere c), d) ed e) del D.M. n. 270/2004 ivi compresa la prova finale per il conseguimento del titolo di studio". Per i Corsi di Laurea Magistrale e Magistrale a ciclo unico, invece, ai sensi del Regolamento Didattico di Ateneo, Art. 14 c. 7, "restano escluse dal conteggio degli esami le prove che costituiscono un accertamento di profitto relativamente alle attività di cui all'Art. 10 c. 5 lettere d) ed e) del D.M. n. 270/2004; l'esame finale per il conseguimento della Laurea Magistrale e Magistrale a ciclo unico rientra nel computo del numero massimo di esami".

⁷ Si richiama l'Art. 22 c. 8 del RDA in base al quale "il Dipartimento o la Scuola cura che le date per le verifiche di profitto siano pubblicate sul portale con congruo anticipo che di norma non può essere inferiore a 60 giorni prima dell'inizio di ciascun periodo didattico e che sia previsto un adeguato periodo di tempo per l'iscrizione all'esame che deve essere di norma obbligatoria".

accompagnata dalla lode per voto unanime della Commissione. La valutazione a seguito di verifiche del profitto diverse dall'esame è espressa con un giudizio di idoneità.

6. Le prove orali di esame sono pubbliche, nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza. Qualora siano previste prove scritte, il candidato ha il diritto di prendere visione del/i proprio/i elaborato/i dopo la correzione.
7. Le Commissioni d'esame sono disciplinate dal Regolamento Didattico di Ateneo⁸.

Art. 9

Struttura del corso e piano degli studi

1. La durata legale del Corso di Studio è di 2 anni. È altresì possibile l'iscrizione sulla base di un contratto secondo le regole fissate dall'Ateneo (Art. 21 Regolamento Didattico di Ateneo).
Lo studente dovrà acquisire 120 CFU⁹, riconducibili alle seguenti Tipologie di Attività Formative (TAF):
 - B) caratterizzanti,
 - C) affini o integrative,
 - D) a scelta dello studente¹⁰,
 - E) per la prova finale,
 - F) ulteriori attività formative.
2. La laurea si consegue dopo avere acquisito 120 CFU con il superamento degli esami, in numero non superiore a 12, ivi compreso l'esame finale e lo svolgimento delle altre attività formative. Fatta salva diversa disposizione dell'ordinamento giuridico degli studi universitari, ai fini del conteggio si considerano gli esami sostenuti nell'ambito delle attività di base, caratterizzanti e affini o integrative nonché nell'ambito delle attività autonomamente scelte dallo studente (TAF D, conteggiate nel numero di uno)¹¹. Restano escluse dal conteggio le prove che costituiscono un accertamento di idoneità relativamente alle attività di cui all'Art. 10 comma 5 lettere c), d) ed e) del D.M. 270/2004¹². Gli insegnamenti integrati, composti da due o più moduli, prevedono un'unica prova di verifica.

⁸ Si richiama l'Art. 22, c. 4 del RDA in base al quale "le Commissioni di esame e delle altre verifiche di profitto sono nominate dal Direttore del Dipartimento o dal Presidente della Scuola quando previsto dal Regolamento della stessa. È possibile delegare tale funzione al Coordinatore della CCD. Le Commissioni sono composte dal Presidente ed eventualmente da altri docenti o cultori della materia. Per gli insegnamenti attivi, il Presidente è il titolare dell'insegnamento ed in tal caso la Commissione delibera validamente anche in presenza del solo Presidente. Negli altri casi, il Presidente è un docente individuato all'atto della nomina della Commissione. Alla valutazione collegiale complessiva del profitto a conclusione di un insegnamento integrato partecipano i docenti titolari dei moduli coordinati e il Presidente è individuato all'atto della nomina della Commissione".

⁹ Il numero complessivo di CFU per l'acquisizione del relativo titolo deve essere così inteso: laurea a ciclo unico sessennale, 360 CFU; laurea a ciclo unico quinquennale, 300 CFU; laurea triennale, 180 CFU; laurea magistrale, 120 CFU.

¹⁰ Corrispondenti ad almeno 12 CFU per le lauree triennali e ad almeno 8 CFU per le lauree magistrali (Art. 4, c. 3 del D.M. 16.3.2007).

¹¹ Art. 4, c. 2 dell'Allegato 1 al D.M. 386/2007.

¹² Art. 10, comma 5 del D.M. 270/2004: "Oltre alle attività formative qualificanti, come previsto ai commi 1, 2 e 3, i corsi di studio dovranno prevedere: a) attività formative autonomamente scelte dallo studente purché coerenti con il progetto formativo [TAF D]; b) attività formative in uno o più ambiti disciplinari affini o integrativi a quelli di base e caratterizzanti, anche con riguardo alle culture di contesto e alla formazione interdisciplinare [TAF C]; c) attività formative relative alla preparazione della prova finale per il conseguimento del titolo di studio e, con riferimento alla laurea, alla verifica della conoscenza di almeno una lingua straniera oltre l'italiano [TAF E]; d) attività formative, non previste dalle lettere precedenti, volte ad acquisire ulteriori conoscenze linguistiche, nonché abilità informatiche e telematiche, relazionali, o comunque utili per l'inserimento nel mondo del lavoro, nonché attività formative volte ad agevolare le scelte professionali, mediante la conoscenza diretta del settore lavorativo cui il titolo di studio può dare

3. Per acquisire i CFU relativi alle attività a scelta autonoma, lo studente ha libertà di scelta tra tutti gli insegnamenti attivati presso l'Ateneo, purché coerenti con il progetto formativo. Tale coerenza viene valutata dalla Commissione di Coordinamento Didattico del CdS. Anche per l'acquisizione dei CFU relativi alle attività a scelta autonoma è richiesto il "superamento dell'esame o di altra forma di verifica del profitto" (Art. 5, c. 4 del D.M. 270/2004).
4. Il piano di studi sintetizza la struttura del corso elencando gli insegnamenti previsti suddivisi per anno di corso ed eventualmente per curriculum. Alla fine della tabella del piano di studi sono elencate le propedeuticità previste dal Corso di Studi. Il piano degli studi offerto agli studenti, con l'indicazione dei settori scientifico-disciplinari e dell'ambito di afferenza, dei crediti, della tipologia di attività didattica è riportato nell'Allegato 1 al presente regolamento.
5. Ai sensi dell'Art. 11, c. 4-bis del DM 270/2004, è possibile conseguire il titolo secondo un piano di studi individuale comprendente anche attività formative diverse da quelle previste dal Regolamento didattico, purché in coerenza con l'Ordinamento didattico del Corso di Studio dell'anno accademico di immatricolazione. Il Piano di Studi individuale è approvato da CCD.

Art. 10

Obblighi di frequenza¹³

1. In generale, la frequenza alle lezioni frontali è a) fortemente consigliata ma non obbligatoria/ b) obbligatoria
In caso di singoli insegnamenti con frequenza obbligatoria, tale opzione è indicata nella relativa Schedina insegnamento/attività disponibile nell'Allegato 2.
2. Qualora il docente preveda una modulazione del programma diversa tra studenti frequentanti e non frequentanti, questa è indicata nella singola Scheda Insegnamento pubblicata sulla pagina web del corso e sul sito docentiUniNA.
3. La frequenza alle attività seminariali che attribuiscono crediti formativi è obbligatoria. Le relative modalità di verifica del profitto per l'attribuzione di CFU è compito della CCD.

Art. 11

Propedeuticità e conoscenze pregresse

1. L'elenco delle propedeuticità in ingresso (necessarie per sostenere un determinato esame) e in uscita è riportato alla fine dell'Allegato 1 e nella Schedina insegnamento/attività (Allegato 2).
2. Le eventuali conoscenze pregresse ritenute necessarie sono indicate nella singola Scheda Insegnamento pubblicata sulla pagina web del corso e sul sito docentiUniNA.

Art. 12

Calendario didattico del CdS

Il calendario didattico del CdS viene reso disponibile sul sito web del Dipartimento con congruo anticipo rispetto all'inizio delle attività (Art. 21, c. 5 del RDA).

accesso, tra cui, in particolare, i tirocini formativi e di orientamento di cui al decreto 25 marzo 1998, n. 142, del Ministero del lavoro [TAF F]; e) nell'ipotesi di cui all'articolo 3, comma 5, attività formative relative agli stages e ai tirocini formativi presso imprese, amministrazioni pubbliche, enti pubblici o privati ivi compresi quelli del terzo settore, ordini e collegi professionali, sulla base di apposite convenzioni".

¹³ Art. 22, c. 10 del Regolamento Didattico di Ateneo.

Art. 13

Criteri per il riconoscimento dei crediti acquisiti in altri Corsi di Studio della stessa Classe¹⁴

Per gli studenti provenienti da Corsi di Studio della stessa Classe la Commissione di Coordinamento Didattico assicura il riconoscimento dei CFU, ove associati ad attività culturalmente compatibili con il percorso formativo, acquisiti dallo studente presso il Corso di Studio di provenienza, secondo i criteri di cui al successivo articolo 14. Il mancato riconoscimento di crediti formativi universitari deve essere adeguatamente motivato. Resta fermo che la quota di crediti formativi universitari relativi al medesimo settore scientifico-disciplinare direttamente riconosciuti allo studente, non può essere inferiore al 50% di quelli già conseguiti.

Art. 14

Criteri per il riconoscimento dei crediti acquisiti in Corsi di Studio di diversa Classe, in corsi di studio universitari o di livello universitario, attraverso corsi singoli, presso Università telematiche e in Corsi di Studio internazionali¹⁵; criteri per il riconoscimento di CFU per attività extra-curricolari

1. Il riconoscimento dei crediti acquisiti in Corsi di Studio di diversa Classe, in Corsi di studio universitari o di livello universitario, attraverso corsi singoli, presso Università telematiche e in Corsi di Studio internazionali, avviene ad opera della CCD, sulla base dei seguenti criteri:

- analisi del programma svolto;
- valutazione della congruità dei settori scientifico disciplinari e dei contenuti delle attività formative in cui lo studente ha maturato i crediti con gli obiettivi formativi specifici del Corso di Studio e delle singole attività formative da riconoscere, perseguendo comunque la finalità di mobilità degli studenti.

Il riconoscimento è effettuato fino a concorrenza dei crediti formativi universitari previsti dall'ordinamento didattico del Corso di Studio. Il mancato riconoscimento di crediti formativi universitari deve essere adeguatamente motivato. Ai sensi dell'Art. 5, comma 5-bis, del D.M. 270/2004, è possibile altresì l'acquisizione di crediti formativi presso altri atenei italiani sulla base di convenzioni stipulate tra le istituzioni interessate, ai sensi della normativa vigente¹⁶.

2. L'eventuale riconoscimento di CFU relativi ad esami superati come corsi singoli potrà avvenire entro il limite di 36 CFU, ad istanza dell'interessato e in seguito all'approvazione della CCD. Il riconoscimento non potrà concorrere alla riduzione della durata legale del Corso di Studio, così come determinata dall'Art. 8, c. 2 del D.M. 270/2004, fatta eccezione per gli studenti che si iscrivono essendo già in possesso di un titolo di studio di pari livello¹⁷.

¹⁴ Art. 19 del Regolamento Didattico di Ateneo.

¹⁵ Art. 19 e Art. 27 c. 6 del Regolamento Didattico di Ateneo.

¹⁶ Art. 6, c. 9 del Regolamento Didattico di Ateneo.

¹⁷ Art. 19, c. 4 del Regolamento Didattico di Ateneo.

3. Relativamente ai criteri per il riconoscimento di CFU per attività extra-curricolari, ai sensi dell'Art. 3, comma 2, del D.M. 931/2024, entro un limite massimo di 48 CFU (Corsi di Laurea e Corsi di Laurea Magistrale a ciclo unico) e 24 CFU (Corsi di Laurea Magistrale), possono essere riconosciute le seguenti attività (Art. 2 del D.M. 931/2024):

- conoscenze e abilità professionali, certificate ai sensi della normativa vigente, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario;
- 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 abbia concorso l'Università;
- conseguimento da parte dello studente di medaglia olimpica o paralimpica ovvero del titolo di campione mondiale assoluto, campione europeo assoluto o campione italiano assoluto nelle discipline riconosciute dal Comitato olimpico nazionale italiano o dal Comitato italiano paralimpico.

Art. 15

Criteri per l'iscrizione a corsi singoli di insegnamento attivati nell'ambito dei Corsi di Studio

L'iscrizione a singoli corsi di insegnamento, previsti dal Regolamento di Ateneo¹⁸, è disciplinata dal "Regolamento di Ateneo per l'iscrizione a corsi singoli di insegnamento attivati nell'ambito dei Corsi di Studio"¹⁹.

Art. 16

Caratteristiche e modalità di svolgimento della prova finale

La prova finale consiste nella discussione di una tesi scritta e redatta sulla base di dati originali ottenuti a seguito di attività sperimentale, anche interdisciplinare, di elevato livello scientifico, svolta sotto la guida di uno o più relatori, anche internazionali. La tesi può anche essere redatta in lingua inglese. In tal caso ad essa deve essere allegato un estratto in lingua italiana. La valutazione conclusiva, espressa in centodecimi, sarà determinata dalla Commissione di Laurea sulla base del curriculum scolastico dello studente, la qualità della tesi e la capacità espositiva dei risultati scientifici ottenuti.

La prova finale si sostiene di norma nell'aula Magna del Dipartimento (Sala Cinese della Reggia di Portici) alla presenza di una commissione di esame.

La prova finale consiste nell'esposizione e discussione in seduta pubblica di una tesi finalizzata a dimostrare l'autonomia di lavoro del laureando, l'acquisizione di specifiche competenze scientifiche e la capacità di elaborazione critica, su un tema proposto da uno o più docenti.

La stesura della tesi verrà effettuata con la supervisione di un relatore scelto dallo studente. Il relatore può indicare al laureando un eventuale correlatore interno o esterno. La preparazione della tesi si realizza attraverso un'attività sperimentale.

La consegna della tesi avviene secondo le modalità indicate dalla Segreteria studenti del Dipartimento (pubblicate sul sito di Dipartimento). La consegna della tesi costituisce un prerequisito obbligatorio per la discussione finale.

¹⁸ Art. 19, c. 4 del Regolamento Didattico di Ateneo.

¹⁹ D.R. n. 348/2021.

La Commissione di esame finale per il conseguimento della laurea magistrale è composta da almeno cinque membri, fino ad un massimo di undici.

La Commissione è presieduta dal direttore del Dipartimento o dal Presidente della Commissione per il Coordinamento Didattico del Corso di Studio, o dal più anziano in ruolo dei professori di prima fascia presenti o dal più anziano in ruolo dei professori di seconda fascia presenti.

Per essere ammesso all'esame finale lo studente dovrà aver sostenuto tutti gli esami e le ulteriori attività formative previste nei regolamenti didattici.

Il candidato dovrà esporre e discutere in seduta pubblica la tesi, anche utilizzando tecnologie multimediali.

La valutazione della prova finale, espressa in centodecimi con eventuale lode, sarà effettuata dalla commissione sulla base di:

- 1) Correttezza, completezza e chiarezza dell'esposizione orale e dell'elaborato;
- 2) Capacità di elaborazione critica;
- 3) Indipendenza e capacità organizzativa del candidato;
- 4) Originalità del contributo;
- 5) Valutazione della carriera accademica dello studente (ad esempio acquisizione CFU all'estero o presso altri Atenei).

Il superamento della prova finale attribuisce i relativi CFU stabiliti dal relativo ordinamento degli studi.

Fonte: SUA

Quadro: A5a (RAD) e A5b

Art. 17

Linee guida per le attività di tirocinio e stage

1. Gli studenti iscritti al CdS possono decidere di effettuare attività di tirocinio o *stage* formativi presso Enti o Aziende convenzionati con l'Ateneo. Le attività di tirocinio e *stage* sono obbligatorie, e concorrono all'attribuzione di crediti formativi per le Altre attività formative a scelta dello studente inserite nel piano di studi, così come previsto dall'Art. 10, comma 5, lettere d) ed e), del D.M. 270/2004²⁰.
2. Le modalità di svolgimento e le caratteristiche di tirocini e *stage* sono disciplinate dalla CCD con un apposito regolamento.
3. L'Università degli Studi di Napoli Federico II, per il tramite della Commissione Tirocini del CdS e dell'Ufficio Tirocini di Ateneo, assicura un costante contatto con il mondo del lavoro, per offrire a studenti e laureati dell'Ateneo concrete opportunità di tirocini e *stage* e favorirne l'inserimento professionale.

Art. 18

Decadenza dalla qualità di studente²¹

Incorre nella decadenza lo studente che non abbia sostenuto esami per otto anni accademici consecutivi, a meno che il suo contratto non stabilisca condizioni diverse. In ogni caso, la decadenza va comunicata allo studente a mezzo posta elettronica certificata o altro mezzo idoneo che ne attesti la ricezione.

²⁰ I tirocini ex lettera d) possono essere sia interni che esterni; tirocini e *stage* ex lettera e) possono essere solo esterni.

²¹ Art. 24, c. 5 del Regolamento Didattico di Ateneo.

Art. 19

Compiti didattici, comprese le attività didattiche integrative, di orientamento e di tutorato

1. I docenti e ricercatori svolgono il carico didattico assegnato secondo quanto disposto dal Regolamento didattico di Ateneo e nel Regolamento sui compiti didattici e di servizio agli studenti dei professori e ricercatori e sulle modalità per l'autocertificazione e la verifica dell'effettivo svolgimento²².
2. Docenti e ricercatori devono garantire almeno due ore di ricevimento ogni 15 giorni (o per appuntamento in ogni caso concesso non oltre i 15 giorni) e comunque garantire la reperibilità via posta elettronica.
3. Il servizio di tutorato ha il compito di orientare e assistere gli studenti lungo tutto il corso degli studi e di rimuovere gli ostacoli che impediscono di trarre adeguato giovamento dalla frequenza dei corsi, anche attraverso iniziative rapportate alle necessità e alle attitudini dei singoli.
4. L'Università assicura servizi e attività di orientamento, di tutorato e assistenza per l'accoglienza e il sostegno degli studenti. Tali attività sono organizzate dalle Scuole e/o dai Dipartimenti con il coordinamento dell'Ateneo, secondo quanto stabilito dal RDA nell'articolo 8.

Art. 20

Valutazione della qualità delle attività svolte

1. La Commissione di Coordinamento Didattico attua tutte le forme di valutazione della qualità delle attività didattiche previste dalla normativa vigente secondo le indicazioni fornite dal Presidio della Qualità di Ateneo.
2. Al fine di garantire agli studenti del Corso di Studio la qualità della didattica nonché di individuare le esigenze degli studenti e di tutte le parti interessate, l'Università degli Studi di Napoli Federico II si avvale del sistema di Assicurazione Qualità (AQ)²³, sviluppato in conformità al documento "Autovalutazione, Valutazione e Accreditamento del Sistema Universitario Italiano" dell'ANVUR, utilizzando:
 - indagini sul grado di inserimento dei laureati nel mondo del lavoro e sulle esigenze post-lauream;
 - dati estratti dalla somministrazione del questionario per la valutazione della soddisfazione degli studenti per ciascun insegnamento presente nel piano di studi, con domande relative alle modalità di svolgimento del corso, al materiale didattico, ai supporti didattici, all'organizzazione, alle strutture.

I requisiti derivanti dall'analisi dei dati sulla soddisfazione degli studenti, discussi e analizzati dalla Commissione di Coordinamento Didattico e dalla Commissione Paritetica Docenti Studenti (CPDS), sono inseriti fra i dati di ingresso nel processo di progettazione del servizio e/o fra gli obiettivi della qualità.
3. L'organizzazione dell'AQ sviluppata dall'Ateneo realizza un processo di miglioramento continuo degli obiettivi e degli strumenti adeguati per raggiungerli, facendo in modo che in tutte le strutture siano attivati processi di pianificazione, monitoraggio e autovalutazione che

²² D.R. n. 2482//2020.

²³ Il sistema di Assicurazione Qualità, basato su un approccio per processi e adeguatamente documentato, è progettato in maniera tale da identificare le esigenze degli studenti e di tutte le parti interessate, per poi tradurle in requisiti che l'offerta formativa deve rispettare.

consentano la pronta rilevazione dei problemi, il loro adeguato approfondimento e l'impostazione di possibili soluzioni.

Art. 21

Norme finali

1. Il Consiglio di Dipartimento, su proposta della Commissione di Coordinamento Didattico, sottopone all'esame del Senato Accademico eventuali proposte di modifica e/o integrazione del presente Regolamento.

Art. 22

Pubblicità ed entrata in vigore

1. Il presente Regolamento entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione all'Albo ufficiale dell'Università; è inoltre pubblicato sul sito d'Ateneo. Le stesse forme e modalità di pubblicità sono utilizzate per le successive modifiche e integrazioni.
2. Sono parte integrante del presente Regolamento l'Allegato 1 (Struttura CdS) e l'Allegato 2 (Schedina insegnamento/attività).

ALLEGATO 1.2

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE ENOLOGICHE

CLASSE LM-69

Scuola: AGRARIA E MEDICINA VETERINARIA

Dipartimento: AGRARIA

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025 - 2026

PIANO DEGLI STUDI

LEGENDA

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ FORMATIVA (TAF):

B = Caratterizzanti

C = Affini o integrativi

D = Attività a scelta

E = Prova finale e conoscenze linguistiche

F = Ulteriori attività formative

I Anno									
Denominazione Insegnamento	SSD	Modulo	CFU	Ore	Tipologia Attività (lezione frontale, laboratorio ecc.)	Modalità (in presenza, a distanza)	TAF	Ambito disciplinar e	Obbligatori o /a scelta
Viticultura varietale e territoriale	AGR /03	unico	9	63	Lezione frontale	In presenza	B	Discipline della produzione	Obbligatori o
Biotechnologie per il miglioramento genetico della vite	AGR /07	unico	9	63	Lezione frontale	In presenza	B	Discipline del migliorame nto genetico	Obbligatori o
Chimica e Tecnologia degli Aromi del Vino	AGR /15	unico	9	63	Lezione frontale	In presenza	C	Attività formative affini o integrative	Obbligatori o
Gestione biologica e integrata delle avversità della vite	AGR /12	unico	9	63	Lezione frontale	In presenza	C	Attività formative affini o integrative	Obbligatori o
Suoli e terroir per le produzioni viti-vinicole di qualità	AGR /14	unico	9	63	Lezione frontale	In presenza	B	Discipline della fertilità e conservazi one del suolo	Obbligatori o
Biotechnologie microbiche per le produzioni di vini di alta qualità	AGR /16	unico	9	63	Lezione frontale	In presenza	B	Discipline della fertilità e conservazi one del suolo	Obbligatori o

II Anno									
Denominazione Insegnamento	SSD	Modulo	CFU	Ore	Tipologia Attività (lezione frontale, laboratorio ecc.)	Modalità (in presenza, a distanza)	TAF	Ambito disciplinar e	Obbligatori o /a scelta
Enologia varietale e territoriale	AGR /15	unico	9	63	Lezione frontale	In presenza	B	Discipline della produzione	Obbligatori o
Valorizzazione e commercializzazione dei vini di alta qualità	AGR /01	unico	9	63	Lezione frontale	In presenza	B	Discipline economico gestionali	Obbligatori o
Progettazione e impiantistica enologica	AGR /09	unico	9	63	Lezione frontale	In presenza	B	Discipline dell'ingegn eria agraria	Obbligatori o
Esami a scelta			15	105	Lezione frontale	In presenza	D		A scelta
Tirocinio			4						Obbligatori
Prova finale			20						Obbligatori

Elenco delle propedeuticità

Nessuna

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE ENOLOGICHE

CLASSE LM-69

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: Agraria

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026.

Insegnamento: Viticoltura varietale e territoriale		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: AGRI-03A		CFU: 9 CFU	
Anno di corso: I		Tipologia di Attività Formativa: caratterizzante	
Modalità di svolgimento: In presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: I principi generali dell’arboricoltura, la propagazione, la biologia e la fisiologia delle piante arboree e dei loro prodotti, anche in post-raccolta, la valutazione della qualità dei frutti e dei prodotti che ne derivano, le agrobiotecnologie delle diverse specie da frutto, ornamentali e per la produzione di biomasse legnose.			
Obiettivi formativi: L’obiettivo formativo è di fornire conoscenze approfondite di viticoltura che possano essere impiegate per adattare il modello viticolo alle caratteristiche vegeto-produttive e qualitative del vitigno e alle condizioni pedo-climatiche di coltivazione allo scopo di raggiungere specifici obiettivi enologici.			
Propedeuticità in ingresso: nessuna Propedeuticità in uscita: nessuna			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Prova orale.			

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE ENOLOGICHE

CLASSE LM-69

Scuola: di Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: di Agraria

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: Biotecnologie microbiche per la produzione di vini di alta qualità		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: AGRI-08/A		CFU: 9	
Anno di corso: 1	Tipologia di Attività Formativa: caratterizzante		
Modalità di svolgimento: In presenza (a distanza solo in casi eccezionali)			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Attività didattico-formative nel campo della dell’analisi della biodiversità microbica ricorrente negli ecosistemi vite-uva-vino enologico e valutazione delle caratteristiche/attività di interesse tecnologico.			
Obiettivi formativi: Il corso ha gli obiettivi di far comprendere agli studenti I) quali sono i microrganismi che possono ricorrere nei processi di vinificazione, dall’uva alla bottiglia, considerandone proprietà utili e dannose; ii) quali strumenti biotecnologici sono utili per la selezione, il controllo ed il monitoraggio sia di colture singole sia di popolazioni microbiche lungo tutto il processo di produzione (dall’uva alla bottiglia); iii) quali strumenti sono idonei per poter valutare le potenziali proprietà/attività dei microrganismi ricorrenti in ambito enologico, individuare attività utili, anche in microrganismi non enologici, al fine di migliorare il legame vino-territorio.			
Propedeuticità in ingresso: Nessuna			
Propedeuticità in uscita: Nessuna			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Solo esame orale			

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

GESTIONE BIOLOGICA E INTEGRATA

DELLE AVVERSITÀ DELLA VITE

CLASSE LM-69

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: Dipartimento di Agraria

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: GESTIONE BIOLOGICA E INTEGRATA DELLE AVVERSITÀ DELLA VITE		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: italiano	
SSD: AGRI-05/B			CFU: 9
Anno di corso: 1		Tipologia di Attività Formativa: affine integrativa	
Modalità di svolgimento: In presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: 1 – Principi di funzionamento degli ecosistemi e degli equilibri biologici. Diversità, resistenza e resilienza degli ecosistemi. Principi di lotta biologica ed integrata – 2 CFU 2 - Riconoscimento morfologico delle principali avversità parassitarie della vite e riconoscimento macroscopico e microscopico dei loro agenti causali. Epidemiologia e modelli previsionali – 1 CFU. 3 – Metodologie, tecniche e modalità di applicazione della lotta integrata alle avversità della vite con particolare riferimento agli interventi agronomici e genetici - 1 CFU. 4 – Cenni storici sul controllo biologico delle fitopatie; principali agenti antagonisti utilizzati; modalità e mezzi per l'applicazione del controllo biologico in viticoltura, in relazione all'agente parassitario, all'epoca d'intervento e alle condizioni pedoclimatiche – 2 CFU. 5 - Riconoscimento morfologico, inquadramento sistematico, fenologia e biologia dei principali artropodi della vite – 2 CFU. 6 – Controllo biologico, biotecnico ed integrato degli artropodi chiave – 1 CFU.			

Obiettivi formativi:

L'insegnamento si propone di fornire agli studenti le nozioni di base ed avanzate della patologia vegetale al fine di trasmettere agli studenti l'importanza e l'impatto economico e sociale delle malattie della vite. Ulteriore obiettivo è fornire le nozioni specialistiche relative all'epidemiologia, alle tecniche diagnostiche, ai meccanismi di resistenza delle piante e i fattori di virulenza dei patogeni, oltre che le strategie di difesa convenzionali, integrate e biologiche.

Lo studente deve dimostrare di conoscere e saper comprendere le problematiche relative alle avversità della vite. Deve dimostrare di sapere elaborare discussioni sui rapporti tra pianta e parassita, pianta e insetto e tra pianta e ambiente. Deve essere in grado di valutare i vantaggi reali dell'applicazione della lotta biologica e integrata rispetto alla gestione convenzionale. Deve acquisire padronanza delle tecniche e metodiche di controllo integrato della vite su cultivar tipiche della zona.

Conoscenza e capacità di comprensione

Lo studente deve dimostrare di essere in grado di realizzare interventi di lotta biologica e integrata; di risolvere problemi specifici in relazione alle specificità microclimatiche e in presenza di diversi sistemi di allevamento delle piante. Deve inoltre essere capace di riconoscere le varie fasi fenologiche della pianta per ottimizzare la tempistica degli interventi fitosanitari. Lo studente deve essere in grado di sapere valutare in maniera autonoma i meccanismi e i processi che regolano la scelta della tipologia di intervento per il controllo delle avversità, in relazione anche alla qualità del prodotto finale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente deve dimostrare di conoscere e saper riconoscere le principali malattie delle vite, formulare una diagnosi e proporre in maniera strutturata un piano di difesa. Con queste conoscenze, lo studente dovrà essere in grado di gestire le fitopatie della vite con appropriate strategie di difesa e nel rispetto della vigente normativa sull'impiego sostenibile dei prodotti fitosanitari. In generale, lo studente dovrà essere in grado di applicare il sapere acquisito ed implementarlo al fine di ottimizzare la produttività della vite e perseguire la salute delle piante minimizzando gli impatti negativi sull'ambiente.

Propedeuticità in ingresso: nessuna

Propedeuticità in uscita: nessuna

Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:

L'apprendimento sarà verificato mediante colloquio orale della durata di circa 30 minuti su tre argomenti.

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE ENOLOGICHE

CLASSE LM-69

Scuola: Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: Dipartimento di Agraria

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026.

Insegnamento:		Lingua di erogazione dell'Insegnamento:	
Suoli e terroir per produzioni viti-vinicole di qualità		Italiano	
SSD: AGRI-06/C		CFU: 9 CFU	
Anno di corso: 1	Tipologia di Attività Formativa: caratterizzante		
Modalità di svolgimento: In presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso:			
Il corso prevede una parte generale sui concetti di base della pedologia ed una parte speciale di applicazione delle conoscenze pedologiche allo studio della relazione proprietà del suolo - qualità delle produzioni vitivinicole.			
Parte generale. Introduzione alla pedologia e allo studio del paesaggio. Fattori di formazione del suolo: materiale parentale, topografia, clima, organismi viventi e tempo in relazione alla viticoltura. Proprietà fisiche, chimiche e mineralogiche del suolo (i.e. reazione del suolo, contenuto di carbonati, ritenzione idrica, acqua disponibile, struttura, porosità e permeabilità, ecc.) e relativi effetti sulla vite. Cenni ai principali processi pedogenetici che interessano i suoli delle aree viticole. Conoscenze di base sul profilo pedologico: descrizione della stazione del profilo (es. pendenza, esposizione, fessure superficiali, ecc.), proprietà morfologiche del suolo (colore, struttura, distribuzione granulometrica, contenuto di radici e macropori), figure pedogenetiche (screziature, concrezioni, rivestimenti, ecc.) e identificazione di orizzonti genetici. Cenni di tassonomia del suolo (sistemi IUSS Working Group WRB e USDA). Orizzonti diagnostici per la classificazione dei suoli.			
Parte Speciale. Concetto di terroir e metodi di studio dei terroir viticoli, principalmente basati su geomorfologia e geologia. Analisi di peculiari paesaggi vitivinicoli di diverse regioni italiane (tra cui terroir del Soave in Veneto, terroir del Chianti classico in Toscana, terroir campani del Vesuvio, Irpinia e Sannio).			

Principi di zonazione viticola. La zonazione come strumento di conoscenza e programmazione: metodi e applicazioni pratiche. Introduzione alle tecniche di rilevamento geospaziale (metodi indiretti e diretti) per la determinazione delle proprietà del suolo a scala di vigneto. Panoramica sui diversi sensori prossimali utilizzati per la zonazione in viticoltura. Limiti e vantaggi di ciascuna tecnica. Applicazione pratica di alcuni sensori prossimali (metodi indiretti) in campo per la determinazione delle proprietà del suolo: tecniche geofisiche (induzione elettromagnetica EMI) e spettrometriche (raggi gamma e fluorescenza a raggi X portatili). Applicazione pratica di trivellate manuali e scavo di profili pedologici (metodi diretti) in campo finalizzati all'identificazione e descrizione delle proprietà morfologiche e fisiche del suolo. Casi studio dalla letteratura scientifica internazionale sull'influenza del clima e del suolo sulle caratteristiche enologiche delle uve, sulla maturazione delle uve e sulla qualità del vino di vitigni nazionali ed internazionali.

Obiettivi formativi:

L'obiettivo formativo principale del corso è quello di rendere lo studente consapevole che l'ambiente edafico gioca un ruolo importante sulla qualità delle produzioni viti-vinicole. Gli studenti dovranno acquisire nozioni avanzate su come le proprietà chimico-fisiche, mineralogiche e idrologiche del suolo possono avere effetti sulle caratteristiche enologiche delle uve. Il suolo dovrà essere percepito come corpo naturale le cui proprietà variano nello spazio e tale variabilità è possibile studiarla a diverse scale geografiche, dal terroir a quella aziendale, dal pedon alla scala microscopica. Gli studenti avranno nozioni di geomorfologia per poter mettere in relazione forme del paesaggio e tipologia di suoli alla scala del Terroir, e sull'utilizzo di moderni sensori prossimali per la zonazione dei suoli di precisione alla scala aziendale. Diverse tipologie di sensori prossimali saranno prese in esame (sensori geofisici e spettrometrici), al fine di conoscere e valutare aspetti positivi e negativi delle applicazioni in vigneto. La conoscenza del suolo verrà approfondita in campo mediante lo studio del profilo pedologico e delle figure pedogenetiche indicatrici di processi pedogenetici in atto o passati. Casi studio da progetti di ricerca e dalla letteratura scientifica saranno esaminati e discussi con gli studenti per approfondire la relazione proprietà del suolo – qualità delle produzioni vitivinicole in territori diversificati del mondo.

Propedeuticità in ingresso: nessuna

Propedeuticità in uscita: nessuna

Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:

La tipologia di esame si articola in una prova orale durante la quale lo studente dovrà spiegare i contenuti di uno dei casi studio presi in esame durante il corso. I suoli trattati nel caso studio verranno identificati secondo i sistemi di classificazione internazionale, dei suoli verranno descritti i processi pedogenetici da cui hanno avuto origine e identificate le principali proprietà chimico-fisiche, mineralogiche e idrologiche.

LLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE ENOLOGICHE

CLASSE LM-69

Scuola: Agraria e medicina veterinaria

Dipartimento: Agraria

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: Chimica e tecnologia degli aromi del vino		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: AGRI-07/A: scienze e tecnologie alimentari		CFU: 9	
Anno di corso: 1	Tipologia di Attività Formativa: affine/integrativa		
Modalità di svolgimento: In presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: tematiche di natura biochimica, chimica, fisica e tecnologica che sono alla base delle operazioni e dei processi della filiera enologica con particolare riferimento alla composizione, le analisi chimiche e la valutazione delle proprietà sensoriali aromatiche di uve e vini			
Obiettivi formativi: L'insegnamento si propone di fornire agli studenti le nozioni specialistiche sulla natura, l'origine, le caratteristiche chimiche e sensoriali dei costituenti chimici del vino responsabili della sua qualità sensoriale con particolare riferimento all'aroma, anche in relazione a specifiche varietà, stili di vino, variabili produttive di campo, di vinificazione e conservazione. Un ulteriore obiettivo dell'insegnamento è quello di fornire le nozioni di base sulle principali tecniche analitiche strumentali per l'analisi chimica di tali molecole, con particolare riferimento alle molecole volatili. L'insegnamento si propone infine di trasferire allo studente il linguaggio tecnico sui temi trattati. L'obiettivo formativo finale è quello di			

fornire gli strumenti conoscitivi per la gestione e il controllo della qualità sensoriale aromatica del vino.

Propedeuticità in ingresso: nessuna

Propedeuticità in uscita: nessuna

Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto:

L'esame consta di una prova orale della durata minima di 30 minuti e massima di 45 minuti, numero minimo di argomenti trattati inerenti all'intero corso pari a 3 e massimo 5. La valutazione della prova orale sarà effettuata sulla base dei seguenti indicatori: correttezza, completezza, esposizione e proprietà di linguaggio anche tecnico, pertinenza, capacità di ragionamento e connessione degli argomenti del corso e con le discipline connesse.

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

BIOTECNOLOGIE PER IL MIGLIORAMENTO GENETICO DELLA VITE

CLASSE LM69

Scuola: Agraria e Veterinaria

Dipartimento: Agraria

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026.

Insegnamento: Biotecnologie per il miglioramento genetico della vite		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: AGRI-06/A		CFU: 9	
Anno di corso: 1	Tipologia di Attività Formativa: caratterizzante		
Modalità di svolgimento: in presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Il corso si propone di studiare i meccanismi di regolazione dell’espressione dei geni e dei genomi, le strategie e metodologie di interventi genetici, molecolari e biotecnologici volti a promuovere la valorizzazione e salvaguardia dell'agrobiodiversità e il miglioramento genetico delle specie di interesse agrario per la diversificazione, qualità e sicurezza delle produzioni agro-alimentari.			
Obiettivi formativi: L'insegnamento si propone di fornire agli studenti nozioni approfondite riguardo i principali approcci biotecnologici applicati al miglioramento genetico della vite. Il programma è suddiviso in tre parti: partendo dal miglioramento genetico classico fino a quello innovativo, terminando con le biotecnologie più avanzate e le tecniche bioinformatiche necessarie alla manipolazione di risorse genomiche e trascrittomiche. Tutte le sezioni sono atte alla completa e specialistica discussione delle strategie genetiche applicabili in ambito viticolo necessarie per l'utilizzazione della biodiversità al fine della costituzione di nuove varietà.			
Propedeuticità in ingresso: nessuna			
Propedeuticità in uscita: nessuna			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: La tipologia d’esame è orale			

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE ENOLOGICHE

CLASSE LM-69

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: agraria

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: Progettazione e impiantistica enologica		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: italiano	
SSD: AGR/09		CFU: 9	
Anno di corso: II	Tipologia di Attività Formativa: caratterizzante		
Modalità di svolgimento: In presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Attività scientifica e didattico-formativa nel campo della Meccanica Applicata alle Macchine. Il settore comprende gli aspetti culturali, scientifici e professionali inerenti lo studio dei sistemi meccanici, delle macchine e dei loro componenti e delle strutture: lo studio viene affrontato, con un approccio sistemistico unificante, mediante le metodologie proprie della meccanica teorica, applicata e sperimentale, sfociando nell’applicazione tecnologica e industriale, con attenzione alla sostenibilità ambientale ed energetica.			
Obiettivi formativi: conoscenze dei meccanismi fisici alla base delle operazioni unitarie coinvolte nella produzione enologica e di distillati; i principali impianti ed attrezzature utilizzati nella produzione enologica e dei distillati, ed i loro principi di funzionamento; i flussi di lavoro ed i requisiti ergonomici da utilizzare nella progettazione di cantine.			
Propedeuticità in ingresso: nessuna			
Propedeuticità in uscita: nessuna			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Orale e discussione di elaborato progettuale			

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE ENOLOGICHE

CLASSE LM-69

Scuola: SCUOLA DI AGRARIA E VETERINARIA

Dipartimento: Agraria

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026.

Insegnamento: Valorizzazione e commercializzazione dei vini di alta qualità		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: AGRI-01/A		CFU: 9	
Anno di corso: 2	Tipologia di Attività Formativa: caratterizzante		
Modalità di svolgimento: In presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Aspetti economici, politici, gestionali ed estimativi della produzione, trasformazione, distribuzione, mercato e consumo dei prodotti del settore primario.			
Obiettivi formativi: Fornire gli strumenti per analizzare gli elementi costitutivi del valore finale per il cliente, le peculiarità della valorizzazione del vino di alta qualità nei diversi canali di commercializzazione, la progettazione e la gestione delle relazioni con i clienti.			
Propedeuticità in ingresso: Nessuna			
Propedeuticità in uscita: Nessuna			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Esame orale			

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

SCIENZE ENOLOGICHE

CLASSE LM-69

Scuola: Agraria e medicina veterinaria

Dipartimento: Agraria

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Insegnamento: Enologia varietale e territoriale		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: AGRI07/A: scienze e tecnologie alimentari		CFU: 9	
Anno di corso: 2		Tipologia di Attività Formativa: affine/integrativa	
Modalità di svolgimento: In presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: tematiche di natura biochimica, chimica, fisica e tecnologica che sono alla base delle operazioni e dei processi della filiera enologica con particolare riferimento alla valorizzazione dell’espressione varietale e territoriale dei vini			
Obiettivi formativi: Il corso si propone di fornire agli studenti una conoscenza approfondita delle migliori tecniche di vinificazione da applicare per ottenere un vino dal carattere varietale e territoriale ben definito.			
Propedeuticità in ingresso: nessuna			
Propedeuticità in uscita: nessuna			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: L’esame consta di una prova orale della durata minima di 30 minuti e massima di 45 minuti, numero minimo di argomenti trattati inerenti all’intero corso pari a 3 e massimo 5. La valutazione della prova orale sarà effettuata sulla base dei seguenti indicatori: correttezza, completezza, esposizione e proprietà di linguaggio anche tecnico, pertinenza, capacità di ragionamento e connessione degli argomenti del corso e con le discipline connesse.			

ALLEGATO 2.2

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDI SCIENZE ENOLOGICHE

CLASSE LM-69

Scuola: Agraria e Medicina veterinaria

Dipartimento: Agraria

Regolamento in vigore a partire dall'a.a. 2025-2026

Attività formativa: ex art. 10, comma 5, lettera d	Lingua di erogazione dell'Attività: italiano
Attività: Tirocini formativi e di orientamento presso aziende convenzionate con l'Ateneo che concorrono al raggiungimento degli obiettivi formativi del CdS	CFU: 4
Anno di corso: 2	Tipologia di Attività Formativa: F
Modalità di svolgimento: in presenza	
Obiettivi formativi: <i>l'attività concorre al raggiungimento di obiettivi formativi di tipo professionalizzante per il mondo del lavoro</i>	
Propedeuticità in ingresso: nessuna Propedeuticità in uscita: nessuna	
Tipologia delle prove di verifica del profitto: Lo studente compila una relazione finale e il libretto di tirocinio obbligatorio, il quale deve essere compilato e consegnato all'ufficio per la didattica del dipartimento di afferenza, alla fine delle attività ("idoneità")	